

HORNO CONVECCIÓN WCO500 CON ASADOR

CARACTERÍSTICAS

- Funciones de "horneado por convección", "asado", "horneado" y "gratinado"
- Capacidad de 42 L- acomoda 4 placas de hornear de 46 cm
- Construcción en acero inoxidable.
- Puerta de vidrio de doble pared
- Teclado de control de pulsador con Braille.
- Luces indicadoras de temperatura
- Temporizador de 120 minutos
- Rango de temperatura: 150 - 500 grados F incluye una bandeja de acero inoxidable y tres rejillas cromadas
- Certificado ETL Sanitation, UL US & Canada
- 1 Año de Garantía



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Tensión	Potencia	Amperaje	Frente	Fondo	Altura
120v /60/1	1700 W	14	58.4 cm	58.4 cm	38 cm



Cook

CONSEJOS ÚTILES

Gire la fuente varias veces durante la cocción para garantizar un cocido uniforme.

Le aconsejamos que no utilice más de una rejilla a la vez. Si desea usar más de una rejilla, gire las fuentes y cámbielas de nivel durante la cocción.

No empuje la fuente/placa hasta el fondo del horno y deje un espacio libre de 2.5–5 cm alrededor de cada fuente para permitir que el aire circule libremente.

Ponga las rejillas en la posición deseada antes de encender el horno.

Averigüe si los pasteles están listos al final del tiempo de cocción mínimo.

MECANISMOS DE SEGURIDAD

Para su tranquilidad, el horno de convección Waring® Commercial viene equipado mecanismos de seguridad de protección anti-sobrecalentamiento. Apaga automáticamente el aparato en caso de sobrecalentamiento.

Si esto ocurriera, desenchufe el aparato y permita que enfríe. Cuando el aparato esté frío, ubique el botón de reinicio ubicado en la parte trasera (véase la ilustración). Oprima el botón de reinicio con un palillo u otro objeto largo y fino, y luego vuelva a conectar la unidad. Si el aparato no se pusiera en marcha después de reiniciarla, comuníquese con un centro de servicio autorizado.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Siempre desconecte el aparato antes de limpiarlo

Después de enfriarse limpie el interior y el exterior del horno con una esponja o un paño humedecido.

No moje mucho la parte interior del horno. Esto podría provocar daños serios.

No utilice materiales abrasivos ni utensilios duros o cortantes para no dañar la superficie del horno.

Lave las rejillas y la bandeja a mano.

Limpie la puerta de vidrio con un paño humedecido con un producto limpiavidrios y seque con un palo limpio.

Si no ha usado el horno durante mucho tiempo, límpielo antes de usarlo.

En caso de problemas, llame a nuestro servicio técnico postventa

Garantía

El equipo cuenta con una garantía de un año contra defectos de fabricación. Para validar la garantía el cliente debe enviar el equipo al taller de servicio de Veromatic, ubicado en Rio Segundo de Alajuela.

Taller de Servicio y Repuestos

En Veromatic contamos con taller de servicio con técnicos capacitados para la revisión y reparación de este equipo. Además mantenemos un stock permanente de sus partes y repuestos