

# Ficha técnica de producto

## | Especificaciones

**Producto:** Horno de empotre

**Nomenclatura:** io8042heyd0

**UPC:** 757638390538

**Color:** Acero inoxidable con vidrio gris vulcano

## | Características

- Medida 80 cm
- Eléctrico-2.27kw
- Control Glass Touch
- Encendido electrónico
- Temporizador digital
- 2 parrillas autodeslizables
- Grill eléctrico 2.87 kw
- Control del horno: reloj y timer 12 o 24 horas, inicio programado, apagado programado, asadores alto y bajo, Convection Bake, precalentar, Meat Probe, Steam Clean
- Temperatura min. 80°C – max. 290°C
- Iluminación halógena
- 1 charola
- Esmalte porcelanizado pirolítico (negro)
- 220v/60hz

## | Principales beneficios

- Convección: distribución de calor que te permite mayor eficiencia en tiempo y energía para una cocción uniforme de los alimentos.
- Display Glass Touch para controlar todas las funciones del horno como: convección, hornear, Steam Clean y más.
- Steam Clean: evapora el agua ayudando a que la suciedad acumulada en el horno se desprenda fácilmente.



Medidas y pesos  
sin empaque



Medidas y pesos  
con empaque

Alto: 70.66 cm  
Ancho: 79.24 cm  
Profundo: 66.32 cm  
Peso: 48.50 kg

Alto: 82.00 cm  
Ancho: 86.00 cm  
Profundo: 72.00 cm  
Peso: 55.85 kg

# Ficha técnica de producto

## Especificaciones

**Producto:** Horno de empotre

**Nomenclatura:** io8042heyd0

**UPC:** 757638390538

**Color:** Acero inoxidable con vidrio gris vulcano

## Importante

- Asegúrese de que el cable toma corriente no quede presionado ni que pase cerca de la chimenea.
- No instale este horno de empotre en lugares en donde esté expuesto a fuertes corrientes de aire.
- El horno de empotre instalado, requiere al menos un espacio de 55cm al frente para poder abrir totalmente la puerta.

## Dimensiones y espacios mínimos

- Para su correcto funcionamiento, este horno de empotre requiere ser ajustado de acuerdo con las condiciones locales de presión atmosférica.
- Antes de la instalación asegúrese que las condiciones de distribución locales (naturaleza y presión del gas) y el reglaje del horno de empotre sean compatibles.

