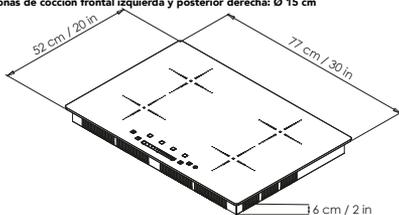


**PARRILLAS DE INDUCCIÓN PARA EMPOTRAR****Modelo:** INDUZIONE 76**Nombre interno:** INDUZIONE 76**Código de barras:** 7503032155142**ISOMÉTRICO**

2 Zonas de cocción frontal derecha y posterior izquierda: Ø 18 cm
 2 Zonas de cocción frontal izquierda y posterior derecha: Ø 15 cm

**MEDIDAS DE EMPOTRE****MEDIDAS PRODUCTO:**

ALTURA (cm) : 6 cm / 2 in PESO (Kg) : 11.1
 FRENTE (cm) : 77 cm / 30 in
 FONDO (cm) : 52 cm / 20 in VOLUMEN (m³) : 0.024

MEDIDAS EMPAQUE:

ALTURA (cm) : 13 cm / 5 in PESO (Kg) : 13.1
 FRENTE (cm) : 81.5 cm / 32 in
 FONDO (cm) : 58 cm / 23 in VOLUMEN (m³) : 0.061

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS:

2 Placas de Inducción de: 1 500 W c/u (placas frontal derecha, posterior izquierda)
 2 Placas de Inducción de: 1 200 W c/u (placas posterior derecha y frontal izquierda)
 Total:
 127 V ~ 50/60 Hz 5 400 W

IMPORTANTE:

- Se recomienda conectar a un supresor de picos de tensión (voltaje) para evitar daños a largo plazo en la parrilla (no incluido).
- Se recomienda conectar la parrilla a una red independiente de su instalación doméstica hasta la caja de conexiones (funciona con una fase de energía a 127 V ~) con un interruptor termomagnético 1 polo de 30 A (no incluido) para protección del equipo.

DESCRIPCIÓN:

Parrilla eléctrica de inducción magnética de 4 quemadores para empotrar con cubierta de cristal templado color negro.

MATERIALES:

- Cubierta superior en cristal templado (Thermal Impact Glass) color negro de 4 mm de espesor, soporta 20 kg de peso total en cristal.
- Cuerpo de lámina galvanizada.
- Cable de alimentación 12 AWG 300 V 105°C con clavija de 3 pines.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES:

- Elegante panel de cristal con botones táctiles (touch control) con 14 niveles de potencia como se muestra en la tabla:

NIVEL	MODO TEMPERATURA ZONAS DE 1 200 W / ZONAS DE 1 500 W	MODO POTENCIA ZONAS DE 1 200 W / ZONAS DE 1 500 W
1	80 °C / 80 °C	100 W / 100 W
2	89 °C / 92 °C	180 W / 200 W
3	98 °C / 104 °C	260 W / 300 W
4	107 °C / 116 °C	340 W / 400 W
5	116 °C / 128 °C	420 W / 500 W
6	125 °C / 140 °C	500 W / 600 W
7	134 °C / 152 °C	580 W / 700 W
8	143 °C / 164 °C	660 W / 800 W
9	152 °C / 176 °C	740 W / 900 W
10	161 °C / 188 °C	820 W / 1 000 W
11	170 °C / 200 °C	900 W / 1 100 W
12	179 °C / 212 °C	980 W / 1 200 W
13	188 °C / 224 °C	1 050 W / 1 300 W
14	197 °C / 236 °C	1 120 W / 1 400 W
P	210 °C / 250 °C	1 200 W / 1 500 W

- Botón "P", agrega potencia extra de calentamiento a la placa seleccionada (se puede usar solamente en una placa de 1200 W y una placa de 1500 W a la vez).
- Encendido electrónico en todos los quemadores, conectar clavija a contacto de 127 V ~ .
- Bloqueo de seguridad de panel táctil, tocar el botón de 3 a 5 segundos para activar.
- Detector de sartenes compatibles.
- Temporizador de 1 a 99 minutos.
- Utiliza sólo ollas que llevan el símbolo "SISTEMA DE INDUCCIÓN" o vasijas esmaltadas, usar un imán para saber si la olla es adecuada para la parrilla de inducción, NO usar sartenes de aluminio, cerámica o vitrificados.

EMPAQUE:

Parrilla empacada con protección de espuma de polietileno stratocell en los costados y parte superior, envuelta en bolsa de plástico.
 Contenido:

- Parrilla modelo INDUZIONE 76.
- Manual de usuario.
- Póliza de garantía.
- Cinta para empotrar.

HECHO EN CHINA