

Horno Napoles

Linea Gourmet



Con el Horno Napoles cambia la forma de cocinar en casa y vivi la experiencia de la verdadera pizza italiana



No tocar la Superficie sin la proteccion adecuada mientras se este utilizando el Horno



No quemar plásticos derivados de petroleo.



Mantener fuera del alcance de los niños



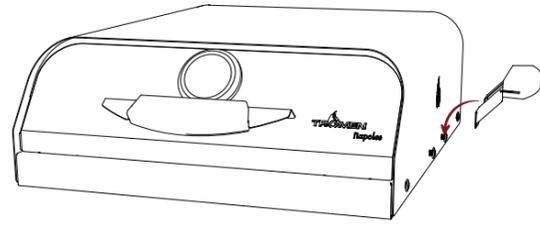
Escoger un lugar seco para su guardado resguardandola de las inclemencias y factores climáticos (lluvia, polvo, etc)



TROMEN recomienda la utilización de sus accesorios originales para sus productos; de esta forma se garantiza el correcto funcionamiento de los equipos.

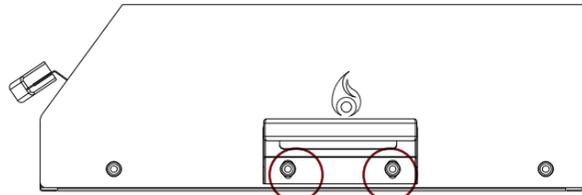
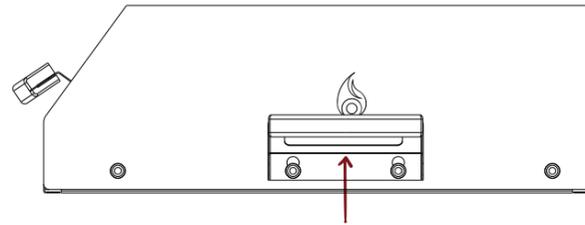
Para validar la Garantía, debera registrarse electronicamente a través de nuestra pagina web WWW.TROMEN.COM dentro de los 10 días posteriores a la compra del equipo, de no ser así, la misma carecera de validez.

Instalación Manijas:



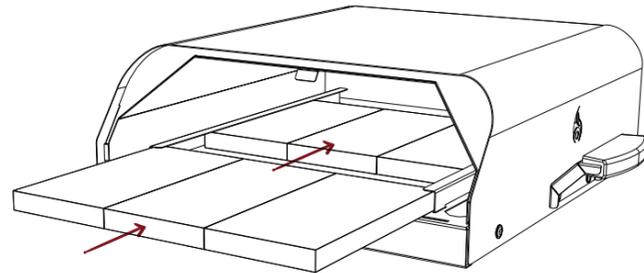
Posicionar las manijas al lateral del horno

Deslizar hacia a arriba asegurandose que encastre en los tornillos



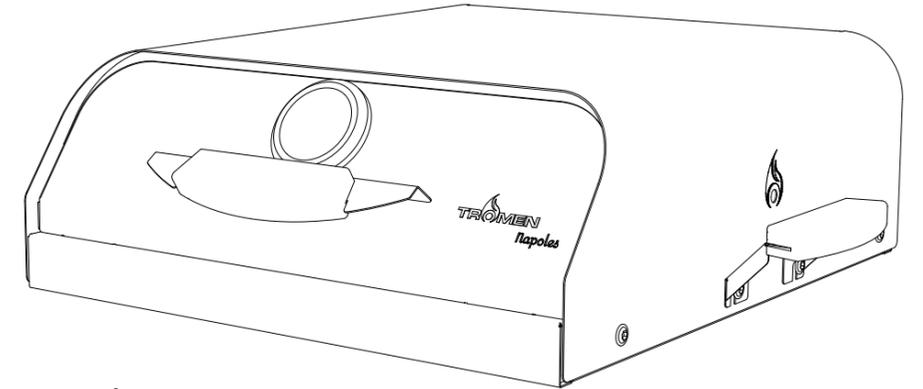
Proceda a atornillar la manija al lateral. **Repita la operacion del otro lado del Horno.**

Deslice los ladrillos en el interior del equipo antes de ser utilizado

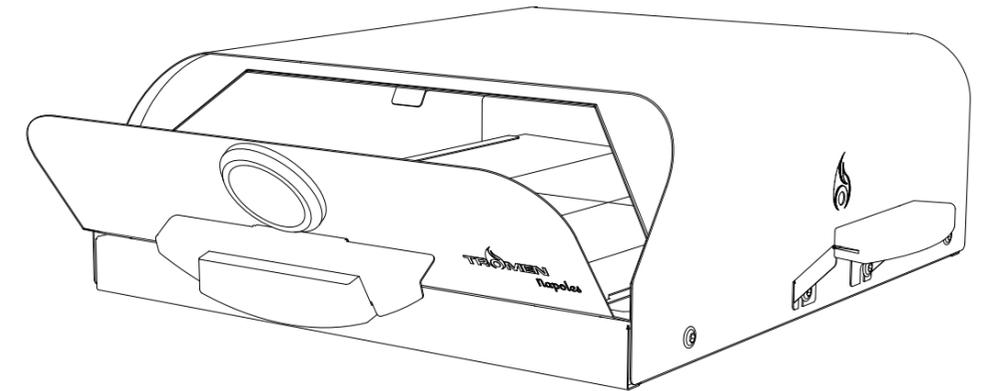


NOTA: En el interior de equipo se encuentran las manijas laterales del horno, las mismas deben ser atornilladas para trasladar comodamente el equipo

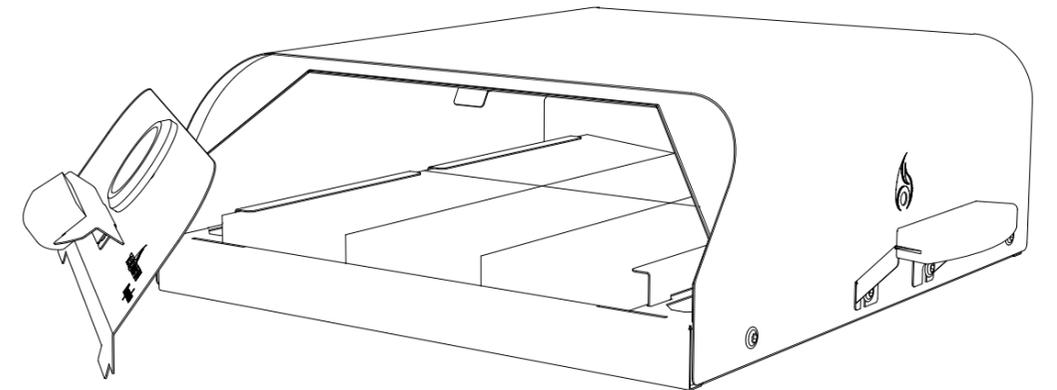
Apertura Puerta



Posición 1 puerta cerrada



Posición 2 Puerta Semi-abierta



Posición 3 extraccion puerta

NOTA: El Horno cuenta con un iman de alta temperatura para garantizar un optimo cierre de la puerta en todo momento

INFORMACION IMPORTANTE:

-  Ubicar el horno en el centro de la cocina para tener una optima distribucion del fuego que generan las cuatro hornallas.
-  El horno puede presentar cambio de tonalidad por el contacto continuo con la fuente emisora de calor.
-  No se recomienda el uso del horno en parrillas a leña; de hacerlo se ahumara el mismo, y puede encenderse las partes de madera.
-  No utilizar agentes abrasivos, esponjas de acero o algun tipo de producto que afecte la composicion del producto; se recomienda utilizar cremas limpiadoras, paños o productos especializados para la limpieza de superficies inoxidable.
-  La temperatura de coccion a 250°C se alcanza a los 5 Minutos (condicion obtenidad con 4 hornallas).
-  La temperatura de maxima de coccion a 300°C se alcanza a los 10 Minutos (condicion obtenidad con 4 hornallas).
-  La temperatura y tiempo de obtencion de la misma dependera de la cocina o instalacion en la que se utilice el equipo.
-  Al abrir la puerta la temperatura del pirometro cae. El valor se recupera a los 5 minutos de cerrada la mismo.
-  Utilizar siempre el equipo con los ladrillos refractarios incluidos en el equipo
-  El hacer caso omiso de los avisos de peligros, advertencias y precauciones contenidos en este manual del propietario puede resultar en lesiones corporales serias o la muerte, o en fuego o explosión que cause daños a la propiedad.
-  Siempre precaliente su equipo. Durante los primeros minutos de funcionamiento el equipo de encuentra en el periodo de ingreso en régimen por lo cual la temperatura dentro del equipo puede no ser homogénea.

GARANTÍA

TROMEN® mediante la presente garantiza al COMPRADOR ORIGINAL de esta parrilla de carbón TROMEN® que la misma estará libre de defectos tanto en los materiales como en su fabricación, siempre y cuando se ensamble y opere de acuerdo a las instrucciones impresas que lo acompañan, desde su fecha de compra y según lo siguiente:

Estructura del equipo 1 año

Este equipo una vez encendido pierde la protección superficial. Por lo tanto esta garantía limitada no cubre el deterioro o daños a causa de condiciones provocadas por fenómenos o agentes climáticos.

TROMEN® podría requerir prueba fehaciente de la fecha de compra. POR LO TANTO, USTED DEBERÁ GUARDAR SU RECIBO DE COMPRAS O FACTURA Y LA ETIQUETA DE REGISTRO DEL EQUIPO.

Esta Garantía está limitada al reemplazo de piezas que resultasen defectuosas bajo uso y servicio normal y las cuales al examinarse indiquen, a plena satisfacción de TROMEN® de que efectivamente son defectuosas. Si TROMEN® confirma el defecto y aprueba el reclamo, reemplazará tal pieza sin cargo alguno.

El cambio de los componentes, o del producto se efectuará a través del punto de venta, donde fue adquirido el equipo, el cual coordinará con el cliente su retiro.

En caso de requerir inspecciones de terreno para los productos dentro de un plazo de 60 días desde la fecha de compra, estas no tendrán costo para el cliente siempre que la falla sea originada por problemas de fabricación; De lo contrario todos los gastos ocasionados correrán por parte del usuario.

Esta garantía limitada no cubre fallas o dificultades operativas debido a accidentes, abuso, maltrato, alteración, uso indebido, vandalismo, instalación incorrecta, mantenimiento o servicio incorrecto, o la omisión de llevar a cabo el mantenimiento normal y de rutina. Esta Garantía Limitada no cubre el deterioro o daños a causa de condiciones de tipo incrementales, como granizo, huracanes, terremotos o inundación ni tampoco la decoloración por exposición a sustancias químicas bien sea por contacto directo o por las mismas contenidas en la atmósfera.

No existe ninguna otra garantía expresa que no sean las acá indicadas y cualesquier garantías implícitas de comerciabilidad y aptitud de uso están limitadas en duración al tiempo de cobertura de esta expresa Garantía Limitada por escrito.

TROMEN® no se hace responsable de cualquier daño especial, indirecto, emergentes, daños a la propiedad, personales, terceros o cualquier otro daño incidental.

TROMEN® no autoriza a persona o empresa alguna a asumir en su nombre ninguna obligación o responsabilidad en relación con la venta, instalación, uso, retiro, devolución o reemplazo de sus equipos, y ninguna tal representación será vinculante para TROMEN®.

