

REF: 94754220

Cooktop Inducción Tramontina Design Collection Duo 4EI 80 con Campana Integrada en Modo Extractor 220 V

Transforme sus experiencias en la cocina y haga más práctica su rutina diaria con el cooktop inducción Tramontina Duo 4EI80 220 V. Es la síntesis perfecta entre tecnología, funcionalidad y diseño exclusivo. Obtendrá en un único producto la combinación de dos artículos fundamentales en la cocina: el cooktop y la campana. La practicidad y el ahorro son sus principales características, porque su sistema de inducción ofrece rapidez para calentar en sus 9 niveles de potencia. Además, el cooktop duo posee un booster para calentamiento rápido y la función bridge, que permite utilizar dos áreas de calentamiento como una única superficie y cocinar en asaderas sin comprometer la distribución del calor. La instalación es versátil y le permite elegir entre Flush o Semi-flush, según sus preferencias. La campana se utiliza en el modo extractor. ¡Elija Tramontina y deje que la innovación y la funcionalidad se apoderen de su cocina y creen un espacio único e inspirador!

Información técnica

Uso exclusivamente doméstico Placa de Cocción por Inducción con campana integrada Instalación: flush o semi-flush Funcionamiento eléctrico por inducción Superficie Vitrocerámica Placa de cocción: Tablero de mandos Touch Tensión: 220 V Potencia máxima (kW): 7,2 kW Frecuencia: 50 - 60 Hz 4 zonas de cocción + Booster y sistema bridge Función mantener caliente Función pausa Bloqueo del tablero Ollas: Con fondo de material ferroso (que atrae imanes). Diámetro mínimo de la olla (mm): 140 mm Diámetro máximo de la olla (mm): 220 mm Campana: Tablero de mandos Touch Tensión: 220 V Potencia máxima (W): 135 W Frecuencia: 50 - 60 Hz Nivel de Ruído: 63 db(A) - cfe. Norma IEC 60704 Caudal: 600 m³/hora - cfe. Norma IEC 61591 5 velocidades + Booster Modo auto: acciona y regula el nivel de potencia de la campana de acuerdo con la intensidad de cocción 2 filtros metálicos para grasa 2 depósitos de líquidos. En caso de derramamiento de líquidos en la campana. Incluye tuberías para evacuar los vapores de cocción Todas las imágenes son sólo para fines ilustrativos.

Sellos



Recomendaciones de uso

No utilices la mesa vitrocerámica como superficie de trabajo o para apoyar objetos. Si la superficie está rajada, apaga el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica. Las personas que utilizan marcapasos deben consultar un médico antes de utilizar el cooktop de inducción. No permitas que se bloqueen u obstruyan las aberturas de entrada y salida de aire en la parte inferior del cooktop. Después de cocinar, la superficie vitrocerámica permanece suficientemente caliente (calor residual) como para causar quemaduras. Por eso, evite apoyarse sobre el aparato después de usarlo. El cooktop no debe ser manejado por niños ni personas no capacitadas para operarlo correctamente. Eso evitará riesgos de accidentes (quemaduras, etc.). Por motivos de higiene y seguridad, tu cooktop debe mantenerse siempre limpio. No utilices equipos de limpieza a vapor en el cooktop. Para retirar manchas persistentes, utiliza la Pasta de limpieza para superficies de vidrio y vitrocerámica Tramontina, teniendo cuidado para no tocar el sensor de temperatura. La limpieza de la superficie vitrocerámica siempre se debe realizar siempre con ella fría. Sin embargo, cuando objetos plásticos, hojas de aluminio y alimentos que contengan azúcar en su composición entren en contacto con la superficie vitrocerámica caliente, será necesario retirar esos residuos mientras esté caliente, utilizando una esponja blanda humedecida en agua. Después que la superficie vitrocerámica se enfríe, tal vez no se puedan remover los residuos derretidos (azúcar, plástico o papel de aluminio). La campana posee dos depósitos internos que almacenan tanto la condensación de los vapores generados durante la cocción como eventuales derrames de líquidos que puedan producirse al usar la placa de cocción. Los depósitos se deben limpiar con frecuencia, pero en caso de derrame de líquidos, límpielos de inmediato. Limpie la rejilla superior de la campana después de cada uso. Esto garantiza el buen estado del producto, además de facilitar la

Garantía

Garantía contra cualquier defecto de fabricación por un período total de 24 (veinticuatro) meses.

limpieza. No utilice productos inflamables para la limpieza de la campana.
No utilice máquinas de limpieza a vapor en la campana.

Medidas y dibujo técnico

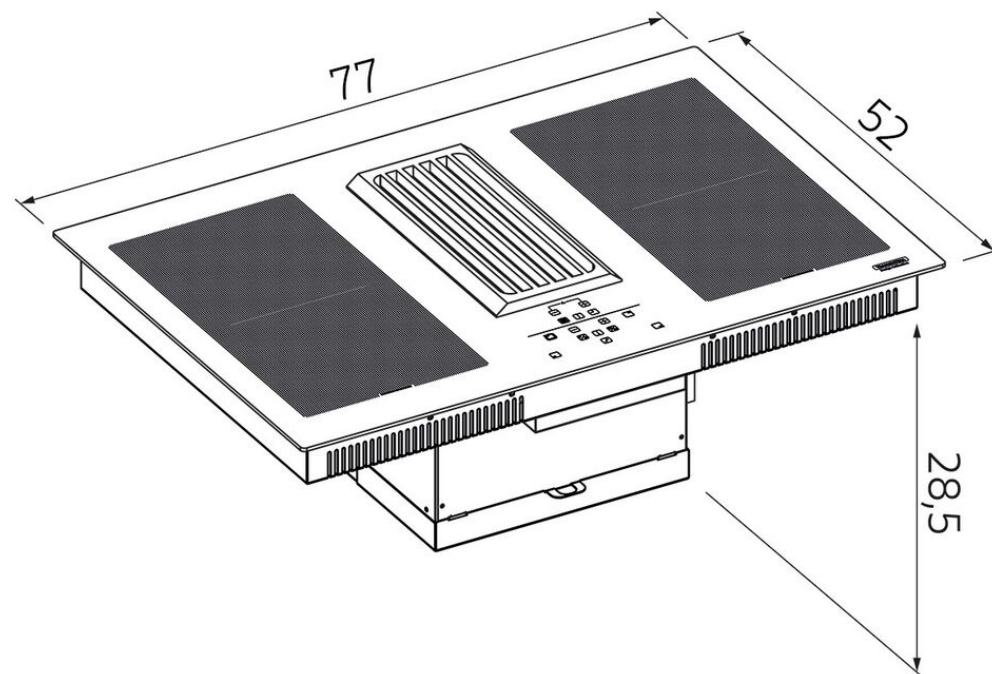
Longitud: 770 mm

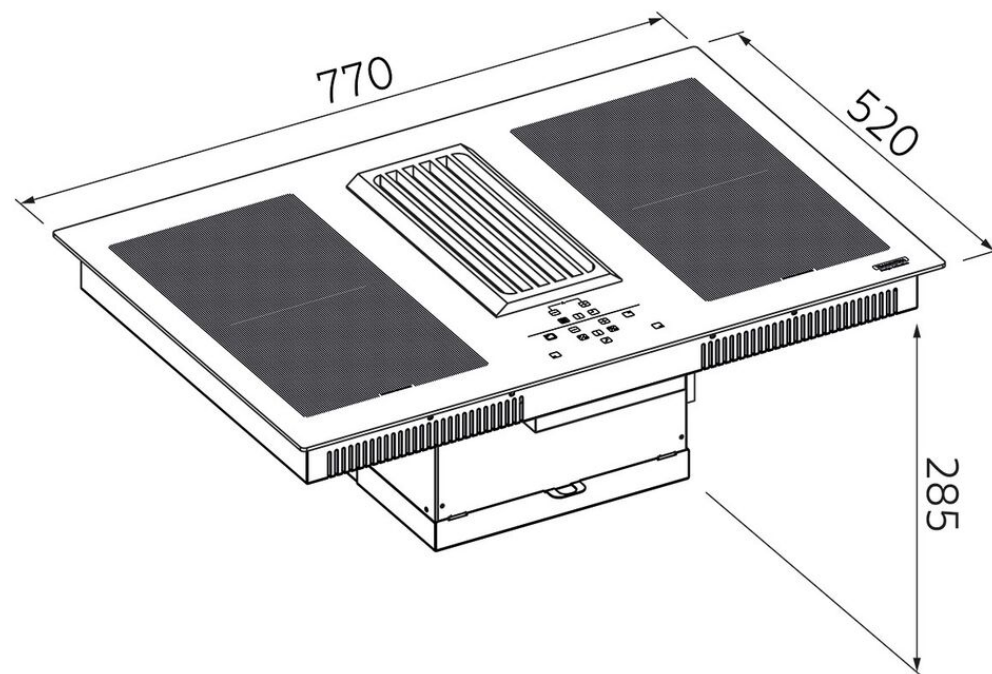
Ancho: 520 mm

Peso bruto: 30,25 kg

Peso neto: 24,5 kg

Altura: 285 mm





mm

Dónde Encontrar

Tramontina está presente en más de 120 países. Elige el tuyo y encuéntranos cerca de ti:

País

Estado

Buscar