

sole

COCINA DE PIE PUNTA SAL 60 CM

CARACTERÍSTICAS

Nombre	Cocina de pie Punta Sal
Marca	Sole
Código SAP	3120COSOL027
Código EAN	7756514018507
Material	Acero Inoxidable
Combustible	GLP o Gas Natural
Quemadores	Potencia (GLP / GN)
1 pequeño	1 / 1.2 Kw
1 mediano	1.75 / 2.2 Kw
1 grande	2.5 / 2.7 Kw
1 semi profesional	3.3 / 3 Kw
Quemador de horno	2.8 / 3.1 Kw
Capacidad del horno	69 L
Material de Parrillas	Fierro Fundido
Material de Perillas	Baquelita
Entrada de gas (rosca)	1/2"
Conector para manguera flexible	3/8"
Encendido	Eléctrico
Origen	China

Dimensiones (cm)

alto/ancho/fondo (incluido perillas y patas)	94x60x54
alto/ancho/fondo (sin perillas y patas)	81x60x50
Peso (kg)	33

Incluye

Parrilla cromada que soporta 12.5 kg.	1
Fuente aporcelanada que soporta 12.5 kg.	1
Patas de soporte	4

Garantía	1 año
-----------------	-------

Otros

- Encendido eléctrico en quemadores y horno.
- Cuenta con termocontrol en el horno.
- Perillas con traba de seguridad, regulables (máximo - mínimo).
- Horno con máxima eficiencia, recubierto internamente con Fiber Glass y Lámina de Aluminio.
- Puerta del horno desmontable.
- Tapa de vidrio templado (resiste altas temperaturas).
- Luz en el horno.
- Botón de encendido y luz.

RECOMENDACIONES

- No baje la tapa de vidrio templado, cuando los quemadores de la mesa de acero inoxidable se encuentren encendidos.
- Después de usar los quemadores, no baje la tapa de vidrio.
- No instale su cocina sobre una base inclinada o irregular, siempre sobre una base horizontal.
- Verifique periódicamente el estado de la instalación a gas.
- Antes de sacar los alimentos dentro del horno, abra la puerta y espere 2 minutos o más para que salga el calor.
- Use guantes térmicos al abrir la puerta del horno y también para retirar los alimentos dentro del horno.
- Mantenga la habitación de la cocina ventilada cuando esté utilizándola.
- No coloque sus manos en el horno cuando esté caliente.
- Mantenga a los niños, personas discapacitadas y mascotas alejados cuando la cocina esté encendida.
- No jale ni cargue la cocina agarrando de la tapa de vidrio templado ni del asa de la puerta del horno.



Funcionamiento

1. Enchufe la cocina.
2. Abra la válvula de gas.
3. Presione y gire en sentido antihorario la perilla del quemador a encender, luego suelte la perilla.
4. Si al soltar se apaga el quemador, repetir el paso 3.

Limpieza

- Antes de empezar la limpieza de la cocina se debe asegurar que esté desconectada y que todos los quemadores estén apagados.
- Las partes de acero inoxidable se deben limpiar con un paño o esponja suave humedecidos en agua y jabón neutro.
- No use productos abrasivos, ya que estos causan manchas en el acero inoxidable.
- Para la limpieza de las partes pintadas use paños con agua y/o detergentes.
- No se recomienda usar mallas o escobillas metálicas ya que deterioran la superficie.
- Antes de encender los quemadores, asegúrese de que estén bien secos, limpios y sin obstrucción alguna.
- Cuando se ha culminado con la limpieza debe asegurarse de que los quemadores estén colocados correctamente para evitar el daño de estos.

DIAGRAMA

1. Tapa de vidrio templado.
2. Quemador mediano.
3. Quemador grande.
4. Quemador profesional.
5. Quemador chico.
6. Parrilla.
7. Mesa de acero inoxidable
8. Botón de la luz del horno.
9. Encendido eléctrico
10. Perillas.
11. Asa de la puerta del horno.
12. Puerta de horno.
13. Patas.

