

sole

CAMPANA EXTRACTORA NUEVA LAZIO 60CM-1M

CARACTERÍSTICAS

| | |
|-------------|---------------------------------|
| Nombre | Campana Extractora Nueva Lazio |
| Marca | Sole |
| Código | TURE11GO |
| Color | Negra / Front. Acero Inoxidable |
| Velocidades | 3 |
| Motor | 1 |
| Origen | China |

Dimensiones (cm)

| | |
|------------------|----------|
| alto/ancho/fondo | 15x60x49 |
| Peso (kg) | 8.2 |

Conexión Eléctrica

| | |
|-----------------|-----|
| Tensión Voltios | 220 |
| Frecuencia Hz | 60 |

Consumo Eléctrico (watts)

| | |
|-------|-------|
| Motor | 1x125 |
| Focos | 1x40 |
| TOTAL | 165 |

Capacidad de Absorción (m³/hr)

| | |
|-------------|-----|
| Velocidad 1 | 95 |
| Velocidad 2 | 135 |
| Velocidad 3 | 225 |

Funciones

| | |
|----------------------|----|
| Función Ducto | SI |
| Función Recirculante | SI |

Sistema de seguridad

Salvomotor térmico incorporado contra fluctuaciones de voltaje.

Incluye

| | |
|---|---|
| Filtro de aluminio para grasas | 1 |
| Filtro de Carbón para eliminar los olores | 1 |
| Visera de vidrio ajustable para aumentar el área de aspiración. | 1 |

Garantía

1 año

Limpieza

- Desenchufe la campana antes de manipularla.
- Limpiar la campana con agua tibia y detergente líquido neutro, evite el uso de disolventes, alcohol o sustancias abrasivas.
- No use paños o esponjas abrasivas que podrían dañar la campana.
- Para las partes de acero inoxidable es recomendable usar un líquido especial, para evitar daños del acero.

Funcionamiento

- La campana extractora esta diseñada para eliminar los olores generados por la cocción de alimentos.
- Este modelo puede ser usado en cocinas que cuenten con 4 hornillas que no se utilicen todas a la vez y que no realicen frituras continuamente, en un ambiente con poca ventilación.
- Las potencias pueden ser usadas según lo que cocine, la potencia 1 la puede usar para vapores, la potencia 2 se usa para guisos y la potencia 3 se usa para frituras.
- La campana puede trabajar por el tiempo que sea necesario, en caso hubiera un recalentamiento del motor, el salvomotor térmico se activará y desconectará a la campana evitando que el motor se queme.

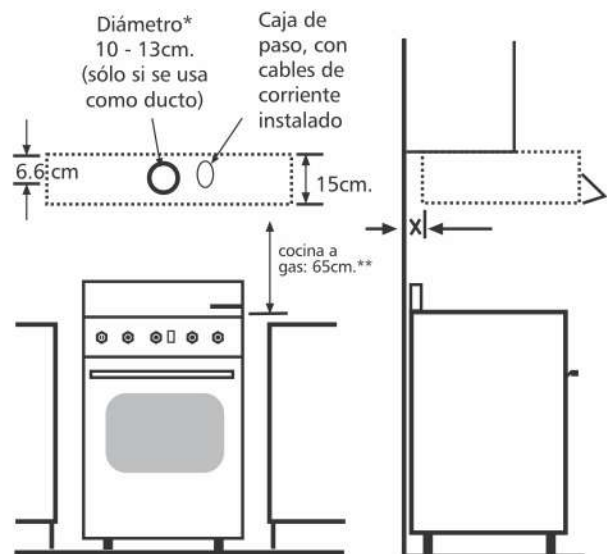


Recomendaciones

- Limpiar la campana cada 2 meses aproximadamente, a fin de garantizar la durabilidad de la misma.
- Es conveniente desmontar frecuentemente los filtros de la campana para limpiarlos o reemplazarlos. El filtro de aluminio debe ser lavado cada 2 meses y reemplazado cada 6 meses, el filtro de carbón debe ser reemplazado cada 8 meses.
- Se recomienda mantener las ventanas cerradas de la cocina para un buen funcionamiento de la campana.
- Mantenga siempre limpia la superficie de la campana, la limpieza se puede realizar con un paño pequeño, humedecido con agua y jabón. No usar paños abrasivos ni solventes fuertes.
- No conectar la campana a tuberías de evacuación de humos causados por combustión (calderas, chimeneas, etc.)
- No cocinar con llamas altas debajo de la campana.
- Controlar las sartenes durante su uso: el aceite podría inflamarse.
- Antes de realizar cualquier tipo de limpieza, reparación o mantenimiento desenchufar la campana.
- Si en la cocina se usa la campana como otros aparatos no eléctricos (por ejemplo aparatos a gas), se deberá proceder a una correcta ventilación del ambiente.

INSTALACION

La distancia mínima de seguridad entre la cocina y la campana es de 65 cm.



* Campanas decorativas entre 15 - 16 cm

** Fuera de este rango se verá afectada la eficiencia de la campana, por ello se instalará bajo la responsabilidad del cliente

COD EAN - 7756514016558

sole

ENCIMERA ACERO INOXIDABLE A GAS

DATOS GENERALES

| | |
|------------|---------------------------------------|
| Nombre | Encimera acero inoxidable a gas 58 cm |
| Marca | Sole |
| Código SAP | 3120SOLCO036 |
| Código EAN | 7756514006979 |
| Origen | China |

CARACTERÍSTICAS

| | |
|------------------------------------|-----------------------|
| Mesa de cocción | Acero inoxidable |
| Quemadores | 4 (sellados) |
| • 1 pequeño | 1.0 kW |
| • 2 medianos | 1.7 kW |
| • 1 triple flama | 3.8 kW |
| Parrillas | Hierro fundido |
| Perillas | Baquelita |
| Sistemas de seguridad | 2 |
| • Traba de seguridad | En todas las perillas |
| • Protección contra fuga eléctrica | Punto a tierra |

DATOS TÉCNICOS

| | |
|----------------------|----------------------|
| Encendido | Eléctrico automático |
| Tensión y frecuencia | 220V - 60Hz |
| Cable de conexión | 100 cm |
| Tipo de enchufe | Schuko |
| Tipo de gas | GLP o GN |
| Conexión de gas | G 1/2" |

DIMENSIONAMIENTO

| | |
|------------------------------|------------------|
| Ancho / profundidad / altura | 580 x 500 x 90mm |
| Peso | 7.8 Kg |

GARANTÍA

| | |
|----------------|-------|
| Todo el equipo | 1 año |
|----------------|-------|

INCLUYE

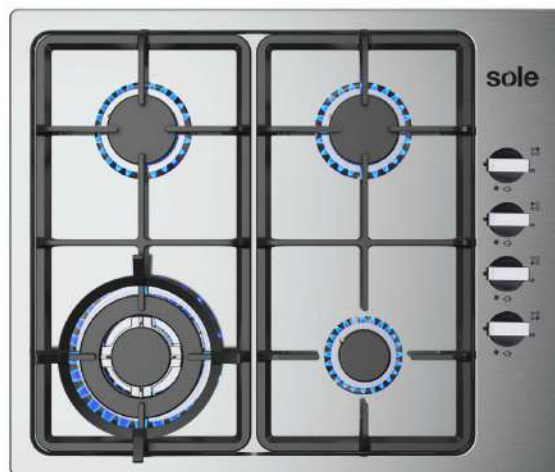
| | |
|----------------------------------|----|
| • Manual | Si |
| • Soporte Wok | Si |
| • Kit de inyectores GN | Si |
| • Cinta y soporte de fijación | Si |
| • Adaptador para manguera de GLP | Si |

FUNCIONAMIENTO

1. Enchufe la encimera y abra la válvula del suministro de gas.
2. Presione la perilla y gire 90° en sentido contrario al reloj. Verifique que encienda el quemador elegido y deje de presionar la perilla.
3. Para regular la flama siga girando en sentido contrario al reloj, sin necesidad de presionar la perilla.
4. Para apagar vuelva a colocar la perilla en su posición original.
5. Cierre la válvula de gas y desenchufe la encimera si es que no va a volver a usar por un largo tiempo.

RECOMENDACIONES

- Mantenga ventilada la habitación en donde se encuentre instalada la encimera, cuando esté usándola.
- Verifique periódicamente la instalación del gas.
- Recuerde que la medida de la olla debe ser mayor a la del quemador (gas o eléctrico).
- No coloque la olla caliente sobre la mesa de vidrio.
- Mantenga a los niños, personas discapacitadas y mascotas alejados cuando la encimera esté encendida.



RECOMENDACIONES PARA LA LIMPIEZA

Antes de realizar el aseo a la encimera asegúrese de que la esté desconectada, que todos los quemadores estén apagados y que la válvula de gas esté hacia abajo.

Para limpiar la encimera con mesa de acero inoxidable:

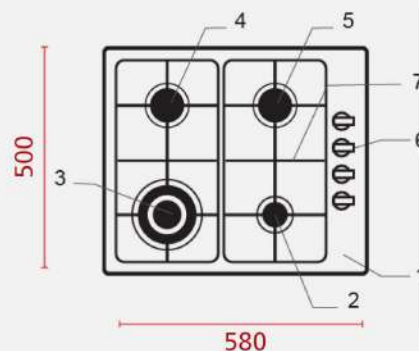
- No usar líquidos abrasivos.
- Limpiar con un paño o esponja suave humedecidos en agua y jabón neutro (lava vajilla líquido).
- No se recomienda usar mallas o escobillas metálicas ya que deterioran y rayan la superficie de acero.

Cuando se ha culminado con la limpieza:

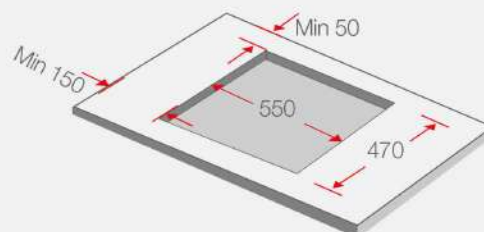
- Seque bien los quemadores.
- Colóquelos de tal manera que encajen correctamente y así evitar daños de estos.

DIAGRAMA DE COMPONENTES

1. Mesa de acero inoxidable
2. Quemador pequeño
3. Quemador triple flama
4. Quemador mediano
5. Quemador mediano
6. Perillas
7. Parrillas Hierro fundido



NICHO DE EMPOTRAMIENTO



* Dimensiones expresadas en mm.



Escanea el código
QR y compra desde
sole.com.pe



/soleperu



Sole.Perú



Sole Perú