

# HORNO A GAS PREMIUM

Nombre	Horno Convector a Gas
Marca	Sole
Código SAP	SOLHO007
Código EAN	7756514018927
Material	Vidrio Templado / Acero Inoxidable
Combustible	GLP ó GN

# Funciones Iluminación

Cocción Delicada

Grill

Cocción Delicada con rosticero

Grill con rosticero

Cocción Delicada asistida con convección

Cocción Delicada con rosticero asistida con convección

Capacidad	70 L
Rango de Temperatura	160 / 265° C
Encendido	Eléctrico Automático
Origen	China
Dimensiones (cm)	
Externa (alto/ancho/fondo)	58.5 x 59.5 x 61
Peso (kg)	32

Conexión Eléctrica	
Tensión Voltios	220
Frecuencia Hz	60

Potencia calorífica	
Quemador de grill	1800 W
Quemador de horno	2500 W

Consumo Eléctrico	
Rosticero	4.1W
Ventilador de circulación de aire	11W
Motor convector	13W

Incluye:	
Luz en el horno	SI
Termostato	SI
Timer digital	SI

#### Accesorios:

- 1 Bandeja enlozada
- 1 Parrilla acero cromado
- 1 Set de rosticero profesional "Brasa en tu casa"
- 1 Espiedo y rack

Garantía	1 año

- Puerta del horno con triple vidrio templado reflectivo, polarizado y desmontable para fácil limpieza.
- Aberturas en la parte inferior y superior detrás del horno que permiten la circulación del aire.
- Malla antiradiación.
- La pantalla digital permite las siguientes programaciones. \*Programación de la hora actual.
- \*Programación de la alarma de aviso para uso manual del horno y tiempo de horneado.

#### Recomendaciones:

- Antes del primer uso del horno, debe dejar al horno funcionar en vacío durante 45 minutos para que este elimine el olor del primer

Nota: El timer no apaga el quemador del horno, el apagado se hace de forma manual.



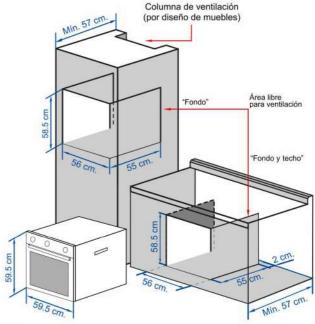
- Para mantener en buenas condiciones su horno, debe limpiarlo por dentro y por fuera después de cada uso.
- Después de cada uso deje enfriar el horno y podrá remover fácilmente la grasa con una esponja o con un paño húmedo con agua jabonada tibia.
- No use paños o esponjas abrasivas que podrían dañar al horno.
- Para las partes de acero inoxidable es recomendable usar un líquido especial, para evitar daños del acero.

#### DIAGRAMA

- 1. Aberturas para circulación de aire (función convección).
- 4. Perilla de funciones.
- 5. Asa de la puerta.
- 6. Puerta del horno. 2. Perilla del termostato.



#### DIAGRAMA DE INSTALACIÓN



#### NOTA:

- Se sugiere mantener una distancia de seguridad 10 cm entre el horno y la cocina empotrable.
- Se sugiere colocar un área de ventilación libre de aproximadamente 5 x 25 cm en la parte frontal del mueble (sobre el horno y debajo de la cocina) para una correcta ventilación de los electrodomésticos en especial cuando se tenga una cocina vitrocerámica o de inducción.

Línea Blanca SOLCO041



# **ENCIMERA VIDRIO TEMPLADO** A GAS

# **DATOS GENERALES**

Nombre Encimera vidrio templado a gas 86 cm Marca Sole Código SAP 3120SOLC0041 Código EAN 7756514008041 Origen China

#### CARACTERÍSTICAS

Mesa de cocción Vidrio templado Quemadores 5 (sellados) • 1 pequeño 1.0 kW 2 medianos 1.7 kW 30 kW • 1 grande 1 triple flama
 Parrillas 3.8 kW Hierro fundido Perillas Metálicas Sistemas de seguridad · Sistema cortagas (termocupla) En todos los quemadores

En todas las perrillas

Punto a tierra

# **DATOS TÉCNICOS**

• Traba de seguridad

• Protección contra fuga eléctrica

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 860 x 510 x 95 mm Peso 20.2 Kg

# GARANTÍA

Todo el equipo 1 año

#### INCLUYE

Si Manual Soporte Wok Si Si · Kit de invectores GN Si Cinta y soporte de fijación Adaptador para manguera de GLP Si

## **FUNCIONAMIENTO**

- Enchufe la encimera y abra la válvula del suministro de gas.
  Presione la perilla del quemador que desee encender y gire 90°
- en sentido contrario al reloj hasta la posición de encendido. Verifique que encienda el quemador elegido y mantenga presionada la perilla por 10 segundos hasta que la termocupla detecte la flama, luego deje de presionar la perilla y el quemador deberá de quedar encendido.
- 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 cocina 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 vidrio templado:

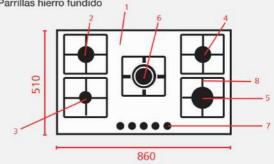
- No usar líquidos abrasivos.
- Limpiar con un paño o esponja suave humedecidos en agua y jabón neutro (lava vajilla líquido).
- No se recomienda usar mallas o escobillas metálicas ya que deterioran y rayan la superficie de vidrio.

#### Cuando se ha culminado con la limpieza:

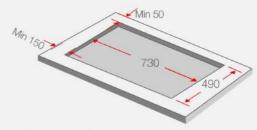
- Seque bien los quemadores.
- Colóquelos de tal manera que encajen correctamente y así evitar daños de estos.

## DIAGRAMA DE COMPONENTES

- 1. Mesa de vidrio templado
- Quemador mediano
  Quemador pequeño
- 4. Quemador mediano
- 5. Quemador grande Quemador triple flama
- Perillas
- 8. Parrillas hierro fundido



# NICHO DE EMPOTRAMIENTO



\* Dimensiones expresadas en mm.







