

sole

HORNO A GAS PREMIUM

CARACTERÍSTICAS

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

Funciones 7

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	

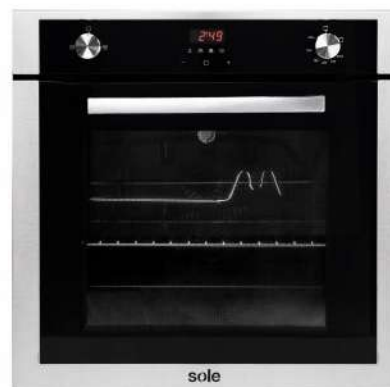
Garantía	1 año
----------	-------

- Otros:
- 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 antirradiación.
 - 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 uso.

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



Limpeza

- 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).
2. Perilla del termostato.
3. Pantalla Digital touch
4. Perilla de funciones.
5. Asa de la puerta.
6. Puerta del horno.

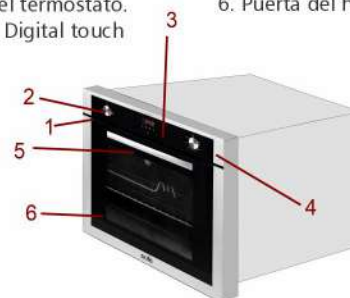
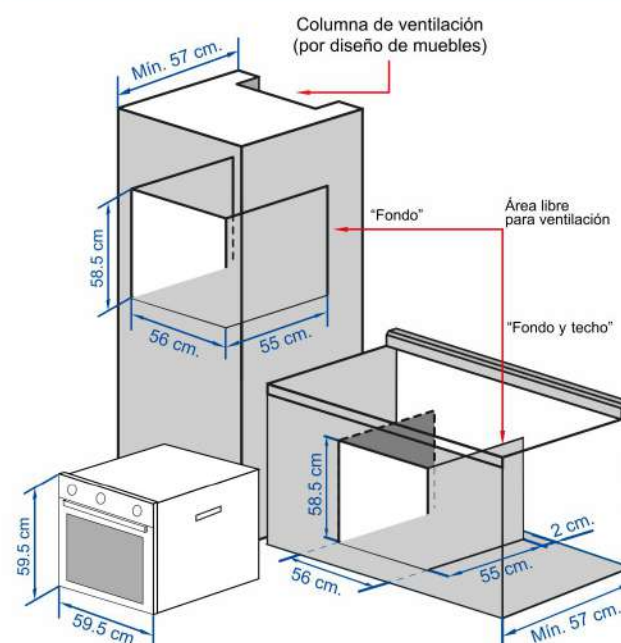


DIAGRAMA DE INSTALACIÓN



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.

sole

CAMPANA EXTRACTORA VENUS ISLA

CARACTERÍSTICAS

Nombre	Campana Extractora Venus Isla
Marca	Sole
Código SAP	3120TURE66COV2
Código EAN	7756514009017
Color	Acero Inoxidable
Velocidades	3
Motor	1
Origen	China

Dimensiones (cm)

alto/ancho/fondo	121x90x60
Peso (kg)	24

Conexión Eléctrica

Tensión Voltios (V)	220
Frecuencia (Hz)	60

Consumo Eléctrico (watts)

Motor	1x210
Focos	4x1.5
TOTAL	216

Capacidad de Absorción (m³/hr)

Velocidad 1	600
Velocidad 2	700
Velocidad 3	800

Funciones

Función Ducto	SI
Función Recirculante	SI

Sistema de seguridad

Salvamotores térmicos incorporados contra recalentamiento

Incluye

Filtro de aluminio para grasas	2
Filtro de carbón para eliminar los olores	2
Visera de vidrio templado	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 está diseñada para eliminar los olores generados por la cocción de alimentos y retener las grasas.
- Este modelo puede ser usado en cocinas que cuenten con 5 ó 6 hornillas que constantemente se utilicen todas a la vez o que realicen frituras continuamente en un ambiente cerrado con poca ventilación en donde no se pueda colocar un ducto, es decir para que trabaje en función recirculante.
- Las potencias pueden ser usadas según lo que cocine, la potencia 1 puede usarse 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 salvamotores térmico se activará y desconectará a la campana evitando que el motor se quemé.

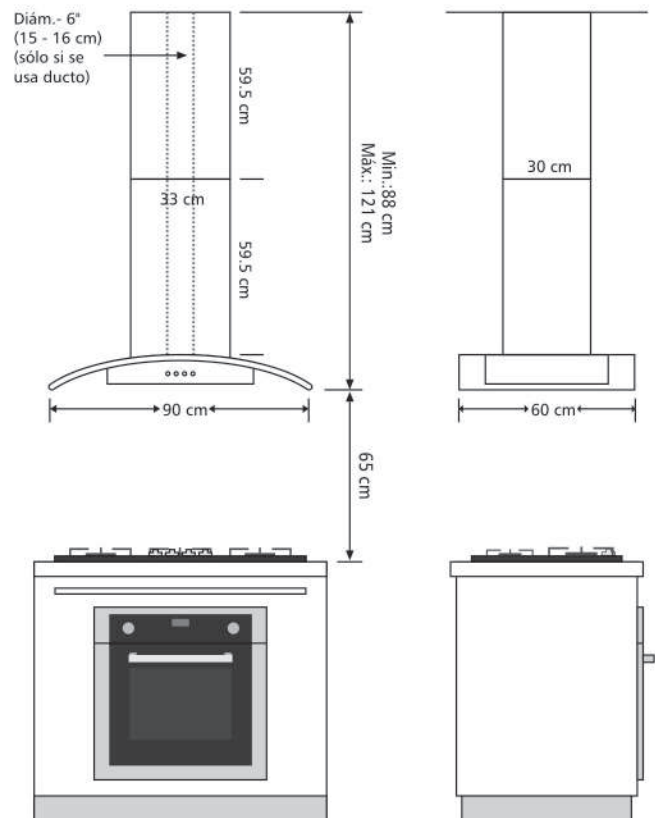


RECOMENDACIONES

- Limpiar la campana cada 2 meses aproximadamente, a fin de garantizar la durabilidad de la misma.
- 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 (flamear).
- Controlar las sartenes durante su uso: el aceite podría inflamarse.
- Antes de realizar cualquier tipo de limpieza, reparación o mantenimiento desenchufar la campana.
- El filtro de grasa debe limpiarse con regularidad, dependiendo del uso, la limpieza del filtro debe hacerse cada 10 - 15 días o al menos una vez al mes. Se recomienda renovar anualmente.
- Los filtros de carbón no pueden ser reutilizados, estos deben ser reemplazados cada 6 meses o antes, dependiendo de la frecuencia que use el electrodoméstico y al consumo de grasa que realice.

INSTALACION

La distancia de seguridad, midiendo desde la mesa de la cocina hasta la base de la campana, es de 65 cm*.



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

sole

ENCIMERA VIDRIO TEMPLADO A GAS

DATOS GENERALES

Nombre	Encimera vidrio templado
Marca	Sole
Código SAP	3120SOLCO068
Código EAN	7756514011096
Origen	China

CARACTERÍSTICAS

Mesa de cocción	Vidrio templado
Quemadores	4 (sellados)
• 1 pequeño	1 kW
• 2 medianos	1.75 kW
• 1 triple flama	3.3 kW
Parrillas	Hierro fundido
Perillas	Metálicas
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	125 cm
Tipo de enchufe	Schuko
Tipo de gas	GLP o GN
Conexión de gas	G 1/2"

DIMENSIONAMIENTO

Ancho / profundidad / altura	600 x 510 x 119 mm
Peso	10.7 Kg

GARANTÍA

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

INCLUYE

• Manual	Si
• Kit de inyectores GN (para modelo GLP)	Si
• Cinta y soporte de fijación	Si
• Adaptador para manguera de GLP (para modelo GN)	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

- Esta encimera puede ser instalada empotrada, en un nicho / agujero de empotramiento; o de sobreponer, en una mesa plana y correctamente nivelada.
- 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:

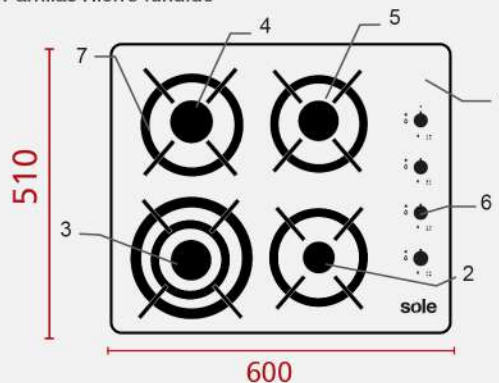
- No usar líquidos abrasivos.
- Limpiar con un paño o esponja suave humedecidos en agua y jabón neutro (lava vajilla líquido).
- No se recomienda usar esponjas abrasivas, mallas o escobillas metálicas ya que deterioran y rayan la mesa de vidrio y mas aun, las bases de parrillas de acero inoxidable de color negro.

Cuando se ha culminado con la limpieza:

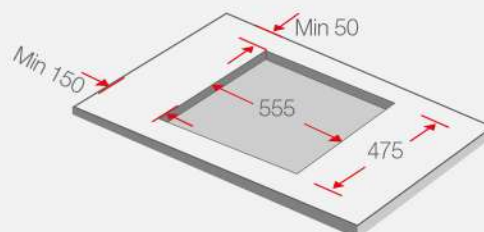
- Seque bien los quemadores.
- Colóquelos de tal manera que encajen correctamente y así evitar daños de estos.

DIAGRAMA DE COMPONENTES

1. Mesa de vidrio templado
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