

COCINA A GAS

CARACTERÍSTICAS

Nombre	Cocina Empotrable
Marca	Sole
Código	SOLCO038
Mesa de Trabajo	Acero Inoxidable
Combustible	GLP o Gas Natural
Quemadores SABAF (Italia)	5
1 chico	3410 BTU/h
2 medianos	5967 BTU/h
1 grande	10228 BTU/h
1 semi-profesional	12956 BTU/h
Material de Parrillas	Fierro Fundido
Material de Perillas	Baquelita
Entrada de gas	1/2"
Encendido	Eléctrico (automático)
Origen	China

Sistema de Seguridad

Termocupla en todos los quemadores (5), corta el flujo de gas en caso la llama se apague repentinamente.

Dimensiones (cm)

ancho/fondo	86x50
Peso (kg)	13.7

Incluye

Soporte Wok	SI
-------------	----

Garantía

1 año

Recomendaciones

- Mantenga ventilada la habitación en donde se encuentre instalada la cocina, cuando esté usándola.
- Verifique periódicamente la instalación del gas.
- Recuerde que la medida de la olla debe ser mayor a la del quemador.
- Mantenga a los niños, personas discapacitadas y mascotas alejados cuando la cocina esté encendida.

Funcionamiento

1. Enchufe la cocina y abra la válvula 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 cocina si es que no va a volver a usar.



Limpieza

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

Para limpiar la cocina con mesa de acero inoxidable:

- No usar líquidos abrasivos ya que estos dañan al acero.
- No utilizar esponjas que dañen el acero.
- Usar líquido especial para el acero inoxidable.
- No se recomienda usar mallas o escobillas metálicas ya que deterioran la superficie.

Cuando se ha culminado con la limpieza:

- Seque bien los quemadores y colóquelos de tal manera que encajen correctamente y así evitar que se dañen.

DIAGRAMA

1. Mesa de acero inoxidable
2. Quemador pequeño
3. Quemador mediano
4. Quemador semi profesional
5. Quemador grande
6. Quemador mediano
7. Perillas

