

sole

COCINA A GAS

CARACTERÍSTICAS

Nombre	Cocina Empotrable Compacta
Marca	Sole
Código SAP	3120SOLCO048
Código EAN	7756514008997
Mesa de Trabajo	Acero Inoxidable
Combustible	GLP o Gas Natural
Quemadores	4
1 chico	3412 BTU/h
2 medianos	5971 BTU/h
1 triple flama	12960 BTU/h
Material de Parrillas	Fierro Fundido
Material de Perillas	Baquelita
Entrada de gas	1/2"
Encendido	Eléctrico (automático)
Origen	China

Dimensiones (cm)

ancho/fondo/altura	65x45x8
Peso (kg)	8.0

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 (gas o eléctrico).
- 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.

Incluye

1. Soporte Wok.



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 hacia abajo.

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.
- Colóquelos de tal manera que encajen correctamente y así evitar daños de estos.

DIAGRAMA

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

