

sole

S • Collection

HORNO EMPOTRABLE A GAS SOLHO018

DATOS GENERALES

Nombre	Horno empotrable a gas 60 cm
Marca	S•Collection
Código SAP	3120SOLHO018
Material	Acero inoxidable y vidrio templado
Origen	China

CARACTERÍSTICAS

Sistema de horneado	Por convección
Capacidad	70 Litros
Panel de control	Digital Touch + Perillas
Pantalla digital	Si - LED (cool white)
Auto Timer digital	Si, apagado de quemadores
Rango de temperatura	165 °C - 260 °C
Puerta de horno	Soft closing y desmontable
Cavidad interna	Esmaltada Quick clean
Luz interior	Si - 1 foco
Quemadores Tubulares (2)	
• De horno	2.5 kW
• De grill	1.8 kW

FUNCIONES (7):

- Iluminación
- Cocción delicada
- Cocción delicada con rosticero
- Cocción delicada con convección
- Cocción delicada con convección con rosticero
- Grill
- Grill con rosticero



SISTEMAS DE SEGURIDAD (5)

- Puerta segura al tacto, triple vidrio templado que previenen cualquier tipo de quemadura durante el funcionamiento.
- Sistema Flame Failure Device, evita cualquier tipo de fuga de gas.
- Sistema autocooling, mantiene el aire en circulación dentro del horno.
- Traba de seguridad en perillas, evita la manipulación accidental.
- Malla anti radiación en la puerta, minimiza la pérdida de calor ahorrando energía y evita quemaduras.

DATOS TÉCNICOS

Encendido	Ignición eléctrica automática
Tensión y frecuencia	220V - 60Hz
Cable conexión	100 cm
Tipo de enchufe	Schuko
Tipo de gas	GLP o GN
Llave termomagnética	G 1/2"

DIMENSIONAMIENTO

Ancho / profundidad / altura	595 x 610 x 595 mm
Peso	32 Kg

GARANTÍA

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

INCLUYE

• Bandeja esmaltada	Si (1)
• Parrilla de acero cromado	Si (1)
• Jalador de parrilla	Si
• Set rosticero profesional "Brasa en tu casa"	Si
• Spiedo y rack	Si
• Manual	Si
• Adaptador para manguera GLP	Si
• Kit de inyectores GN	Si



RECOMENDACIONES

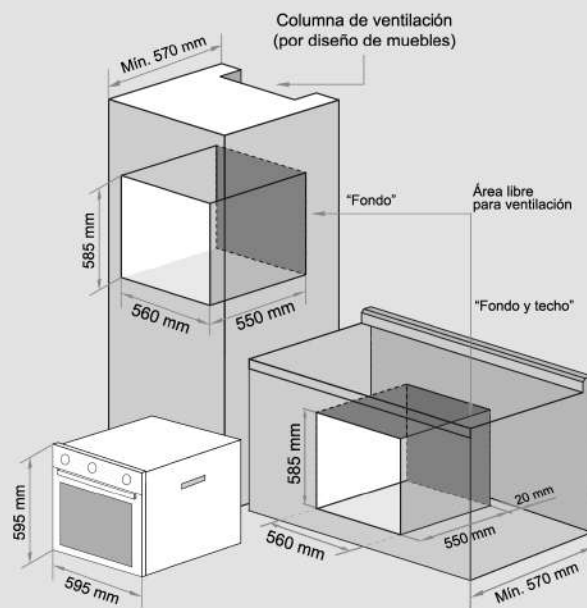
- Antes del primer uso del horno, debe dejar al horno funcionar en vacío durante 45 minutos para que este elimine el olor del primer uso.
- El horno cuenta con aperturas en la parte inferior y superior frontal que permite la circulación del aire, no bloquearlas.
- La pantalla digital permite las siguientes programaciones:
 - Programación de la hora actual.
 - Programación de la alarma aviso para uso manual del horno y tiempos de horneado.
 - Temporizador con apagado automático del horno.
- Los marcos de acero inoxidable protege la puerta de vidrio ante cualquier quíñe o rayadura.

DIAGRAMA DE COMPONENTES

1. Abertura para circulación de aire.
2. Perilla de funciones.
3. Pantalla Digital Touch.
4. Perilla de temperatura.
5. Asa de la puerta.
6. Puerta del horno.
7. Conexión de gas (a la derecha).



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.



Escanea el código y compra desde:

sole.com.pe



sole

S • Collection

ENCIMERA VIDRIO TEMPLADO

SOLCO067

DATOS GENERALES

Nombre	Encimera vidrio templado 90 cm
Marca	S•Collection
Código SAP	3120SOLCO067
Código EAN	7756514010402
Origen	China

CARACTERÍSTICAS

Mesa de cocción	Black glass (Tempered)
Quemadores	5 (Italianos - SABAF)
• 1 Pequeño	1.0 kW
• 2 Medianos	1.75 kW
• 1 Fast Cook	3.0 kW
• 1 Chef Pro	4.0 kW
Parrillas	Full Size de hierro fundido
Perillas	Metálicas ergonómicas
Sistemas de seguridad (3)	
• Sistema Flame Failure Device (cortagas)	En todos los quemadores
• Traba de seguridad	En todas las perillas
• Protección contra fuga eléctrica	Punto a tierra

DATOS TÉCNICOS

Encendido	Ignición eléctrica automática
Tensión y frecuencia	220V - 60Hz
Cable de conexión	120 cm
Tipo de enchufe	Schuko
Tipo de gas	GLP o GN
Conexión de gas	G 1/2"

DIMENSIONAMIENTO

Ancho / profundidad / altura	862x 500 x 108 mm
Peso	20.2 Kg

GARANTÍA

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

INCLUYE

• Manual	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 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 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 VIDRIO TEMPLADO:

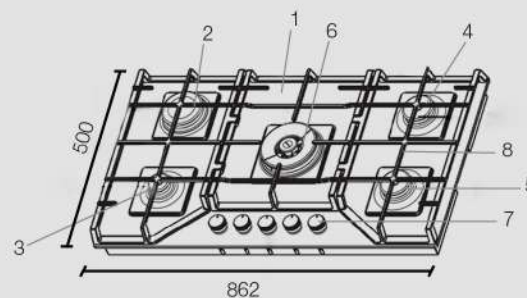
- No usar líquidos abrasivos.
- Limpiar con un paño o esponja suave humedecidos en agua y jabón neutro (lava vajilla líquido).
- No se recomienda usar mallas o escobillas metálicas ya que deterioran y rayan la superficie de vidrio.

CUANDO SE HA CULMINADO CON LA LIMPIEZA:

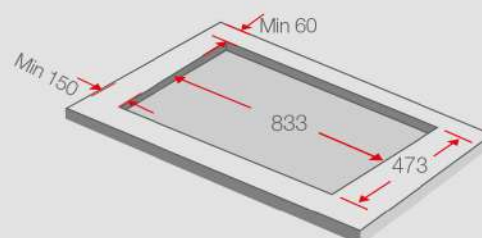
- Seque bien los quemadores.
- Colóquelos de tal manera que encajen correctamente y así evitar daños de estos.

DIAGRAMA DE COMPONENTES

1. Mesa Black Glass
2. Quemador Fast Cook
3. Quemador pequeño
4. Quemador mediano
5. Quemador mediano
6. Quemador Chef Pro
7. Perillas
8. Parrillas Full Size



NICHO DE EMPOTRAMIENTO



* Dimensiones expresadas en mm.



Escanea el código y compra desde:

sole.com.pe



sole

S - Collection

CAMPANA DECORATIVA SIGNATURE

TUREB1COV2

DATOS GENERALES

Nombre	Campana Extractora Decorativa Signature 90 cm
Marca	S-Collection
Código SAP	3190TURB1COV2
Código EAN	7798514010457
Material	Acero y vidrio templado negro
Origen	China

CARACTERÍSTICAS

Nº de motores	1
Número de absorción	3
Capacidad máxima de absorción	1000 m³/h
Panel de control	Touch
Iluminación	2 focos LED
Funciones de trabajo	Ducto - Recirculante
Encendido suave	Touch Free
Auto Time	SI - 3 min "After Cooking"

SISTEMAS DE SEGURIDAD (2)

- Sensor de termico, protege la campana en caso de sobrecalentamiento.
- Conexión a tierra, contra fuga de corriente.

DATOS TÉCNICOS

Tensión y frecuencia	220V - 60Hz
Consumo eléctrico	
• Motor	1x290W
• Focos	2x1,5W
Cable de conexión	1,7m
Tipo de enchufe	5chufe
Nivel máximo de ruido	63 (dB(A))
Diámetro de ducto	150 mm

DIMENSIONAMIENTO

Ancho / profundidad / altura	907 x 430 x 1090 mm
Peso	20 Kg

GARANTÍA

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

INCLUYE

- Filtro de aluminio anti-grasa 15 (2)
- Filtro de carbón para eliminar olores 15 (2)
- Comparta antirretorno 15 (2)
- Ducto conegado 15 (2)
- Kit de instalación 15 (2)

FUNCIONAMIENTO

- Su selectivo e innovador sistema de encendido smart "Touch Free" le permite tener control total de la campana (en contacto seguro, sin tocar) con pasar la mano en frente de la campana: poder encender, apagar y seleccionar cualquier nivel de absorción.
- La campana extractora está diseñada para eliminar los humos y olores generados por la cocción de alimentos y evitar los gresos.
- Este modelo puede ser usado en cocinas que cuentan con horno o hornillo.
- Las potencias pueden ser usadas según lo que cocina, la potencia 1 le puede usar para vegetales de cocina, la potencia 2 se usa para galletas y la potencia 3 se usa para frituras.
- La campana puede trabajar por el tiempo que sea necesario, en caso hubiera un calentamiento del motor, el sensor térmico se activará evitando que el motor se queme.



RECOMENDACIONES

- Se recomienda mantener las ventanas cerradas de la cocina para un buen funcionamiento de la campana.
- No conectar la campana a tuberías de evacuación de humos diseñadas por combustión (gaseros, chimeneas, etc).
- No poner con freidor alto debajo de la campana (Freezer).
- Controlar las sartenes cuando se usen el aceite para evitar salpicaduras.

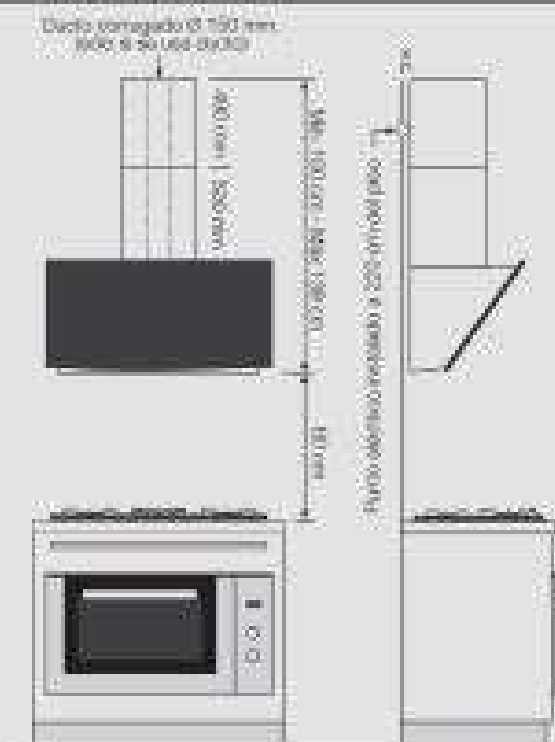
RECOMENDACIONES PARA LA LIMPIEZA

- Antes de realizar cualquier tipo de limpieza, asegurese de haber desenchufado la campana.
- Limpiar la campana cada 2 meses aproximadamente, a fin de garantizar la durabilidad de la misma.
- Mantenga siempre limpia la superficie de la campana, se limpia se puede hacer con un paño pequeño, humedecido con agua y jabón. No usar paños abrasivos o esponjas fuertes.
- Para los partes de acero inoxidable se recomienda usar un líquido especial, para evitar daños al acero.

Importante:

- El filtro anti-grasa debe limpiarse con regularidad, dependiendo del uso, la limpieza del filtro debe hacerse cada 10 a 15 días o al menos una vez al mes. Se recomienda renovar anualmente.
- Los filtros de carbón no pueden ser reemplazados (no se lavan), estos deben ser reemplazados cada 6 meses o antes, dependiendo de la frecuencia que use la campana.

DIAGRAMA DE INSTALACION



* La distancia de seguridad, instalada después de 60 días de la compra hasta la base de la campana, es de 100 cm. Fuera de este rango se verá afectada la eficiencia de la campana, por ello se instaló con la máxima eficiencia del cliente.



Escanea el código y conoce más

sole.com.pe



sole.com.pe



sole.com.pe



sole.com.pe