

CARLITEROS SIMPLES/DOBLES

061 / 038
061P / 038P



061 CARLITERO
SIMPLE C/ PLANCHA



038 CARLITERO
DOBLE C/ PLANCHA



061P CARLITERO SIMPLE
C/ PLANCHA Y PARRILLA



038P CARLITERO DOBLE
C/ PLANCHA Y PARRILLA

- ▶ Especificaciones
- ▶ Manual de uso
- ▶ Plano técnico

PRODUCTOS
HOMOLOGADOS
MATRÍCULA N° 2184
INSTITUTO DE GAS ARGENTINO

Especificaciones del equipo

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- ▶ Gabinete de acero inoxidable esmerilado y plancha bifera.
- ▶ Incluye válvula de seguridad.

CARLITERO SIMPLE C/ PLANCHA:

- ▶ Mechero 4 velas, 1 robinete, Plancha Bifera.
- ▶ 1 pinza carlítera de 32 x 38 cm.
- ▶ **4.400 calorías**

CARLITERO DOBLE C/ PLANCHA:

- ▶ 2 mecheros 4 velas, 2 robinetes, Plancha Bifera.
- ▶ 2 pinzas carlíteras de 32 x 38 cm.
- ▶ **8.800 calorías**

CARLITERO SIMPLE C/ PLANCHA Y PARRILLA

- ▶ Mechero 4 velas, 1 robinete, Plancha Bifera, Parrilla sin humo.
- ▶ 1 pinza carlítera de 32 x 38 cm.
- ▶ **4.400 calorías**

CARLITERO DOBLE C/ PLANCHA Y PARRILLA

- ▶ 2 mecheros 4 velas, 2 robinetes, Plancha Bifera, Parrilla sin humo.
- ▶ 2 pinzas carlíteras de 32 x 38 cm.
- ▶ **8.800 calorías**

▶ CON PLANCHA

▶ CON PLANCHA Y PARRILLA

061 CARLITERO SIMPLE C/ PLANCHA



038 CARLITERO DOBLE C/ PLANCHA



061P CARLITERO SIMPLE C/ PLANCHA Y PARRILLA



038P CARLITERO DOBLE C/ PLANCHA Y PARRILLA



Manual de uso

PRODUCTOS HOMOLOGADOS
MATRÍCULA N° 2194
INSTITUTO DE GAS ARGENTINO

01. ANTES DE USAR

Retire el embleaje completo, la documentación impresa y cualquier otro elemento combustible que acompañe al equipo.

Retire con cuidado el **film autoadhesivo protector** que recubre las superficies de acero inoxidable.

Artefacto para uso interno, en ambientes con ventilación natural permanente.

Artefacto diseñado sólo para la cocción de alimentos.

No conecte el artefacto por su cuenta. Consulte la sección **Instalación**.

No deje el artefacto encendido sin el control y supervisión de un adulto responsable.

02. INSTALACIÓN

Es responsabilidad absoluta del usuario la contratación de un **gasista instalador matriculado** para que realice la instalación del artefacto de acuerdo con las normas y reglamentaciones vigentes; y que posteriormente registre su gasificación en el lugar de trabajo.

04. USO DE CARLITERO

1. Encienda el o los mecheros elegidos de acuerdo a las instrucciones de **Encendido**.
2. Coloque el alimento a tostar dentro de la pinza.
3. Coloque la pinza cerrada sobre las colzas del carlítero.
4. Rote la pinza para lograr un tostado pareja en ambos lados del alimento, retire la pinza, sujetándola por el mango de madera.
5. Una vez logrado un tostado pareja en ambos lados, retire.

03. ENCENDIDO

1. Presione, gire la perilla W hacia la izquierda hasta la posición «máximo» y acerque el elemento encendedor al quemador.
2. Una vez encendido mantenga la perilla presionada por 30 segundos.
3. Suelte y verifique que la llama haya quedado encendida. Si no queda encendida, repita el procedimiento desde el paso 1.
4. Gire la perilla hacia la derecha en posición «cerrado» para apagar el mechero.

06. USO DE LA PLANCHA

1. **CURADO DE LA PLANCHA:** Untar toda la superficie con aceite comestible y calentarlo a máxima temperatura. Apagar el artefacto y retirar el aceite con papel de cocina.
2. Durante el proceso es recomendable limpiar con papel de cocina el aceite quemado e ir agregando.
3. Coloque el vaso receptor de grasa y controle que el mismo no rebalse.
4. Encienda el mechero de la plancha de acuerdo a las instrucciones de **Encendido**.
 - Espere hasta que la plancha alcance la temperatura deseada.
 - Controle que la temperatura nunca se eleve en exceso a fin de no deteriorar la plancha y artefacto.
5. Regule la temperatura de la misma pasando la perilla a **mínimo** o **máximo**.
6. Una vez terminada la cocción retire los mismos.
7. Gire la perilla hacia la derecha a la posición «cerrado» para apagar el mechero.

05. USO DE PARRILLA

1. Deslice hacia afuera del artefacto. Coloque los alimentos. Vuelva a cerrar a deslizar la parrilla hacia adentro.
 2. Para dar vuelta los alimentos y controlar el punto de cocción, deslice la parrilla hacia afuera.
- Tener siempre en cuenta que la generación de calor está ubicada sobre la parrilla, realizando la cocción desde arriba.

07. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Realice la limpieza estando el artefacto frío.

Limpie las superficies con un paño humedecido y productos de limpieza adecuados para este tipo de artefactos.

No use lavandina y/o productos abrasivos sobre las superficies de acero inoxidable.

08. IMPORTANTE

Ante cualquier anomalía en el funcionamiento y/o fuga de gas, cierre la llave general y recurra a un gasista matriculado.

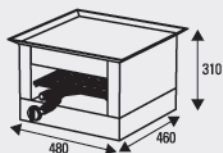


CONSULTE A SU DISTRIBUIDOR O AL FABRICANTE POR CUALQUIER TAREA O INQUIETUD DE FUNCIONAMIENTO QUE ESTÉ FUERA DE ESTA GUÍA.

Sol Reäl

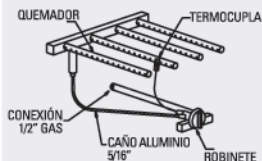
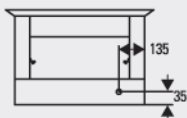
DIMENSIONES GENERALES

061



ENTRADA DE GAS 1/2"

DETALLES DEL QUEMADOR



CONSUMO DE GAS
EN CAL/HR

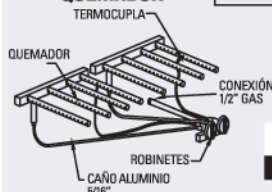
4 QUEMADORES 1.100 Cal/Hr. c/u
CONSUMO TOTAL 4.400 Cal/Hr.

038



ENTRADA DE GAS 1/2"

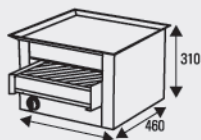
DETALLES DEL QUEMADOR



CONSUMO DE GAS
EN CAL/HR

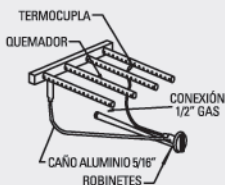
8 QUEMADORES 1.100 Cal/Hr. c/u
CONSUMO TOTAL 8.800 Cal/Hr.

061P



ENTRADA DE GAS 1/2"

DETALLES DEL QUEMADOR



CONSUMO DE GAS
EN CAL/HR

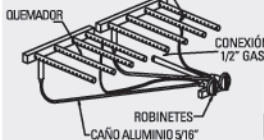
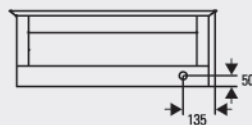
4 QUEMADORES 1.100 Cal/Hr. c/u
CONSUMO TOTAL 4.400 Cal/Hr.

038P



ENTRADA DE GAS 1/2"

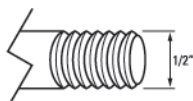
DETALLES DEL QUEMADOR



CONSUMO DE GAS
EN CAL/HR

8 QUEMADORES 1.100 Cal/Hr. c/u
CONSUMO TOTAL 8.800 Cal/Hr.

CONEXIÓN DE GAS



ENTRADA TRASERA ROSCA GAS
DIÁMETRO: 1/2"

**ARTEFACTO PARA USO
COMERCIAL SOLAMENTE**

SOL REAL de MIGUEL ANGEL MARCHETTI
CONSTITUCIÓN 2406 - ROSARIO (2000) ARGENTINA
TEL.: +54 341 4320196 - INDUSTRIA ARGENTINA

PRODUCTOS
HOMOLOGADOS
MATRÍCULA N° 2184
INSTITUTO DE GAS ARGENTINO