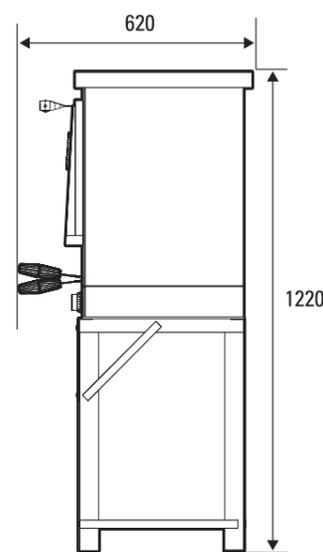
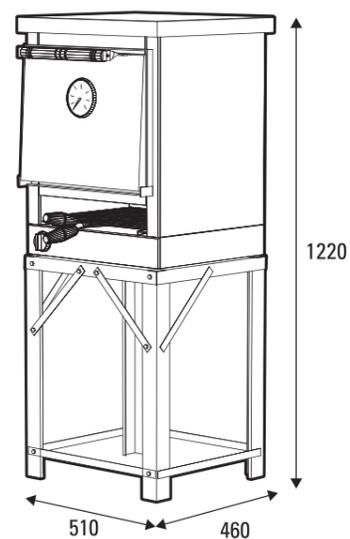
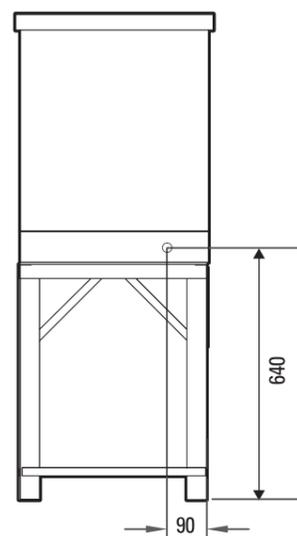


DIMENSIONES GENERALES

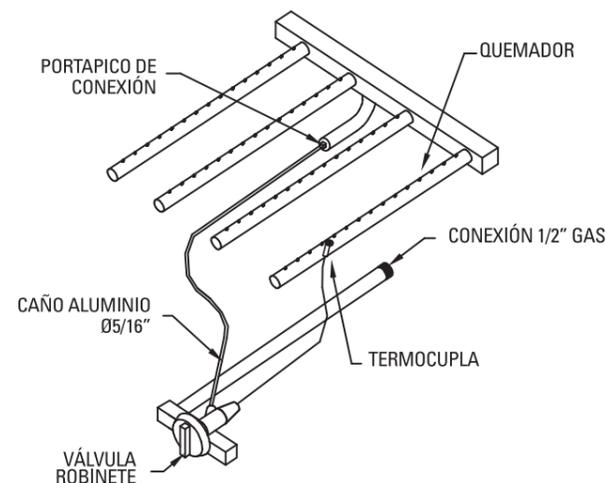


ENTRADA DE GAS 1/2"

VISTA POSTERIOR

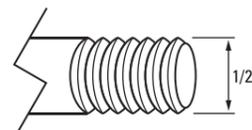


DETALLES DEL QUEMADOR



CONEXIÓN DE GAS

ENTRADA TRASERA ROSCA GAS
DIÁMETRO: 1/2"



CONSUMO DE GAS EN CAL/HR

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

PRODUCTOS HOMOLOGADOS
MATRÍCULA N° 2184
INSTITUTO DE GAS ARGENTINO



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

PRODUCTOS HOMOLOGADOS
MATRÍCULA N° 2184
INSTITUTO DE GAS ARGENTINO

ARTEFACTO PARA USO COMERCIAL SOLAMENTE

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

www.solreal.com

Sol Reäl

Especificaciones del equipo

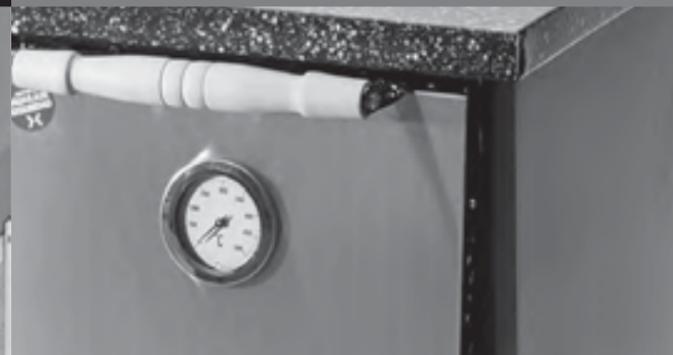
CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- ▶ Gabinete de acero inoxidable esmerilado.
- ▶ Mechero de 4 velas - 1 robinete.
- ▶ 3 rejillas internas extraíbles de 38 x 37 cm y 1 de 38 x 29 cm.
- ▶ Carlitero simple inferior (incluye 1 pinza).
- ▶ Incluye base soporte reforzada desarmable.
- ▶ Aislación térmica con lana mineral.
- ▶ Incluye válvula de seguridad en el horno.
- ▶ **4.400 calorías**

4.400
CALORÍAS

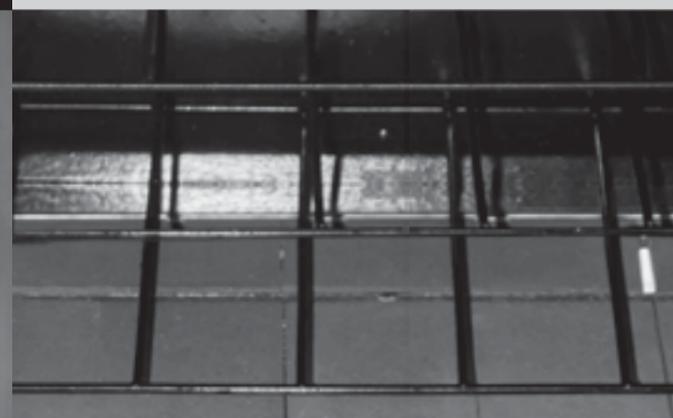
CON CARLITERO

GABINETE DE ACERO INOXIDABLE CON INTERIOR ENLOZADO



PIRÓMETRO

PISO DE TEJUELAS REFRACTARIAS



www.solreal.com

Manual de uso

PRODUCTOS
HOMOLOGADOS
MATRÍCULA N° 2184
INSTITUTO DE GAS ARGENTINO

01. ANTES DE USAR

Retire el embalaje completo, la documentación impresa y **cualquier otro elemento combustible** que pueda estar dentro del horno.

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**.

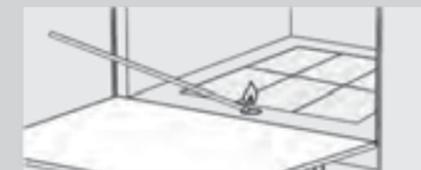
No conecte el artefacto por su cuenta. Consulte la sección **Instalación**.

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

03. USO DEL HORNO

Encender siempre con la puerta abierta, a través del orificio que se encuentra en el frente del piso del horno.

1. Identifique la perilla del robinete que controla el horno a encender. Gire la perilla ¼ de vuelta hasta la posición «**máximo**» y presione, mantenga presionada y acerque el elemento encendedor al quemador.
2. Una vez encendido, mantenga la perilla presionada por 30 seg.
3. Suelte y verifique que la llama haya quedado encendida. **Si no queda encendido, repita el procedimiento desde el paso «1».**
4. Una vez encendido, cierre la puerta y espere 10/15 minutos hasta que alcance la temperatura deseada.
5. Controle que la temperatura nunca supere los 200°C pasando de **mínimo** o **máximo**. la perilla que controla cada mechero.
6. Una vez terminada la cocción retire la bandeja.
7. Gire la perilla hacia la derecha a la posición «**cerrado**» para apagar el mechero.



05. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Realice la limpieza estando el artefacto frío. No vierta líquidos dentro del horno. Retire y limpie aparte las rejillas del horno. Limpie exterior e interior del horno con un paño humedecido y productos de limpieza adecuados.

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

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

02. INSTALACIÓN

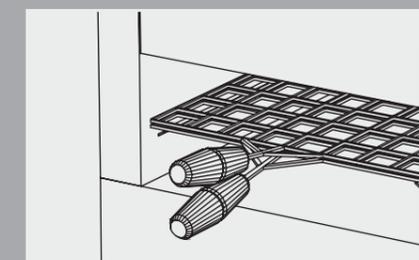
Es responsabilidad absoluta del usuario la contratación de un **gasista instalador matriculado** para que realice la instalación del artefacto de acuerdo con las normas y reglamentaciones vigentes; y que posteriormente regule su gasificación en el lugar de trabajo.

¡IMPORTANTE!

No instalar en locales sin ventilación natural permanente.

04. USO DEL CARLITERO

1. Encienda el o los mecheros elegidos.
2. Coloque el alimento a tostar dentro de la pinza.
3. Coloque la pinza cerrada sobre las colizas del carlitero.
4. Rote la pinza para lograr un tostado parejo, sujetándola por el mango de madera.
5. Una vez logrado un tostado parejo en ambos lados del alimento, retire la pinza, sujetándola por el mango de madera.
6. Regule la temperatura del carlitero pasando la perilla a **mínimo** o **máximo**.
7. Gire la perilla hacia la derecha a la posición «**cerrado**» para apagar el mechero.



06. IMPORTANTE

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



Sol Reäl