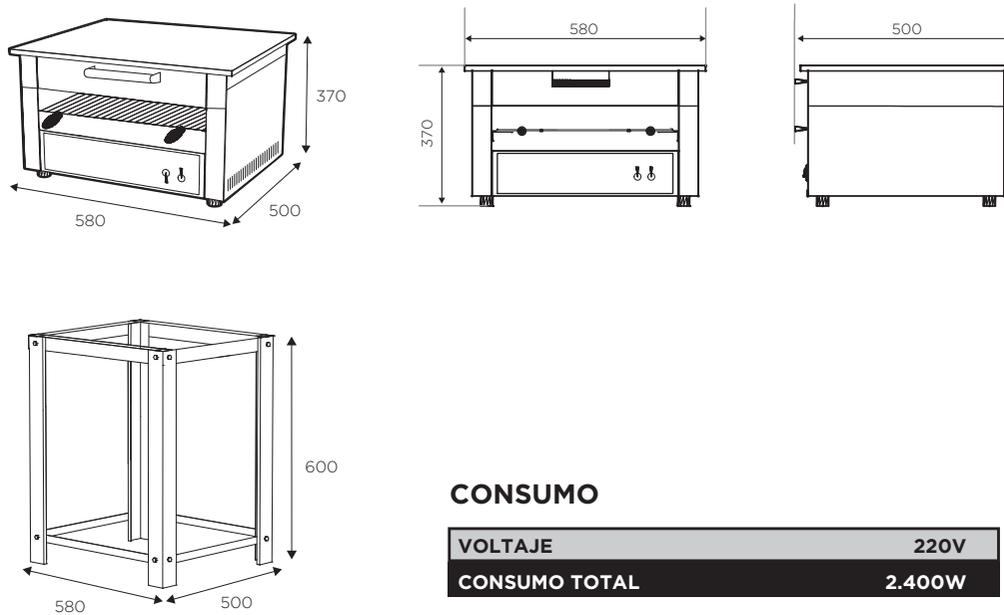
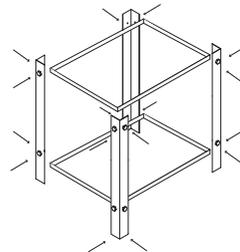
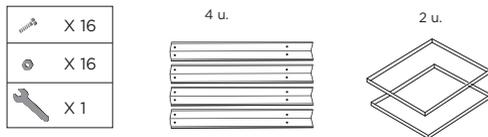


DIMENSIONES GENERALES



ARMADO DE BASE SOPORTE

1. Arme la base soporte colocando los tornillos y tuercas en los orificios.
2. Nivele y termine el ajuste.
3. Coloque el artefacto encima y haga coincidir con la base soporte.
4. Termine el ajuste verificando que haya quedado firme.



**ARTEFACTO PARA USO
COMERCIAL SOLAMENTE**

Sol Real S. A.
Matrícula 1738 - Instituto del Gas Argentino
Garzón 3070 - Rosario (2000) Argentina
serviciotecnico@solreal.com +54 9 341 3655417
Cuit 30-50143906-8 - Industria Argentina



- Especificaciones
- Manual de uso
- Plano técnico

Sol Reäl
Equipamientos Gastronómicos

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- Gabinete de acero inoxidable esmerilado.

- Tapa superior abatible.

- Mango de madera.

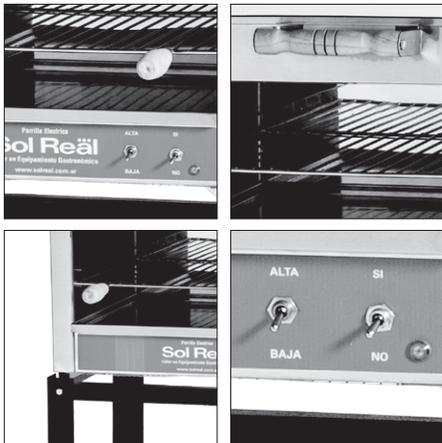
- Cocción sin humo, ideal interiores.

- Accesorios incluidos:

Parrilla interna con doble mango y bandeja recolectora de grasa, base soporte reforzada desarmable.

- Peso Neto: 18 Kg.

- **Consumo: 2.400 W**



La imágenes y descripciones técnicas de este manual son de carácter ilustrativo e informativo, no contractuales. Todos los artefactos a gas deben ser instalados y regulada su gasificación por un gasista matriculado, en el lugar de trabajo. La empresa se reserva el derecho de efectuar modificaciones en el diseño de los productos sin previo aviso. **ARTEFACTOS PARA USO COMERCIAL SOLAMENTE.**

01. ANTES DE USAR

Artefacto diseñado solo para la cocción de alimentos.

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

Este aparato no está destinado para ser usado por personas cuyas capacidades físicas o mentales estén reducidas o carezcan de experiencia, salvo si tienen supervisión por persona responsable, los niños deberían ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.

No manipular el artefacto descalzo o sobre superficies mojadas.

Retire el embalaje completo, la documentación impresa y cualquier otro elemento combustible que pueda estar dentro de la parrilla.

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

Debido a que el artefacto no genera humo su uso puede ser interno o externo, en ambientes con ventilación natural.

Artefacto diseñado sólo para la cocción de alimentos.

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

Previo a su primer uso, se recomienda calentar el artefacto para eliminar residuos.

02. INSTALACIÓN

Es responsabilidad absoluta del usuario contar con un disyuntor, puesta a tierra e interruptor termomagnético en el lugar donde sea utilizado el artefacto.

IMPORTANTE. Se recomienda conectar el artefacto directo al toma corriente fijo mínimo 10A con descarga a tierra.

El artefacto no está destinado a ser operado por un temporizador externo o un sistema de control remoto u/o prolongadores múltiples (zapatillas).

La ubicación del artefacto en relación a otros objetos, debe tener una distancia mínima de 500 mm en los laterales y 100 mm en la parte trasera.

De este modo se evita el embalamiento de la temperatura y asegura el funcionamiento correcto.

DATOS ELÉCTRICOS
Tensión 220 Vca - Frecuencia 50 Hz - Potencia 2200 W.

Consumo eléctrico aproximado:

Llave en alta (temperatura alta): 2200 W

Llave en baja (temperatura media): 1100 W

03. ENCENDIDO

1. Conectar el artefacto a 220v.

2. Encender el mismo colocando la perilla en modo «si».

3. Seleccionar uno de los niveles de cocción, alta o baja, dependiendo la cantidad de alimentos.

04. MODO DE USO

1. Colocar la bandeja recolectora de grasa sobre la parte inferior del artefacto.

2. Levantar la tapa tomando el mango de madera para colocar los alimentos a cocinar.

3. Bajar la tapa para continuar con el proceso de cocción. Repetir esta acción para evitar deslizar la parrilla y manchar la superficie. Se puede repetir el procedimiento la cantidad de veces que sea necesario.

Se recomienda colocar papel de aluminio sobre la bandeja colectora de grasa para facilitar la limpieza.

Para ensamblar el estante de acero exterior, levantar la tapa y colocar sobre uno de los dos laterales.

Al momento de finalizar la cocción bajar la perilla a modo «No» para apagar el artefacto.

Importante: Ubicar la perilla en modo «No» cada vez que se levante la tapa. Durante el funcionamiento del artefacto la superficie está caliente.

05. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Realice la limpieza estando el artefacto en frío.

No vierta líquidos sobre ninguna de las partes del equipo. 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.

Retire y limpie las rejillas.



06. IMPORTANTE

Ante cualquier falla eléctrica desenchufe el artefacto.

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