CERTIFICADO DE GARANTÍA
ENCIMERA

sole

MODELO: _____ FECHA: _____

N° DE SERIE: _____ REVISOR: _____

MT INDUSTRIAL S.A.C. GARANTIZA LAS ENCIMERAS "SOLE" CONTRA CUALQUIER DEFECTO O FALLA DE FABRICACIÓN, MÁS NO POR DESGASTE DE USO, QUE SE PRESENTARA DURANTE EL USO NORMAL DE LA MISMA, POR UN PERIODO DE 1 AÑO PARA SUS PARTES Y COMPONENTES.

Cualquier mención a esta garantía, como todo reclamo amparado en ella significan que el cliente ha leído con detenimiento los términos de este certificado y los del manual que le contiene, a los cuales la garantía esta sujeta.

Esta garantía se invalida en los siguientes casos:
Conversión de gas GLP o gas natural por personal no calificado.
Abastecimiento de gas a presiones muy fluctuantes o tipos diferentes a las del equipo (GLP>28 a 32 mbar. / GN>17 a 25 mbar).
Las reparaciones efectuadas por personal no autorizado, maltrato, transporte inadecuado, descuido, golpes, mala instalación, uso de accesorios inadecuados, incumplimientos de normas y medidas de seguridad en el uso de artefactos a gas.

La garantía consiste en la reparación o cambio de la encimera a nuestro juicio, no incluyendo fletes ni responsabilidad alguna sobre supuestos daños a objetos y/o personas causadas por la misma.

IMPORTANTE:
Para la validez de la presente, es imprescindible acompañar la copia del comprobante de compra. En caso de remitirla a la fábrica enviar todos los accesorios.

Atención al Cliente: 619 0510
Av. Argentina 2317, Callao - Perú Telf.: 619 0500 Fax: 619 0515
E-mail: atencionalcliente@sole.com.pe | ventas@sole.com.pe Web: www.sole.com.pe

Fabricado en China bajo encargo y especificaciones de MT INDUSTRIAL S.A.C.
Importado por MT INDUSTRIAL S.A.C. RUC: 20555190132

sole



MANUAL DE ENCIMERA
Acero Inoxidable a gas, 86 cm
SOLC0038

INSTALACIÓN, FUNCIONAMIENTO
Y GARANTÍA

Por favor lea el manual de instrucciones cuidadosamente antes de instalar y operar esta encimera.

¡CUIDADO!

EL USO DE LA VÁLVULA INCORRECTA PUEDE ORIGINAR GRAVES ACCIDENTES CAUSANDO DAÑOS IRREPARABLES A USTED Y/O A SU FAMILIA.

Verifique que la válvula que está conectada a su balón de gas sea la de uso doméstico.



SOLE NO SE RESPONSABILIZA POR DAÑOS QUE PUEDAN PROVOCARSE POR NO UTILZAR LA VÁLVULA APROPIADA.

FELICITACIONES...!!

Usted ha adquirido una encimera SOLE diseñada y fabricada con la más avanzada tecnología actual para brindarle muchos años de trabajo.

Las encimeras SOLE, de excelente acabado y calidad, gracias a sus características (entre ellas sus parrillas de fierro fundido y mesa de acero inoxidable) destaca notablemente del resto del mercado.

Le sugerimos seguir atentamente las indicaciones de este manual para obtener el mayor beneficio de su producto y un adecuado funcionamiento.

INDICE

INSTRUCCIONES PARA INSTALADOR

Para su seguridad....1

Partes de la encimera....1

Información técnica....2

Presión de gas....2

Instrucciones para la instalación....2

Perforación para la instalación....3

Conexión de gas....4

Conversión a diferentes gases....4

Conversión al tipo de gas....5

Alimentación eléctrica....6

Conexión eléctrica para el encendido eléctrico de la encimera....6

Conexión al suministro de gas con manguera flexible....6

Conexión al suministro de gas con cañería rígida....7

INSTRUCCIONES PARA USUARIO

Cómo usar la plancha de hornillas....7

Quemadores de cubierta....7

Quemador semi-profesional....8

Recomendaciones para uso de los quemadores a gas....8

Limpieza y mantenimiento....9

Uso correcto de válvula de gas doméstica....11

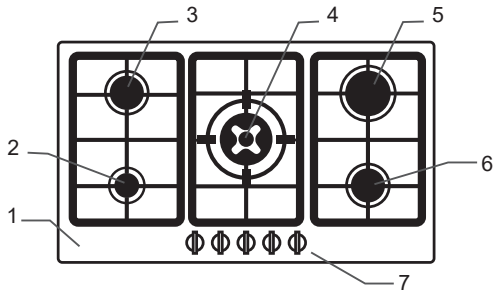
INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

Este producto ha sido diseñado y fabricado cuidadosamente, con la calidad más alta, y probado para satisfacer todas sus demandas de encimera. Nosotros, por lo tanto, le pedimos a usted que lea y siga estas instrucciones las cuales le permitirán obtener excelentes resultados desde el principio.

Para su seguridad:

- Antes de utilizar el producto retire toda protección plástica de su superficie de acero y deséchelo.
- Este gasodoméstico debe ser instalado y/o ajustado por personal calificado.
- La adaptación a otro tipo de gas debe ser realizada por nuestro Servicio Técnico Sole: 619 0510.
- Previo a la instalación, asegúrese de que las condiciones locales de distribución, respecto al combustible (GLP de 28 a 32 mbar ó GN de 17 a 25 mbar) y el ajuste del aparato sean compatibles.
- Las condiciones de ajuste para este aparato están expuestos en la etiqueta (o en la plancha de datos).
- La manguera de gas no debería tocar objetos con bordes afilados.
- Siempre mantener desenchufado el artefacto de la instalación eléctrica antes de la instalación y del mantenimiento.
- Utilice siempre tubos y reguladores de presión de acuerdo a las normas locales. Verifique la validez de los tubos y reguladores de presión y sustitúyalos si fuera necesario.
- Apriete adecuadamente todas las conexiones de gas durante la instalación. Instale su cocina de acuerdo con las especificaciones descritas en el manual de instrucciones. Si no se siguen estas instrucciones puede causar una explosión, incendio o posibles daños a la integridad física de las personas.
- No use cable de extensión ni adaptadores múltiples.
- La cocina cuenta con conexión a tierra, es muy importante que este punto sea conectado al punto a tierra de la casa.
- Desconecte el suministro de energía eléctrica antes de efectuar cualquier mantenimiento en el producto. Vuelva a colocar todos los componentes desarmados antes de conectar el producto.
- Las superficies exteriores del artefacto pueden alcanzar temperaturas elevadas durante su funcionamiento. Mantenga alejados a los niños y evite el contacto directo con las partes que no son manipulables.
- En caso de daños, no intente solucionarlos por su cuenta. Sirvase comunicarse con nuestro Servicio Técnico Sole: 619 0510.
- Verifique que las válvulas de gas de los quemadores estén cerrados cuando no los esté utilizando.

PARTES DE LA ENCIMERA



1. Mesa de acero inoxidable
2. Quemador pequeño
3. Quemador mediano
4. Quemador semi profesional (wok)
5. Quemador grande
6. Quemador mediano
7. Perillas

La empresa se reserva el derecho de realizar las modificaciones de los modelos sin previo aviso.

Bujía de encendido

El encendido automático de los quemadores está provisto por un "tapón" de cerámica y un electrodo metálico (B en la figura 3).

Limpie periódicamente las partes de la encimera de fondo.

Además, para evitar problemas de encendido, compruebe que las cavidades en el quemador no estén obstruidas.

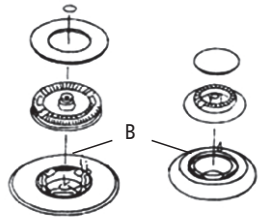


Figura 3

Es muy importante revisar que la copa de la hornilla "F" y la tapa de la hornilla "C" estén en su correcta posición. Algún descuido podría causar un daño grave. Regularmente revise la clavija de encendido "S" y manténgalo limpio para garantizar su fácil encendido. (Figura 4).

El triple anillo de la hornilla también debería estar en el lugar correcto, colóquelo como se muestra en la figura 5.

Una vez que la posición de la hornilla esté correcta, no la remueva más.

Ponga las tapas de la hornilla "A" y "B" sobre las otras cuando la posición esté en su posición correcta (Figura 6).

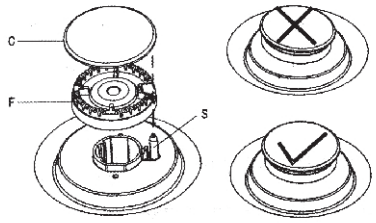


Figura 4

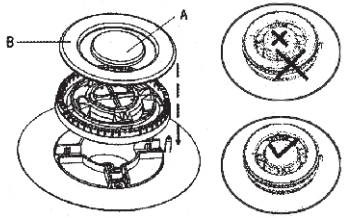


Figura 5

Figura 6

Mantenimiento de rutina

Verificar periódicamente la condición y eficiencia de la tubería de gas, así como el regulador de presión (si está instalada). Si se detectan anomalías, no haga reparaciones, contáctese con nuestro Servicio Técnico Sole: 619-0510.

Cómo limpiar la superficie de acero inoxidable

Estas partes deberían ser limpiadas con detergentes especiales y secadas con gotas de agua.

Limpiar con cuidado para evitar cualquier rasguño de la superficie. Se recomienda limpiar el acero inoxidable con un paño suave y detergentes neutros. No utilice nunca los que no son neutrales, como los detergentes abrasivos o ácidos. De lo contrario, el acabado del acero inoxidable será dañado gravemente.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de cada operación, desconecte el producto de la red eléctrica y deje que se enfríe.

Limpieza general

- Lave las tapas de las llamas y las tapas del quemador con agua hirviendo y detergente, luego séquelos bien. Se recomienda colocar las tapas en los quemadores y prenda la hornilla por 15 segundos para eliminar cualquier resto de agua.
- No permita durante su limpieza que las parrillas y las tapas de las hornillas de fierro fundido choquen entre sí o que choquen contra cualquier superficie sólida debido que este choque puede dañar la parrilla y por consiguiente un deterioro prematuro de los mismos.
- Durante la limpieza diaria de la encimera no permita que ingrese líquidos o detergentes por las aberturas de la mesa hacia la parte interna del producto (válvulas) debido que estos líquidos resecan la lubricación de las válvulas sufriendo endurecimiento con el tiempo.
- Las parrillas de la encimera se pueden lavar en el lavavajillas o manualmente.
- Para la suciedad persistente, use detergentes no abrasivos ordinarios o productos comerciales específicos. Le recomendamos que no utilice estropajos como la lana de acero o ácidos.

Encimera

Limpie la encimera con un paño suave humedecido con agua tibia y un poco de detergente líquido neutro o no abrasivo. No utilice los siguientes productos:

- Detergentes domésticos o blanqueadores.
- Estropajos de lana de acero.
- Quitamanchas para bañeras o fregaderos.

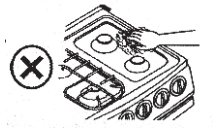
Si la encimera se pone muy sucia, utilice productos comerciales específicos.

Importante: Limpie con frecuencia los componentes de su encimera para evitar manchas permanentes o ataque químico de los residuos de alimentos, en especial a las superficies de acero inoxidable.

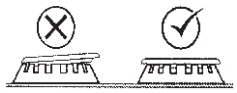
No utilice detergentes, aerosoles, productos corrosivos o abrasivos



No utilice estropajos, pueden deteriorar el acabado y brillo



No encender las hornillas cuando estén fuera de sus lugares para evitar daños del dispositivo de encendido eléctrico.



INFORMACIÓN TÉCNICA

TIPO DE QUEMADOR	MAX SALIDA	MIN SALIDA	G20 17-25 mbar (GN)		G30 28-30 mbar (GLP)	
	kW	kW	Diámetro de inyector mm	Consumo m3/h	Diámetro de inyector mm	Consumo g/h
Quemador Pequeño Auxiliar	1.00	0.35	0.72	0.095	0.50	73
Quemador Medio	1.75	0.65	0.97	0.167	0.65	127
Quemador Larga Flama	3.0	1.0	1.15	0.286	0.85	218
Quemador Triple Flama SABAF	3.80	1.9	1.35	0.362	0.98	277

Conexión de gas: G1/2"
Suministro de electricidad: 220v - 60Hz

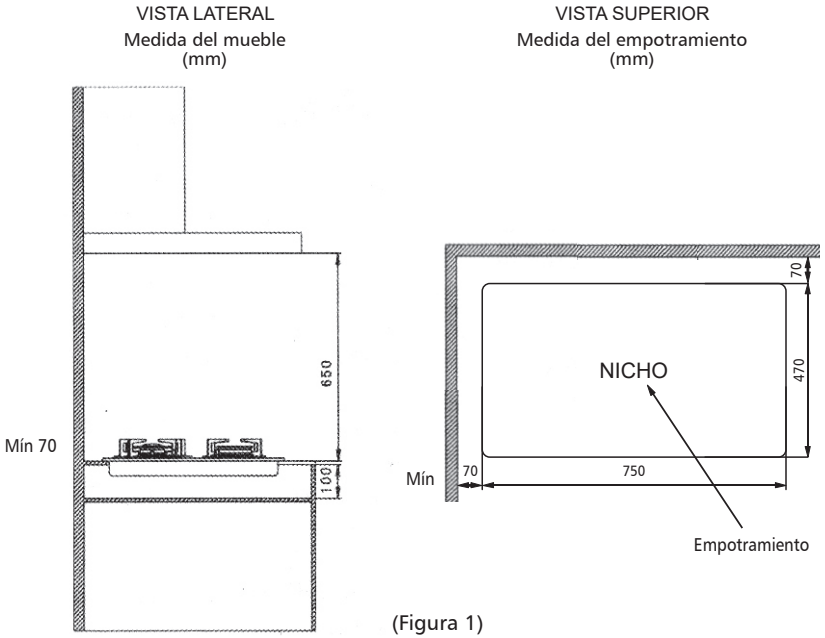
PRESIÓN DE GAS

GLP	28-32 mbar
GN	17-25 mbar

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

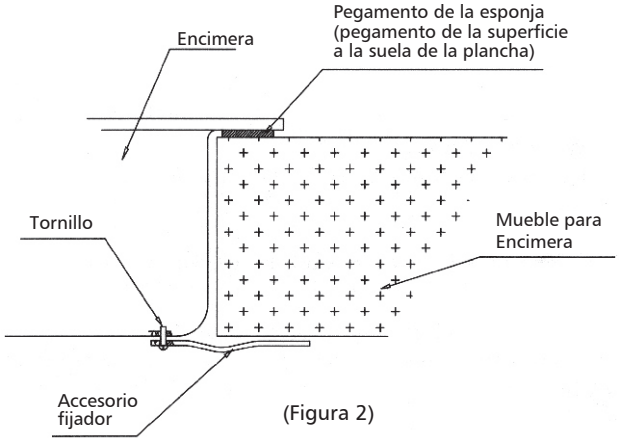
1. No poner combustibles ni materiales explosivos cerca al artefacto.
2. La instalación y mantenimiento deberán ser llevados a cabo por personal técnico calificado o llamar al Servicio Técnico Sole: 619 - 0510.
3. Las conexiones de la manguera de gas (niple, codos, uniones y/o abrazaderas) deben estar correctamente instaladas. Verifique que no haya fuga de gas.
4. El tipo de gas y la presión deben estar acorde con las especificaciones indicadas acorde al tipo de gas.
5. La manguera de gas, el tubo de metal o la válvula de gas conectadas con la entrada de gas deben estar en conformidad con los requerimientos de seguridad nacional.
6. La encimera debe estar empotrada al mueble, el cual debe resistir a 80°C más que la temperatura del ambiente y puede resistir a la presión de más de 30 kg.
7. El fabricante deslinda toda responsabilidad por daños resultantes de incorrectas conexiones por tierra, incumplimiento de las regulaciones eléctricas y requerimientos de seguridad nacional.
8. La encimera no está equipada con salida de gases, por lo tanto la encimera debe estar instalada y operar en espacios bien ventilados, de acuerdo a las regulaciones locales en vigencia.

Perforación para la instalación
Perfora el hoyo en la cubierta de la encimera como dimensión del modelo del paquete.
El tamaño del hoyo, distancia a la pared adyacente, espacio bajo la base de la encimera y la distancia encima de la encimera, deben estar en conformidad con los requerimientos mostrados (ver la figura 1).

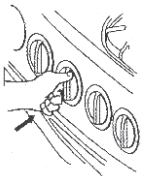


(Figura 1)

Para instalar la esponja antideslizante y el accesorio fijo, por favor revise la figura 2.



(Figura 2)

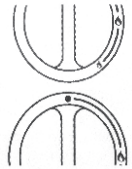


Si su encimera posee encendido electrónico desde las perillas, presione hasta observar el chispeo en los quemadores, gire en sentido antihorario y el quemador se encenderá.

Elija en la perilla entre MÁXIMO (🔥) O MÍNIMO (🔥), según lo que vaya a cocinar.

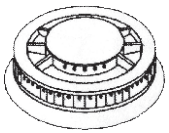
Para apagar coloque la perilla correspondiente en la posición apagado(•)

Atención: En caso de que se extinga accidentalmente la llama de uno de los quemadores, cierra la llave de control de dicho quemador, ventile el recinto y no intente volver a encenderlo por lo menos durante 1 minuto.



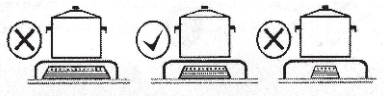
Quemador Semi-profesional
Utilice este quemador cuando requiera mayor potencia de llama para una cocción más rápida.

Precaución: Para un correcto funcionamiento mantenga limpias las ranuras y perforaciones del quemador.

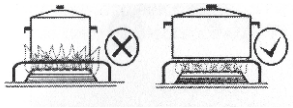


Recomendaciones para uso de los quemadores a gas:
Elija el quemador de acuerdo al tamaño del recipiente que vaya a utilizar.
Se recomienda los siguientes diámetros mínimos.

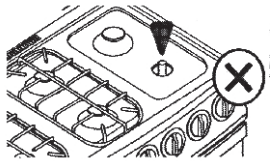
Quemador Chico - Recipiente de 12 cm
Quemador Mediano - Recipiente de 14 cm.
Quemador Grande - Recipiente de 18 cm
Quemador Semiprofesional - Recipiente de 20 cm.



La llama no debe sobresalir al fondo de la olla, sartén, etc. No se recomienda el uso de recipiente con base convexa.



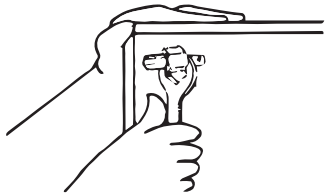
Atención: Durante el uso y limpieza de los quemadores evite que se introduzcan alimentos o basura hacia el interior de éstos, pues podría producir la obstrucción de los inyectores de paso de gas. Recuerde que el correcto funcionamiento de su artefacto depende del cuidado que tenga en la aplicación de este punto.



Precaución:
• No mantenga recipientes sobre el quemador cuando esté encendido, ni mantenga el quemador encendido si no lo está usando.
• No manipule los quemadores inmediatamente luego de usarlos estos conservan el calor por algunos minutos luego de apagarlos.

Cuando usted perciba una fuga de gas:
• Corte el suministro de gas inmediatamente.
• Abra las ventanas inmediatamente.
• Nunca use flama.
• No use electrodomésticos.
• No use interruptores de electricidad y no encienda las luces.
• Haga un llamado al suministrador (proveedor) de gas inmediatamente.
• Llame inmediatamente al servicio técnico SOLE: 619 0510.

CONEXIÓN AL SUMINISTRO DE GAS CON CAÑERÍA RÍGIDA



- Todas las operaciones del manual del instalador deber ser realizadas por personal calificado.
- Acople al extremo roscado del tubo de conexión un racor hembra de 3/8 rosca BSPT y conéctelo con el tubo de cobre a la alimentación de gas. Utilice productos sellantes en las juntas del artefacto, cuidando de que su aplicación no obstruya el sistema.

Haga la conexión a la red de gas utilizando un tubo de metal rígido y uniones de regulación, o con un tubo flexible de acero inoxidable según la norma local. Si utiliza mangueras flexibles tenga cuidado de que no entren en contacto con partes móviles y que no se encuentren aplastadas.

Esto también se debe comprobar en el caso de que utilice un horno debajo de la encimera. El tubo de alimentación de gas del producto tiene una "rosca". Al realizar la conexión, tenga cuidado de no aplicar ningún tipo de tensión en el producto.

ATENCIÓN!
Cuando se complete la instalación, compruebe que todas las uniones se encuentren totalmente ajustadas utilizando una solución jabonosa. Nunca use una llama para hacer esta verificación.

INSTRUCCIONES PARA USUARIOS

El uso de una encimera a gas produce calor y humedad en el ambiente donde está instalado.
Asegúrese de que la encimera esté bien ventilada: mantenga abiertos los agujeros de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánica (una campana extractora mecánica).
Uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir ventilación adicional, por ejemplo, abrir una ventana, o ventilación más eficaz, por ejemplo el aumento del nivel de la ventilación mecánica en donde suceda eso.
Cuando acabe de cocinar, asegúrese de cortar el suministrador de gas antes de que se vaya o duerma.

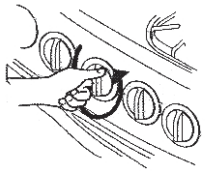
Cómo usar la encimera
Cada hornilla está controlada por un mando de control de gas correspondiente, los cuales controlan la válvula de apertura y cierre de gas. La hornilla puede ser regulada con la perilla correspondiente mediante el uso de uno de los siguientes ajustes:



No usar sartenes con base cóncavo o convexo

Quemadores de cubierta
Encendido de los quemadores a gas

Nota: Es normal que al accionar el encendido electrónico se genere un chispeo continuo en todos los quemadores.



- Instalar la esponja antideslizante: adhiera el pegamento de la superficie de la esponja al borde de la plancha para que esté rodeado.
- Instalar el accesorio fijo: colocar la encimera dentro del hoyo (para la encimera) en el repostero. Colocar el tornillo a través del accesorio y atornillar al agujero correspondiente en la plancha.

Importante:
- MT. INDUSTRIAL S.A.C no se responsabiliza por accidentes que pudieran ocasionarse si no se siguen las instrucciones de instalación y operación de este manual. De igual forma la garantía no cubre daños derivados de errores en las instalaciones y/o mala operación de su artefacto.
- Ubique la encimera en una habitación lo suficientemente amplia(mínimo 1,33 m3 por cada MJ/h de potencia nominal declarada de cada artefacto instalado en el recinto).
- Asegúrese de que el lugar esté ventilado pero sin corrientes de aire fuertes.
- Mantenga abiertos los espacios naturales para la circulación de aire.
- Este artefacto no debe instalarse en baños ni dormitorios.
- No instale su encimera junto al refrigerador ya que el exceso de calor disminuye el rendimiento del mismo.

ATENCIÓN!
- La instalación debe hacerse en local aireado con mínimo de $5m^{3.}$ con ventilación abajo y arriba del producto, como en las normas en vigor NTP 111.022.
- Preste atención alas fechas de vencimiento de regulador de presión del balón de gas y de la manguera instalados en su producto.
- Sustituyalos inmediatamente si estuviesen fuera del plazo de validez determinados por el fabricante.

CONEXIÓN DE GAS

- La conexión de gas se debe ser llevada a cabo por técnicos calificados, según las regulaciones estándares.
- Siempre utilice tubos y reguladores de presión de acuerdo a las normas locales.
- Verifique la validéz de las mangueras y reguladores de presión y sustitúyalos si fuere necesario.
- Apriete adecuadamente todas las conexiones de gas durante la instalación.
- Si no se siguen estas instrucciones puede causar explosión, incendio o posibles daños a la integridad física de las personas.
- La conexión de gas se debe realizar con una manguera flexible apropiada para gas combustible de 8 mm de diámetro interno y de 1.5 a 2 metros de longitud, que cumpla con requisitos de flexibilidad, duración y resistencia térmica mínima de 70 °C.

CONVERSIÓN A DIFERENTES GASES (GLP / GN)

- Las operaciones para adaptar su cocina a otro tipo de gas u otra presión de alimentación, deben ser realizadas por un instalador calificado, Servicio Técnico Sole: 619 0510.
- Por razones técnicas y de seguridad, las piezas destinadas a la adaptación a otra familia de gas, otro grupo, otro subgrupo y/o a otra presión de alimentación, serán las que suministre el fabricante.

CONVERSIÓN DEL TIPO DE GAS

• Nuestras encimeras vienen acondicionadas para que trabajen con gas GLP

• Si usted tiene conexión a gas natural (GN) solicite el cambio a nuestro servicio técnico.

• El cambio de gas debe ser realizado por personal calificado.

Advertencia:
Nunca haga trabajar la cocina habilitada para GLP con GN o viceversa. Esta conversión debe ser realizada exclusivamente por personal calificado.

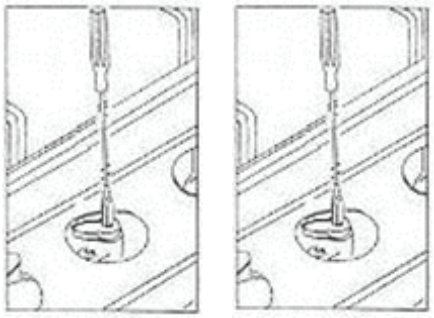
Para consulta del técnico



1. Retire la cacerola.
2. Retire las tapas de los quemadores y las tapas de las llamas de los quemadores.
3. Utilice un tamaño de llave 7 de tubo para aflojar y remover los inyectores, sustituyéndolos por los correspondientes al tipo de gas a utilizar (ver la tabla).
4. Volver a montar las piezas, invirtiendo las operaciones descritas anteriormente.
5. A continuación, reemplace los datos de ajuste (cerca de la conexión a gas) para el nuevo tipo de gas Si la presión del gas utilizado es diferente de la especificada (o variable), debe instalar en la tubería de suministro un regulador de presión.

Ajuste del nivel mínimo

1. Encienda el quemador como ya se ha descrito.
2. Gire la llave a la posición de llama mínima.
3. Retire las perillas de control.
4. Utilice un destornillador fino y recto para girar el pasador de by-pass se encuentra al lado de la varilla de la llave (ver fig. B). Para GLP, gire el perno de derivación completamente a la derecha.



A B

ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

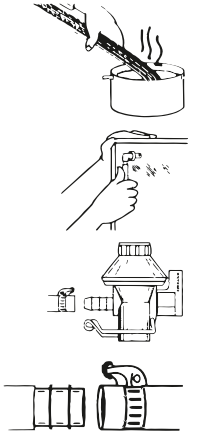
• Asegúrese de que haya energía eléctrica el tomacorriente, conectando una lámpara y encendiéndola.
• Conecte el cordón de servicio de su cocina al tomacorriente.
• Asegúrese de que el cordón de alimentación nunca pase cerca de fuentes de calor.

Advertencia:
• No use cable de extensión ni adaptadores múltiples.
• La encimera cuenta con conexión a tierra, es muy importante que este punto sea conectado al punto a tierra de la casa.
• Desconecte el suministro de energía antes de darle mantenimiento.
• Vuelva a colocar todos los componentes y paneles antes de hacerlo funcionar.
• Si el cable de alimentación está dañado debe ser sustituido por el fabricante, por el servicio post venta o por personal calificado similar con el fin de evitar un peligro.
• Si no se siguen estas instrucciones, puede traer riesgo de vida, incendio choque eléctrico.
Nota: La garantía no cubre problemas originados por instalaciones o transformaciones defectuosas que no hayan sido realizados por personal calificado.

CONEXIÓN ELÉCTRICA PARA EL ENCENDIDO ELÉCTRICO DE LA ENCIMERA

1. La instalación de la plancha de hornillas debe ser llevada a cabo acorde a las instrucciones de instalación el fabricante; de otro modo, el fabricante deslinda cualquier responsabilidad por algún daño resultante de fallar en cumplir con esta indicación.
2. Conexiones eléctricas deberán ser atendidas por técnicos calificados.
3. Antes de conectar la encimera al cableado eléctrico, revisar que el voltaje, indicado en la plancha de datos, corresponde al sistema del cableado eléctrico.
4. Si el cableado eléctrico se daña, reemplazarlo inmediatamente con cable especial obtenido del centro de servicio.

CONEXIÓN AL SUMINISTRO DE GAS CON MANGUERA FLEXIBLE



• Ablande los extremos de la manguera con agua caliente.

• Conecte un extremo de la manguera la toma de gas ubicada en la parte interior de la encimera.

• Conecte al otro extremo de la manguera a la válvula reguladora de su cilindro de gas a la llave de paso de la red de gas.

• Recomendamos el uso de abrazaderas en todas las conexiones para apretar la manguera.

Nota: No es recomendable ubicar el cilindro de gas junto a la cocina.

• Después de haber instalado el gas verifique que no exista fuga, aplicando agua jabonosa en las zonas de la conexión.

• Nunca utilice llama para verificar la presencia de fugas de gas, puede provocar incendio.

• La manguera no debe sufrir torceduras, quedar tirante o estar cerca de fuentes de calor.

• En caso de tener problemas consulte a nuestro Servicio Técnico Sole: 619 0510.