

COCINA DOMÉSTICA DE SOBRE MESA

DATOS GENERALES

Nombre	Cocina doméstica de sobre mesa
Marca	Solgas artefactos
Modelo	Rumi
Origen	Perú

CARACTERÍSTICAS

- 2 Quemadores de 6.50 cm de diámetro con base de aluminio y tapa de bronce
- Parrilla superior: En varilla de acero al carbono de color, 100% enlozada o zincado desmontable
- Estructura: En plancha de acero al carbono de 0.5 mm
- Acabado: Enlozado color blanco (o requerimiento del cliente)
- Tipo de combustible: Gas licuado de petróleo (GLP)
- Consumo de GLP: 0.18 Kg/hora
- Regulador de gas: Regulador de baja presión
- Logo tipo:
 - Enlozado: en alto relieve y pintado
 - Pintura electrostática: en alto relieve
- **Sistema ecomax:** Ayuda al ahorro de gas GLP hasta un 40%

DATOS TÉCNICOS

Encendido	Manual
Inyector	2 tiempos
Tensión y frecuencia	No
Cable de conexión	No
Tipo de gas	GLP
Conexión de gas	G 1/4"

DIMENSIONES

Ancho / profundidad / altura	52 x 32 x 12 CM
Peso	15.5 Kg

GARANTÍA

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

INCLUYE

Manual	Si
Parrilla	Si
Kit de inyectores GLP	Si
Cinta y soporte de fijación	Si
Adaptador para manguera de GLP	Si

FUNCIONAMIENTO

1. Coloque las abrazaderas en los dos extremos de la manguera
2. Inserte la manguera en el pitón de la válvula reguladora y ajuste la abrazadera
3. Coloque el otro extremo de la manguera en el pitón del artefacto y ajuste la abrazadera
4. Retire el precinto de seguridad de la válvula del balón y coloque el regulador sobre ella hasta escuchar un "click"
5. Para abrir el paso de gas, gire la perilla en sentido anti-horario hasta quedar en posición...
6. Válvulas en posición Abierta

RECOMENDACIONES

- Retirar el recubrimiento que protege la cocina antes de iniciar la instalación
- Utiliza una manguera especial para el uso de gas. La puedes reconocer porque tiene escrito GLP
- La cocina con su respectivo balón debe ser instalado en un ambiente con la suficiente ventilación para evitar que se acumule una mezcla de GLP-aire dentro del rango inflamable. No instalar en sótanos, desniveles, ni en lugares cerrados.
- En ambientes cerrados debe colocarse una rejilla de ventilación o dispositivos para eliminar los gases generados por la combustión.
- Evitar las corrientes de aire, la llama del quemador puede apagarse y continuar con la salida de gas.



RECOMENDACIONES PARA LA LIMPIEZA

1. Antes de realizar la limpieza o mantenimiento, el equipo debe estar completamente frío, para evitar posibles quemaduras.
2. Evitar dejar restos de sustancias salinas, grasosas, restos de comida por tiempo prolongado. Retirar los residuos de comidas que caen sobre el quemador.
3. • No use fibra metálica, cepillos de alambre o rascadores. Use sólo telas suaves, esponjas o cepillos de nylon..
4. • No use productos de limpieza que contengan ácidos, cloruros, sales o abrasivos. Por ejemplo: lejía y ácidos
5. Se recomienda usar limpiadores o agentes para la limpieza
6. Enjuague completamente con agua y secar el equipo después de usar cualquier agente de limpieza.

Para limpiar la encimera

- No usar líquidos abrasivos.
- Limpiar con un paño o esponja suave humedecidos en agua y jabón neutro (lava vajilla líquido).

Cuando se ha culminado con la limpieza:

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

COLORES & ACABADOS

EN PINTURA ELECTROSTÁTICA:	ENLOZADO:
● Verde	○ Blanco
○ Blanco	
● Rojo	
● Naranja	
● Plata quemada	

DIAGRAMA DE COMPONENTES

1. Parrilla
2. Entrada de GLP
3. Hornilla
4. Panel posterior
5. Perilla de encendido
6. Panel frontal
7. Tubo de suministro

