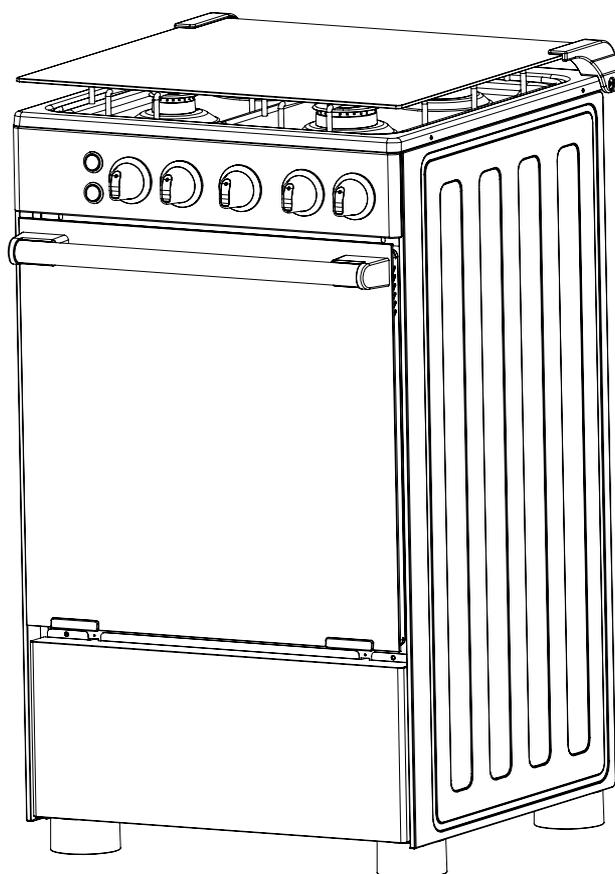




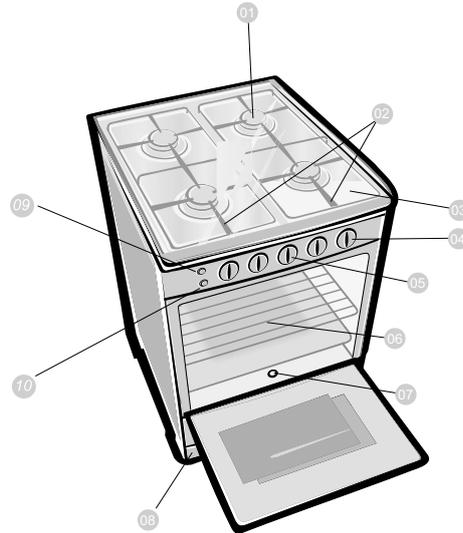
Cocina a gas



Manual de instrucciones

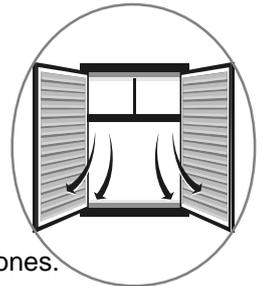
Nombre de Las Partes

1. Hornillas selladas.
2. Parrillas tablero
3. Tapa de cristal.
4. Perillas de las hornillas
5. Perilla del horno
6. Bandeja central / goteo
7. Parrilla
8. Base
9. Luz/Spiedo (opcional)
10. Encendido Electrico (opcional)
11. Timer (opcional)



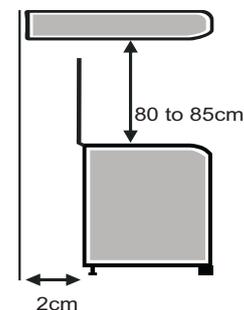
Condiciones del Lugar de Instalación

1. El uso de las cocinas de gas produce calor y humedad en donde están instaladas.
2. Asegúrese que haya un buen flujo de aire, manteniendo una ventilación natural a través de una ventana, puerta o instalando una campana que extraiga el gas que se encuentra en el ambiente. Si la ventilación no es buena, esto puede causar la carência del oxígeno, lo cuál podría ser perjudicial para su salud y el rendimiento del gas.
3. Si la cocina de gas trabaja durante un largo periodo de tiempo, será necesario aumentar el flujo de aire.
4. La entrada de aire no debe disminuir el buen funcionamiento de la llama de gas o corte la llama del gas.
5. Para instalar su cocina de gas, compruebe si su casa válvula se encuentra en buenas condiciones.
6. No instale la cocina de gas encima de las alfombras.
7. No instale la cocina de gas cerca del refrigerador, porque el calor excesivo dificulta su rendimiento.



Instalación de la estufa de gas

1. Deja al menos 80 a 85 cm entre la parte superior de la cocina de gas y cualquier mueble o Campana de cocina antes de ser instalado.
2. Dejar al menos 2 cm en la parte posterior y a cada lado de la cocina de gas para permitir que el calor pueda salir.
3. Asegúrese de no bloquear la salida de gas del horno o las rejillas de ventilación de gas, al momento de instalar el horno.



Instalación de Gas

1. Esta cocina fue diseñada para el uso de GLP.
2. Se debe utilizar siempre un regulador de presión exclusivamente para su cocina de gas. Mucha presión del regulador podría causar fugas de gas. Comprobar la validez de la presión del regulador. El regulador debe ser reemplazado cada 5 años.

Especificaciones técnicas del regulador

Presión: 290mm C.A

Consumo Máximo: 2kg/h

3. Asegúrese que la manguera:

.No tenga uniones.

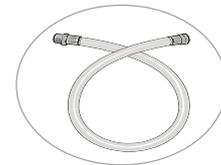
.No vaya en la parte posterior de la cocina de gas, ni cerca de las salidas de aire caliente.

Debe ser menor a 125cm de largo.

4. Si es posible, instale el cilindro de gas fuera de la cocina, en un lugar protegido y con flujo de aire.

5. Use una manguera de 1 / 2" metálica para conectarla a la cocina de gas.

6. Utilice manguera de plástico solo cuando no este ubicada en la parte posterior de la estufa de gas.



tubo metálico flexible

Manguera de Instalación

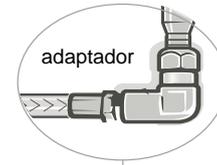
1. Coloque la abrazadera de metal en el extremo de la manguera.

2. Conectar la manguera a la entrada de la cocina y apretar la abrazadera

3. Coloque la abrazadera en el otro extremo de la manguera y conéctelo al regulador de presión. Apretar la abrazadera.

4. Regular la presión del cilindro de gas con cuidado

5. Después de la instalación chequea que no haya ninguna fuga usando jabón o detergente liquido con agua.



adaptador

Seguridad para los niños

1. Evita accidentes. Antes de desempacar la cocina. Mantenga el material envoltorio fuera del alcance de los niños.

2. No permita a los niños manipular el equipo, ni siquiera cuando este desconectado.

3. Evitar que los niños toquen la superficie y permanezcan cerca del equipo cuando este caliente en uso todavía o después de estar apagado.



Para quien lo vaya a instalar

1. Desconecte la cocina antes de limpiarla o hacerle mantenimiento.

2. No es recomendable modificar las características del equipo.

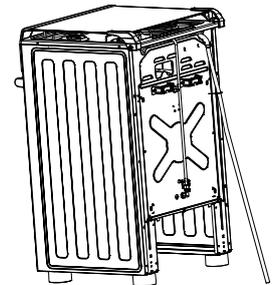
1. Para apartar o remover comida se deben utilizar guantes de cocina.

2. Nunca deje cerca de la cocina y de las hornallas ningún material inflamable mientras se encuentre en uso. Cuando este usando aceite de cocina o mantequilla deberá tener especial cuidado, ya que estos productos son inflamables.

3. No use el horno para guardar utensilios de cocina, especialmente aquellos que contengan residuos o grandes cantidades de aceite.

4. Los recipientes con curvas o bordes salientes no deberán ser usados, ya que estos por naturaleza son inestables.

5. El mango del utensilio debe colocarse hacia adentro.



Instrucciones para limpiar la cocina

1. Antes de limpiar o hacerle mantenimiento su cocina de gas debe estar desenchufada.

2. La limpieza debe hacerse cuando la cocina de gas se encuentre fría.

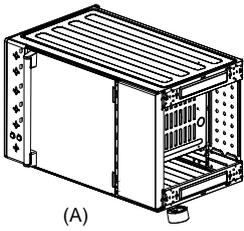
3. Por razones de higiene y seguridad usted deberá tener su cocina de gas siempre limpia.

4. elija el tamaño de la hornalla de acuerdo a la olla que vaya a utilizar.

5. Después de cada uso siempre deberá limpiarse el vidrio de la cocina de gas.



Instalación de los pies



Instale las cuatro patas en el panel básico. (Vea el dibujo A)

Cómo utilizar el horno

1. Identifique la perilla del horno en el medio de las perillas.
2. El encendido puede ser manual o eléctrico.

Encendido manual del horno

Gire la perilla a la posición máxima y al mismo tiempo coloque un fósforo encendido en el quemador del horno.

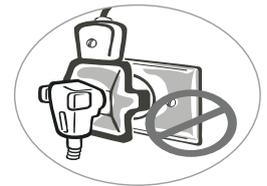
3. Asegúrese que el horno caliente, luego cierra la puerta cuidadosamente. Mantenga el horno a una temperatura máxima entre 10 a 20 minutos.
4. Seleccione la temperatura. Para apagar el horno, gire la perilla a la posición de apagado.



Bastidores Horno

El nivel en donde se debe colocar la rejilla o bandeja de hornear dependerá del tipo de alimentos que desee cocinar. Nosotros recomendamos:

1. Utilizar el regulador central para hacer pan, pasteles, etc
2. Siga las instrucciones de la receta adecuada.
3. Para hornear pan, galletas, pizzas y alimentos similares, use la placa de hornear en la rejilla.



Importante

Nunca hornear los alimentos directamente sobre la bandeja que cubre el quemador.

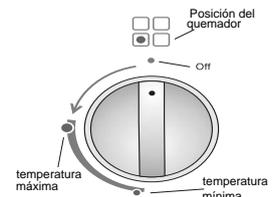


Manual de encendido

1. Gire la perilla de la hornalla que desea encender hasta la posición máxima, luego mantenga cerca el fósforo de la hornilla.
2. Encienda la hornalla.
3. Seleccione la temperatura.
4. Gire la perilla a la posición de apagado para apagar la hornalla.

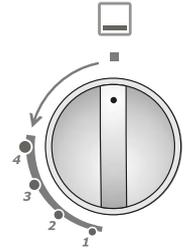


encendido del quemador



Consejos

1. No use cualquier tipo de protección (papel aluminio), ya que esto podría causar obstrucción de la boquilla del gas o mal funcionamiento de las piezas de las hornallas.
2. Cuando use el horno, evite tocar el vidrio externo y los accesorios internos, espere que estos se enfríen dejándolos un tiempo prudencial y luego proceda a retirarlos.



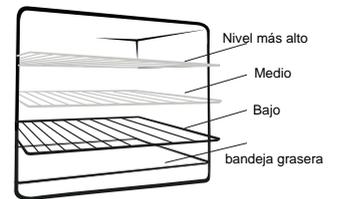
Recomendaciones Importantes

Para un menor y más eficiente consumo de gas es recomendable usar las parrillas con un diámetro adecuándose al tamaño de las hornallas previniendo quemaduras con la llama de la hornilla al momento de abrirla. Es recomendable reducir la llama antes que el líquido empiece a hervir. Y mantenga la llama a fuego mínimo mientras sea necesario con el fin de mantener la ebullición. Asegúrese que haya una buena ventilación en el lugar en donde se encuentre instalada la estufa de gas. Es recomendable encender la hornilla antes de colocar la olla sobre la parrilla.



Limpieza y Mantenimiento

1. Al terminar de usar la cocina de gas límpiela con un paño suave, con una solución de agua, jabón y bicarbonato (2 cucharaditas llenas en 1 litro de agua)
2. Para limpiar el vidrio frontal y el panel de control, es recomendable usar un papel seco.
3. No use detergentes, corrosivos o abrasivos muy fuertes.



PROBLEMAS Y SOLUCIONES

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCION
Olor a gas	La conexión de la manguera Tubo pinchado	Cambie la instalación
	Quemadores en posición incorrecta	Colocarlos en posición correcta
	Quemador en uso se apago accidentalmente	Llame al Servicio de Atención Al cliente
	El regulador está mal Instalado.	Instale correctamente
Fuerte olor	Aceite y grasa al fabricar al fabricar la estufa.	Esto es normal al utilizarla por primera vez.
Ruido	Expansión de metal debido al calor.	Normal

TABLA GENERAL DE EQUIVALENCIAS

MEDIDAS COMUNES		MEDIDAS LIQUIDAS			
1 Pizca	Menos de ¼ de cucharadita	8 cucharadas	½ taza		
3 Cucharaditas	1 cucharada	1 taza	8 onz. liquidas		
2 cucharadas	30 gramos = 1 Onza	1 taza	¼ Litro		
4 cucharadas	¼ taza	2 tazas	½ Litro		
8 cucharadas	½ taza	3 tazas	1 Botella = 750cc		
12 cucharadas	¾ taza	4 tazas	1 Litro		
16 cucharadas	1 taza				
EQUIVALENCIAS EN FARENHEIT Y GRADOS CELCIUS					
122° F = 50°C		250° f = 121° C		400°F = 204° C	
130	54	275	135	425	218
150	66	300	149	450	232
175	79	325	163	475	246
200	93	350	177	500	260
225	107	375	191		

GARANTÍA JAMES

JAMES garantiza esta unidad por el término de UN AÑO a partir de la fecha de compra contra todo defecto de fabricación.

Para que esta GARANTÍA sea válida, es imprescindible exhibir el PRESENTE CERTIFICADO CON LA FACTURA DE COMPRA en donde debe constar el NOMBRE DEL COMPRADOR, FECHA, MODELO Y NÚMERO DE SERIE DEL PRODUCTO.

La presente Garantía cubre los defectos de fabricación y/o piezas defectuosas EXCLUYENDO los defectos producidos por mal trato o uso indebido, como así tampoco cuando se verifique intervención ajena a nuestros servicios autorizados.

La intervención en el aparato por causas no imputables al producto (mala instalación, falta de energía, etc.) significará cargo por la visita realizada por el técnico.

Esta Garantía excluye nuestra responsabilidad por daños y perjuicios directos o indirectos que pudieren sufrir el adquirente, usuarios o terceros.

En aquellos casos en que la unidad esté destinada a usos no domésticos, esta Garantía será de 6 meses a partir de la fecha de compra.

Vencido el plazo de la Garantía, la unidad continuará RESPALDADA por JAMES mediante atención mecánica, mantenimiento y/o suministro de repuestos.

La Empresa se reserva el derecho de efectuar cualquier tipo de modificación a este producto sin previo aviso.

PRODUCTO	MODELO
NÚMERO DE SERIE	
INSPECCIONADO POR	FECHA
ADQUIRIDO A	
FECHA DE COMPRA	Nº DE FACTURA
NOMBRE DEL COMPRADOR	
DOMICILIO	LOCALIDAD

JAMES S.A.

Fraternidad 3949

Montevideo - Uruguay

E-mail: service@james.com.uy

Tel. SERVICE: 2309 6631*

Service Maldonado – Tel.: 4222 9897

JAMES PARAGUAY S.A.

Dr. E. López Moreira 6655 c/Avda. Boggiani

Asunción - Paraguay

Tel.: (595-21) 614 950 (RA)

E-mail: jamespar@james.com.py

E-mail service: service@james.com.py