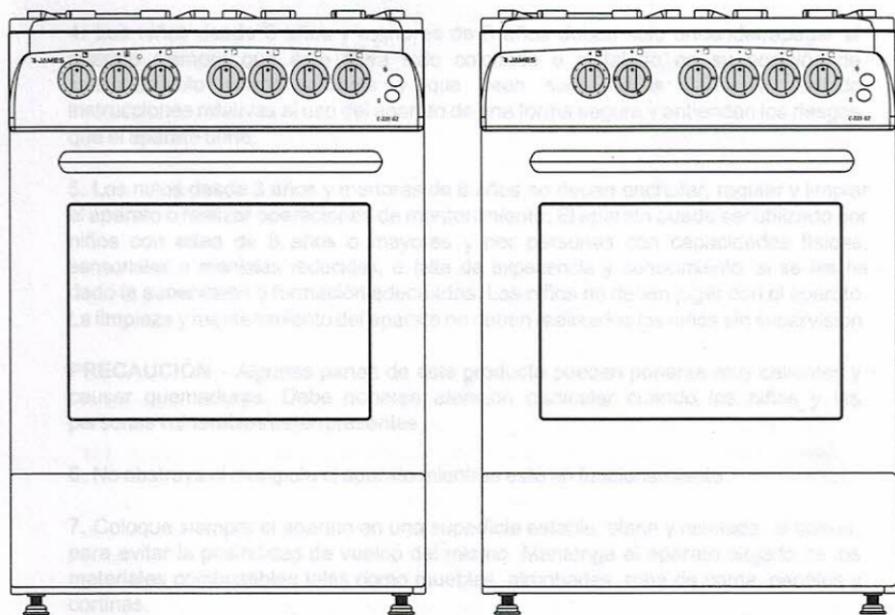


MANUAL DE INSTRUCCIONES

JAMES



COCINA GAZ & COMBINADA

CE

Estimado cliente:

Le felicitamos por la compra de este aparato **JAMES**. Antes de ponerlo en funcionamiento, le recomendamos lea con atención las presentes instrucciones con el fin de conocer el manejo correcto del aparato.

NORMAS DE SEGURIDAD

1. Utilice este aparato sólo como se describe en este manual. Cualquier otro uso no recomendado por el fabricante puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones a personas.

2. Asegúrese de que la fuente de alimentación corresponde a lo indicado en la placa de características del aparato.

3. Los niños menores de 3 años deben mantenerse fuera del alcance del aparato a menos que sean continuamente supervisados.

4. Los niños desde 3 años y menores de 8 años deben sólo encender/apagar el aparato siempre que éste haya sido colocado o instalado en su posición de funcionamiento normal prevista y que sean supervisados o hayan recibido instrucciones relativas al uso del aparato de una forma segura y entiendan los riesgos que el aparato tiene.

5. Los niños desde 3 años y menores de 8 años no deben enchufar, regular y limpiar el aparato o realizar operaciones de mantenimiento. El aparato puede ser utilizado por niños con edad de 8 años o mayores y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación adecuadas. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y mantenimiento del aparato no deben realizarlos los niños sin supervisión.

PRECAUCIÓN – Algunas partes de este producto pueden ponerse muy calientes y causar quemaduras. Debe ponerse atención particular cuando los niños y las personas vulnerables estén presentes.

6. No obstruya ni manipule el aparato mientras esté en funcionamiento.

7. Coloque siempre el aparato en una superficie estable, plana y nivelada, al operar, para evitar la posibilidad de vuelco del mismo. Mantenga el aparato alejado de los materiales combustibles tales como muebles, almohadas, ropa de cama, papeles y cortinas.

8. Este aparato está diseñado para su uso doméstico en interiores, y **no** está diseñado para su uso industrial.

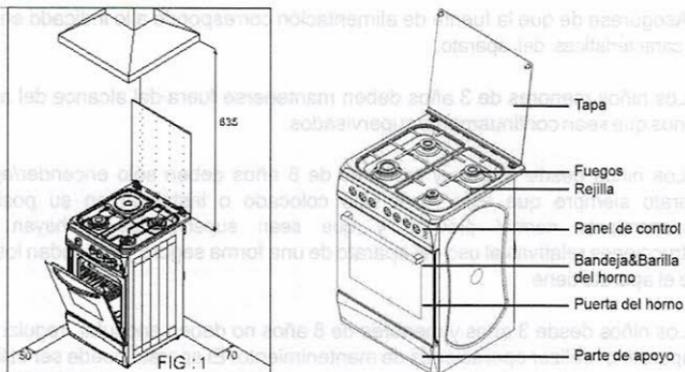
9. Conserve este manual para consultas posteriores.

NOTA: Al utilizar el aparato por primera vez, es posible que desprenda olores. Tenga la precaución de, en su primer uso, utilizarlo en un lugar bien ventilado.

ADVERTENCIAS

1. El trabajo de instalación debe ser llevado a cabo por un instalador cualificado y competente de acuerdo con la regulación vigente. Asegúrese de respetar las medidas de seguridad que aparecen en la figura 1, poca ventilación puede producir falta de oxígeno.

ADVERTENCIA: El uso de este aparato de gas produce calor y humedad en la habitación en la cual lo instale. Asegúrese de que tiene buena ventilación o instale un extractor. En caso de duda consulte a un instalador autorizado. Conecte el aparato con el tipo de gas que aparece en la etiqueta situada cerca de la tubería del gas.



2. Coloque el aparato en una superficie totalmente horizontal, lejos de materiales inflamables y no tenga los cables eléctricos cerca o detrás de las partes caloríficas del aparato.

3. En caso de reparación, no lo haga usted, la reparación debe realizarse por personal cualificado. Reparaciones realizadas por personas no cualificadas pueden causar daños irreparables en el equipo. Contacte con la asistencia autorizada e instale repuestos originales. **Es peligroso modificar o intentar modificar las características del aparato.**

4. Este producto está destinado a cocinar comida y no debe ser utilizado para otros fines. Asegúrese que la rejilla está colocada adecuadamente. Para facilitar el encendido, encienda las hornallas antes de colocar la sartén. Después del encendido compruebe que la llama es regular. Baje siempre el fuego o apáguelo antes de retirar la sartén. Nunca coloque una sartén vacía en el horno o en las hornallas.

ADVERTENCIA: Durante el uso del aparato, bien sea las hornallas o el horno, las partes exteriores aumentan de temperatura por lo que debe tener cuidado y evitar el contacto con las mismas. El aparato continúa estando caliente después de ser apagado.

5. Asegúrese que los botones están en la posición "0" (STOP) cuando el aparato no se esté utilizando.

6. Tenga cuidado cuando utilice productos de limpieza en spray, nunca dirija el spray directamente a la resistencia. Antes de realizar el mantenimiento y la limpieza

desconecte el aparato y espere a que se enfríe.

7. No ponga la tapa cuando todavía este encendido alguno de las hornallas. Deje enfriarlas antes de poner la tapa y siempre límpielas después de utilizarlas. La acumulación de grasa y otros restos de comida puede causar fuego tanto en la parte de los quemadores como en el horno. Por razones de higiene y seguridad deben mantenerse siempre limpios.



Fig.3

8. Todas las tapas, tanto de cristal o metálica, se pueden quitar para limpiarlas con mayor facilidad.

9. Los accesorios como la parrilla deben ser lavados antes de ser utilizados la primera vez.

FUNCIONAMIENTO

ENCENDIDO DE LOS FUEGOS

Para encender un fuego, antes de colocar la sartén u olla, utilice un encendedor de chispa pequeña, presione el correspondiente botón y gírelo en la dirección contraria de las agujas del reloj hasta la posición máxima, una vez que haya encendido puede regular la llama como requiera.

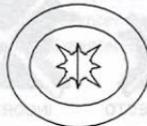


Fig.4 Encendido

Si después de varios intentos el quemador no enciende, compruebe que el deflector y su tapa están colocados correctamente. Para interrumpir el suministro de gas, gire el botón en sentido horario hasta la posición "0".

BOTONES DE CONTROL DE LA COCINA

Los botones de uso de la cocina de gas se encuentran en el panel de control, figura 5a

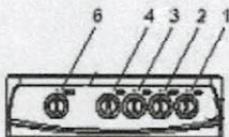


Fig. 5a

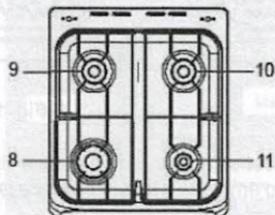


Fig. 5b

Tabla 1

1-BOTÓN DEL FUEGO PEQUEÑO	9-FUEGO GRANDE
2-BOTÓN DEL FUEGO MEDIANO	10- FUEGO MEDIANO
3-BOTÓN DEL FUEGO MEDIANO UBICADO EN LA PARTE DE ATRAS A LA IZQUIERDA	11-FUEGO MEDIANO
4-BOTÓN DEL FUEGO GRANDE	12-FUEGO PEQUEÑO
6-BOTÓN DEL HORNO	

Los botones de regulación deben ser girados hacia la izquierda hasta el símbolo de la llama pequeña para obtener la mínima llama en el fuego y hacia la derecha hasta el símbolo de la llama grande para obtener la máxima potencia del fuego, figura 5.

- Suministro de gas apagado
- 🔥 Suministro de gas al máximo
- 🔥 Suministro de gas al mínimo

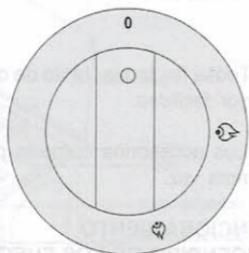


Fig. 6

Fig. 5

Usted debe usar sartenes con el diámetro adecuado para aprovechar al máximo los fuegos, reduciendo así el consumo de gas. Observe las figuras 10 y 11



NORMAS PARA EL USO DE CORRECTO DE LOS FUEGOS

Fig. 10

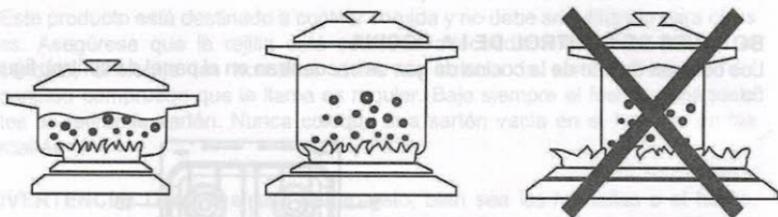


Fig. 11

También es aconsejable cubrir cualquier tipo de líquidos en ebullición. Tan pronto como el líquido empiece a hervir, reduzca la llama suficientemente para mantener el punto de ebullición.

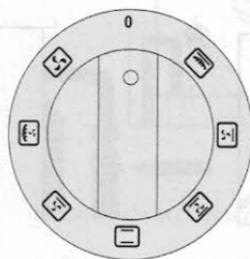
FUNCIONAMIENTO DEL HORNO

Para poner en marcha el horno, es necesario utilizar las tres perillas que figuran más abajo:

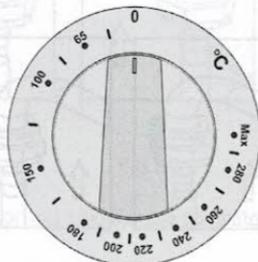
- Elegir entre las opciones que ofrece el selector Fig. 12 – Resistencia superior- Resistencia superior y turbo - Resistencia inferior y superior mas turbo – Resistencias sin turbo – resistencia inferior y turbo – grill y turbo – ventilación.
- Seleccionar temperatura Fig. 13
- Ubicar el timer en posición manual o seleccionar tiempo de funcionamiento.

Fig. 14

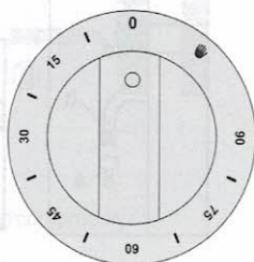
Selector Fig. 12



Termostato Fig. 13



Timer Fig. 14

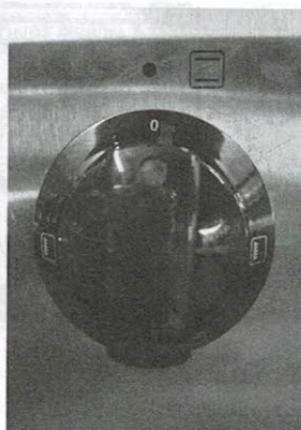


ENCENDIDO DEL HORNO A GAS

Presione la perilla del horno girando hacia la izquierda hasta la posición máxima, manteniendo la perilla apretada, accione el interruptor del encendido eléctrico y posteriormente a verificar que el quemador este encendido, continúe manteniendo apretada por 20 segundos la perilla del horno.

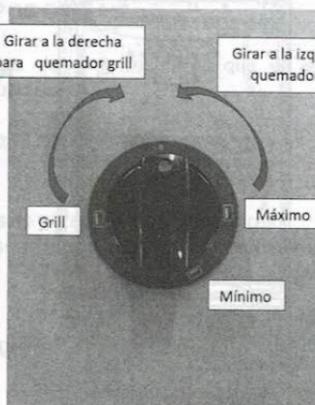
ENCENDIDO DEL GRILL

Realizar el mismo procedimiento que el paso anterior (ENCENDIDO DEL HORNO GAS) con la única diferencia de colocar la perilla del horno en la posición grill, girando la perilla hacia la derecha.



Girar a la derecha
para quemador grill

Girar a la izquierda para
quemador inferior



CONEXIÓN DE GAS

La conexión de gas debe llevarse a cabo de acuerdo a las normas en vigor. El fabricante proporciona la unidad probada y ajustada al tipo de gas que figura en la placa situada en la parte posterior del aparato, junto a la tubería de conexión. Asegúrese de que usted va a conectar la unidad a la clase de gas indicada.

Se permiten dos tipos de conexiones de gas

1. Usando tubería rígida: Para garantizar una mayor seguridad, se recomienda realizar la conexión a la red de gas utilizando tubos rígidos (por ejemplo, cobre) o el uso de tuberías flexibles de acero inoxidable para evitar cualquier tensión de la unidad.

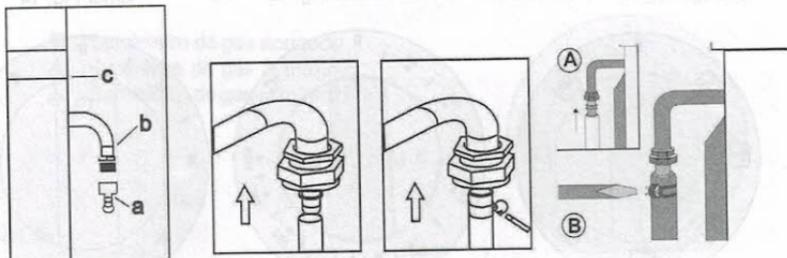


Fig. 15

El tubo adecuado para la alimentación del gas es G ½

Para este tipo de instalación, la conexión con el suministro de gas debe llevarse a cabo única y exclusivamente con tubos homologados de acuerdo con las normas en vigor.

2. Usando tubo flexible: Cuando la conexión se puede inspeccionar fácilmente en toda su extensión, se puede usar tuberías flexibles de acuerdo a las normas en vigor.

El tubo flexible se instalará si se cumplen los siguientes requisitos:
a. No se alcanzan altas temperaturas.

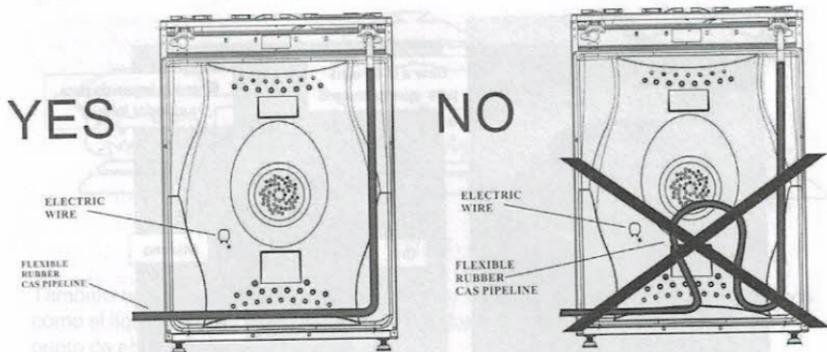


Fig. 16

- b. No tenga una longitud superior a 1500 mm, figura 16
- c. No hay válvula reguladora
- d. No esté sometido a ninguna fuerza ni presión
- e. Puede ser fácilmente inspeccionado para comprobar su estado, figura 17.

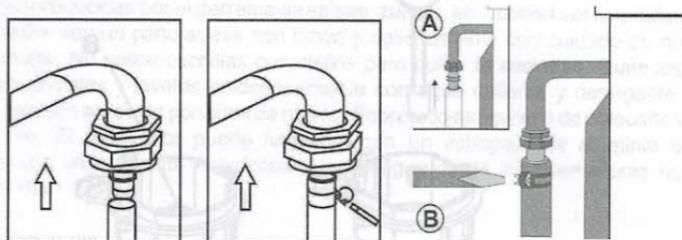


Fig. 17

El control de la conservación del tubo flexible consiste en comprobar:

- a. Que no muestre cortes, marcas de quemadura en toda su longitud.
- b. El material no se ha endurecido y muestra una elasticidad normal.
- c. Las abrazaderas de fijación no están oxidadas.
- d. Plazo de caducidad no ha cumplido.

Si ve una o más anomalías, no reparar las tuberías, sustituir por una nueva.

IMPORTANTE: Una vez completada la instalación, comprobar el perfecto sellado e instalación de las tuberías, utilizando una solución jabonosa, nunca una llama.

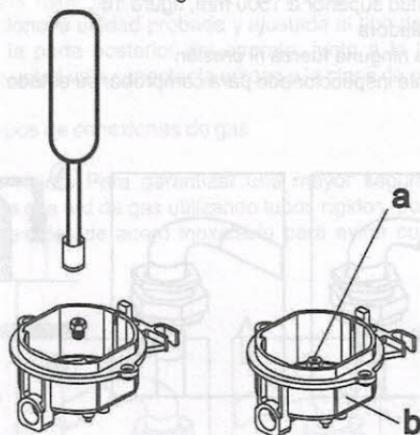
CONVERSIÓN A DIFERENTES TIPOS DE GAS

Para adaptar el aparato a una clase de gas distinta al que el aparato se ha suministrado siga las siguientes instrucciones.

REEMPLAZO DE LAS BOQUILLAS DE LOS QUEMADORES DEL HORNO Y GRILL

1. Retire la rejilla de los quemadores.
2. Extraiga las tapas y los deflectores de pared de los quemadores.
3. Con una llave 7 de tubo desenrosque y retire los inyectores para su sustitución,

figura 18.



Vuelva a montar las piezas siguiendo el mismo procedimiento pero a la inversa. Estos quemadores no necesitan ninguna regulación de aire primario.

AJUSTE DEL NIVEL MÍNIMO DE LOS QUEMADORES

1. Gire el mando a la posición mínima de la llama.
2. Retire el botón, figura 19.
3. En caso de conversión de gas natural a GLP (Butano), atornille fuertemente el tornillo by-pass de los fuegos.
4. La conversión de GLP (Butano) a gas natural la debe hacer personal autorizado por James S.A..

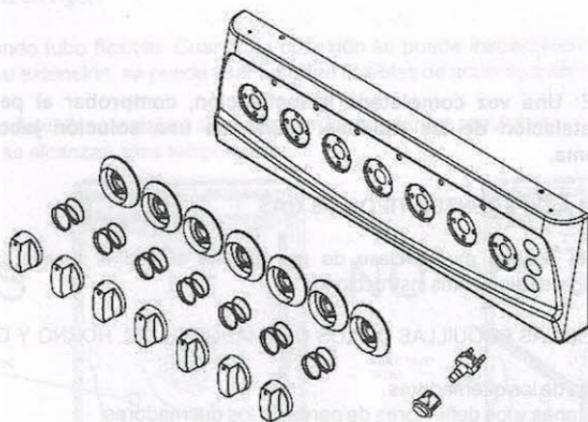


Fig. 19

Vuelva a montarla y gire el botón de la posición máxima a la mínima y compruebe que la llama no se apague.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de cada operación desconecta la unidad de la toma de corriente eléctrica en caso de llevarla. Compruebe que todos los botones de las hornallas y del horno estén a "0".

1. Limpieza de la parte de los quemadores

Las manchas producidas por el derrame de salsas, zumos, etc., deben ser limpiadas lo antes posible con un paño suave con jabón y agua caliente con cuidado de no rallar el esmalte. No utilice cuchillas o cuchillos para quitar la suciedad. Quite los fuegos y los anclajes y lávelos cuidadosamente con agua caliente y detergente. Séquelos muy bien antes de ponerlos de nuevo. Sobretodo asegúrese de colocarlos correctamente. El quemador puede limpiarse con un estropajo de aluminio o suavemente con un estropajo. Asegúrese que los agujeros de los quemadores no están obstruidos.

2. Limpieza del horno

Limpia cuidadosamente la cavidad del horno después de su uso cuando aún este caliente. De hecho, en ese momento resulta más sencillo retirar restos de comida, grasa, etc. Puede usar detergente con agua caliente o un limpiador apropiado para la limpieza del horno. No utilice nunca este producto directamente sobre las partes de acero ya que puede dañarlo y siga siempre las instrucciones de limpieza del manual. Limpie los accesorios (rejilla, parrilla, bandeja, etc) con agua caliente y detergente.

Retire las posibles incrustaciones con un detergente abrasivo suave. Nunca utilice para limpiar el horno un estropajo de aluminio ya que puede dañar el esmalte de las paredes y ello afectará a los resultados de la cocción.

3. Limpieza de la tapa

Todas las tapas pueden ser desmontadas tal y como muestra las figuras 20a y 20b.

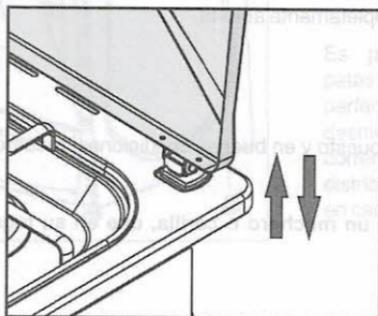


Fig 20a Tapa metálica

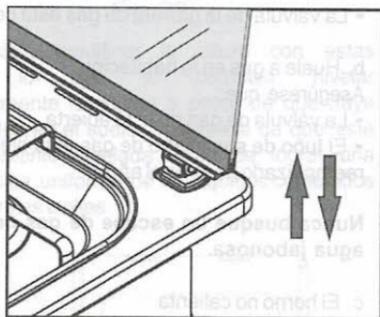


Fig 20b Tapa de cristal

Tras la limpieza coloque la tapa en su posición correcta.

4. Limpieza de la puerta del horno

Para una limpieza profunda puede desmontar la puerta tal y como se muestra en la figura 21.

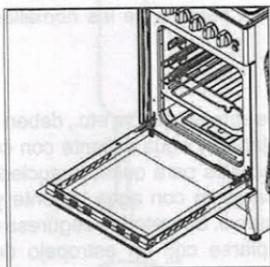


Fig. 21

Abra la puerta por completo, levante las dos pestañas de las bisagras 180°, cierre la puerta hasta un ángulo de 30° y deslicela extrayéndola hacia arriba. Para montarla haga el proceso inverso.

5. Control periódico

Periódicamente compruebe que el tubo que conduce el gas y su conexión está en las condiciones adecuadas. Si observa algo anormal no utilice la cocina ni trate de repararla por usted mismo. Contacte con un servicio técnico autorizado para que lo haga. **Cualquier manipulación puede ser peligrosa y además anulará la garantía.** Está recomendado reemplazar el tubo de gas una vez al año en caso de que sea flexible.

Si la cocina de gas no funciona correctamente compruebe lo siguiente antes de contactar con el servicio técnico autorizado:

a. La salida del gas parece anormal

Asegúrese que:

- La salida de los quemadores no está obstruida
- La válvula de la garrafa de gas está completamente abierta

b. Huele a gas en la habitación

Asegúrese que:

- La válvula de gas no esté abierta
- El tubo de suministro de gas está bien puesto y en buenas condiciones; recuerde reemplazarlo una vez al año.

Nunca busque un escape de gas con un mechero o cerilla, use en su lugar agua jabonosa.

c. El horno no calienta

- Asegúrese que los botones del horno están en la posición correcta de funcionamiento.

d. La cocina produce humo

- Debe limpiar la cocina después de su utilización. Restos de comida, grasa, etc. pueden producir humo y malos olores en el siguiente uso si no han sido correctamente limpiados.

Si después de seguir las instrucciones de arriba comprueba que el equipo continúa sin funcionar contacte con el servicio técnico autorizado. Deberá proporcionarles toda la información relativa a su aparato como modelo y nº de serie.

INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

Las siguientes instrucciones están dirigidas al instalador cualificado, para que la instalación se haga de acuerdo a las normativas vigentes. Cada vez que sea necesario desconecte la cocina y proceda con la máxima precaución.

EL FABRICANTE E IMPORTADOR DECLINAN CUALQUIER RESPONSABILIDAD POR POSIBLES DAÑOS DEBIDOS A UNA INSTALACIÓN QUE NO CUMPLA CON LA NORMATIVA ACTUAL

LUGAR DE INSTALACIÓN

PELIGRO! Esta unidad debe ser instalada y sólo puede funcionar en habitaciones con ventilación de acuerdo con la normativa actual.

Para lograr un correcto funcionamiento, es necesario que fluya de manera natural suficiente aire para la combustión de gas (el instalador deberá seguir las normas vigentes).

El flujo de aire en la habitación debe provenir directamente a través de aberturas o paredes externas. Esa/s abertura/s deberán ser realizadas para que llegue el aire directamente.

La instalación y el mantenimiento deberán ser realizados por personal técnico cualificado de acuerdo con las normativas vigentes.

NIVELADO

El electrodoméstico está provisto de pequeñas patas ajustables en la parte inferior (en las esquinas) como muestra la figura 22:

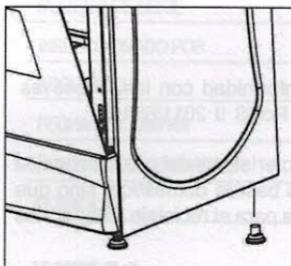


Fig. 22

Es posible modificar la altura con estas patas, lo que le permitirá nivelar perfectamente la cocina a pesar de que haya desniveles en el suelo. Asegúrese de que está correctamente nivelada a fin de lograr una distribución uniforme de los líquidos contenidos en cacerolas u ollas.

NIVELES DE BANDEJAS



	50X60	60X60
Bottom Heating element	1000 W	1200 W
Top Heating element	800 W	1000 W
Grill heating element (*)	1900 W	2500 W
Fan (*)	25 W	25 W
Oven lamp (*)	25 W	25 W
Chicken rotisserie (*)	-	-

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

	Pequeño	Mediano	Grande	Horno	Grill
G30 (30 mbar) BUTANO	1.00 kW	1.80 kW	2.80 kW	1.65 kW	1.45 kW
Inyector Ø mm	0.55	0.70	0.85	0,75	0,6
Consumo g/h	73 g/h	131 g/h	204 g/h	120 g/h	105 g/h
G20 (20 mbar) GAS NATURAL	1.00 kW	1.75 kW	2.85 kW	1.75 kW	1.50 kW
Inyector Ø mm	0.75	1.00	1,20	1,10	0,92
Consumo m3/h	0.095 m3/h	0.167 m3/h	0.271 m3/h	0.167 m3/h	0.143 m3/h

SABAF

Mini Wok Burner	2,50	182	0,82	Mini Wok Burner	2,60	0,248	1,15
----------------------------	-------------	------------	-------------	----------------------------	-------------	--------------	-------------

CONFORMIDAD CON LAS DIRECTIVAS

Este producto lleva la marca CE para indicar la conformidad con las Directivas 2009/142/CE (Directiva aparatos de gas) y la directiva RoHS II 2011/65/UE.



Este símbolo situado en la etiqueta de características del producto indica que el aparato no puede ser tratado como basura doméstica, sino que debe ser entregado en un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

Su contribución a la correcta eliminación de este producto protege el medio ambiente. En caso de eliminación incorrecta del producto podemos causar daños en el medio ambiente. Para más información sobre el reciclaje de este producto, puede obtenerla en su ayuntamiento, en el servicio de recogida de basura o en la tienda donde adquirió el producto.

JAMES

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.

Esta garantía solamente es válida en aquellos casos en que la unidad esté destinada a usos domésticos. En caso de uso no doméstico, se aplicará el cargo correspondiente a la reparación.

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.

BENIGNO FERREIRA 6655

Asunción - Paraguay

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

E-mail: jamespar@james.com.py

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

