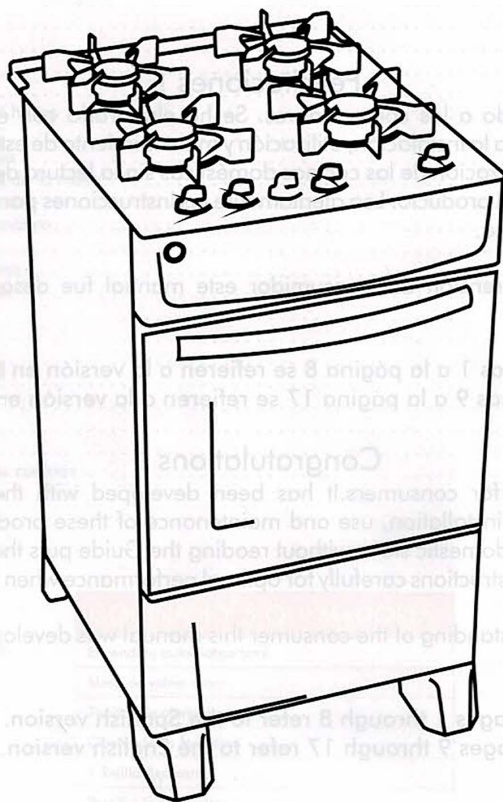


Manual del consumidor

User Guide



Lea atentamente el manual de instrucciones antes de instalar y utilizar el producto.
Carefully read the instruction manual before installing and using the product.

Felicitaciones !

Este manual está destinado a los consumidores. Se ha elaborado con el fin de proporcionar la información necesaria para la instalación, utilización y mantenimiento de estos productos y garantizar una mayor vida útil. La utilización de las cocinas domésticas sin la lectura del manual pone en riesgo la eficiencia y la vida útil del producto. Lea atentamente las instrucciones para obtener un rendimiento óptimo en el uso de su cocina.

Buscando la mejor comprensión del consumidor este manual fue desarrollado en una versión bilingüe (Español e Inglés).

Las páginas 1 a la página 8 se refieren a la versión en Español.

Las páginas 9 a la página 17 se refieren a la versión en Inglés.

Congratulations !

This manual is intended for consumers. It has been developed with the objective of providing information necessary for installation, use and maintenance of these products and to guarantee a longer life. The use of the domestic stove without reading the Guide puts the product's efficiency and shelf life at risk. Read the instructions carefully for optimal performance when using your stove.

Looking for the best understanding of the consumer this manual was developed in a bilingual version (Spanish and English).

Pages 1 through 8 refer to the Spanish version.

Pages 9 through 17 refer to the English version.

Felicitaciones !

Este manual está destinado a los consumidores. Se ha elaborado con el fin de proporcionar la información necesaria para la instalación, utilización y mantenimiento de estos productos y garantizar una mayor vida útil. La utilización de las cocinas domésticas sin la lectura del manual pone en riesgo la eficiencia y la vida útil del producto. Lea atentamente las instrucciones para obtener un rendimiento óptimo en el uso de su cocina.

ÍNDICE

Tabla de Productos	Pg. 1
Instalación	Pg. 2
Instalación y Uso	Pg. 2
Conexión del gas	Pg. 2
Instalación eléctrica	Pg. 2
Funcionamiento	Pg. 3
Horno	Pg. 3
Registro del horno	Pg. 3
Encendido del horno	Pg. 3
Encendido automático	Pg. 3
Instrucciones de seguridad del horno	Pg. 4
Uso del horno	Pg. 4
Encendido de los quemadores	Pg. 4
Encendido de los quemadores de lo meso	Pg. 4
Control gradual de la llama	Pg. 4
Cocinas con encendido automático	Pg. 4
Limpieza y mantenimiento	Pg. 5
Limpieza y cuidado de la cocina	Pg. 5
Limpieza y cuidado de la meso	Pg. 5
Limpieza y cuidado del horno	Pg. 5
Rejilla	Pg. 6
Accesorios	Pg. 6
Instrucciones de seguridad	Pg. 6
Problemas en las cocinas	Pg. 7
Cuidados con el gas	Pg. 7
Especificaciones técnicas	Pg. 8
Diagrama de conexión de las cocinas	Pg. 8

COCINA 4 Y 5 QUEMADORES

Encendido automático total

Meso de vidrio 6mm

Tirador de aluminio

Quemadores forjados

1 Rejilla deslizante

Porrillos individuales

Instalación

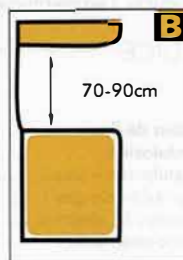
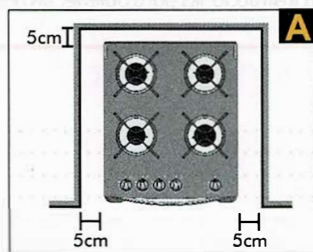
- Evite lugares húmedos o con corrientes de aire, ya que las llamas pueden apagarse, pero no se olvide que el ambiente debe proveer una renovación de aire;
- Instale la cocina distante de materiales y productos combustibles (alcohol, gasolina, etc) y no resistentes al calor;
- Deje un espacio libre de 5 cm (cinco) en los laterales y traseros de la cocina (Fig. A);
- Deje un espacio libre de 70 a 90 cm entre la mesa de la cocina y el depurador / campana o cualquier armario colocado encima de la cocina (Fig. B).

Obs.: Superficies no niveladas pueden perjudicar la cocción de masas en el horno y de preparación de pastas en los quemadores.



ATENCIÓN: Si la cocina se coloca sobre una base, se deben tomar medidas para evitar que el aparato se deslice en la misma.

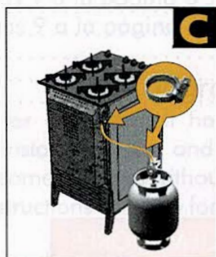
**ESTA COCINA NO HA SIDO
DISEÑADA PARA SER FIJADA**



INSTALACIÓN Y USO

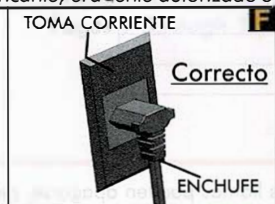
Conexión del gas

- Utilice abrazaderas para fijar la manguera de gas en la cocina y en el regulador de presión (válvula) fijado en el balón de gas (Garráfa/Cilindro). El balón de gas (Garráfa/Cilindro) debe colocarse siempre en el mismo lado de la entrada del gas (Fig. C);
- La manguera de gas nunca debe pasar por la parte trasera de la cocina, pues ésta se resiste a una temperatura de hasta 70°C y el calor que se concentra en la parte trasera de la cocina alcanza temperaturas más elevadas, pudiendo causar el derretimiento de la manguera y consecuentemente eventual accidente (Fig. D);
- Si no es posible evitar el paso de la manguera por la parte trasera de la cocina, se hace indispensable el uso de manguera metálica flexible;
- Las cocinas son producidas originalmente para uso de gas embotellado (GLP). Para transformar la cocina a gas natural (GN), recurra al Servicio Autorizado más próximo a su residencia, el cual es responsable por la citada transformación.



Instalación Eléctrica

Utilice puntos únicos de fuerza y puesta a tierra. Si su residencia no tiene estas instalaciones, llame a un electricista especializado. Nunca utilice tomas eléctricas extras. (Figs. F y G). Si el cordón de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, el agente autorizado o la persona cualificada, para evitar riesgos.



Lámpara del horno

- Junto al producto se envía una lámpara 220V 15W (esta lámpara funciona con los dos voltajes).
- Si su casa posee un voltaje de 127V la lámpara 220V se quedará con poca luminosidad, pudiendo ser sustituida por una 127V.
- En caso que la lámpara se queme, sustitúyala por una nueva, de acuerdo al voltaje de su residencia.
- Las lámparas pueden ser encontradas en casas especializadas.
- Especificaciones: 127V/220V 15W con rosca E14-TU225.

Para cambiar la lámpara:

Retire el enchufe de la toma eléctrica;

Gire el protector de la lámpara en sentido contrario del reloj (izquierda). hasta soltarlo completamente. (Fig. H);

Quite la lámpara, girando en el sentido contrario del reloj (izquierda) (fig. I);

Enrosque con cuidado la lámpara nueva, girando en el sentido del reloj (derecha) (fig. J).

En seguida, enrosque el protector de la lámpara en el sentido horario (derecha) (fig. K)



FUNCIONAMIENTO

Horno

El horno de la cocina tiene un esmalte de limpieza fácil que no permite que la grasa se pegue, facilitando completamente su remoción.

Registro del horno

(Control de temperatura en 5 posiciones)

Las cocinas poseen el manipulador del horno en el lado derecho de la mesa (Fig. L).



Manipulación del horno

•El registro del horno permite la regulación de la temperatura en 5 bandas (Fig. M), proporcionando mayor adecuación para la cocción de los alimentos. A continuación sigue la tabla para la consulta.

Posición	Temp. Média (°C)
1	Alta
2	Média Alta
3	Média
4	Média-Baja
5	Baja

Encendido del Horno

El encendido del horno tiene un dispositivo de seguridad, que está diseñado para interrumpir automáticamente la alimentación de gas si la llama del quemador del horno se apaga y / o se produce algún fallo de cualquiera de sus componentes indispensables para su funcionamiento.

En este producto el gas sólo se libera cuando se pulsa el botón y se gira. Una vez que el horno esté encendido, es necesario que el botón quede presionado durante cerca de 10 segundos para evitar que la llama se apague.

Encendido automático

Presione y gire el botón del horno hasta la posición de llama máxima (manteniendo pulsado el botón de encendido del interruptor de encendido / apagado) (Fig. N).



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DEL HORNO

- Este aparato no está destinado a la utilización por persona (incluso niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones referentes al uso del aparato o estén bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad;
- Se recomienda que los niños sean vigilados para asegurar que no estén jugando con el aparato;
- Si la llama del quemador se extingue (apague) se debe colocar el manipulador del horno (botón del horno) en la posición cerrada y abrir la puerta del horno. Además, para su mayor seguridad, es necesario aguardar por lo menos 01 (un) minuto para accionar el producto nuevamente;
- Si el quemador del horno no se enciende en hasta 15 segundos, se debe colocar el manipulador del horno (botón del horno) en la posición cerrada, abrir la puerta del horno y proceder a un nuevo encendido del quemador después de 01 (un) minuto;
- Para el encendido del horno, no olvide dejar la puerta del horno completamente abierta antes de proceder al encendido del interruptor eléctrico (encendido).

Siga las instrucciones para evitar posibles daños en el sistema de encendido automático.

Uso del horno

- La distribución del calor es uniforme, pero usted debe seguir algunas instrucciones básicas para sacar el máximo provecho del horno. Haga un precalentamiento conectando el horno a la temperatura máxima antes de colocar el alimento, 10 minutos para cocinas 04 quemadores y 15 minutos para cocinas 05 quemadores;
- Masas: después del precalentamiento, ponga la masa en el horno y pase a la temperatura deseada;
- Carne: después del precalentamiento, ponga la carne en el horno y pase a la temperatura deseada. Cuando esté asada, pase a la temperatura máxima, hasta alcanzar la coloración deseada;
- Evite abrir constantemente la puerta del horno;
- Acompañe el asado a través del visor del horno, con la luz interna encendida (en los modelos que poseen esta función), así que usted ahorra tiempo, gas y garantiza una buena cocción del alimento. Ajuste la forma o la campana en la parte central del horno. No toque la parte posterior de la cocina y los laterales de la cocina a la altura del horno;
- No ponga sobre la rejilla, papel aluminio o cualquier objeto que impida la circulación de aire caliente por el horno.



ATENCIÓN: Durante el uso el aparato se vuelve caliente. El cuidado debe ser tomado para evitar el contacto con los elementos de calentamiento dentro del horno.

ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES

Encendido de los quemadores de la mesa

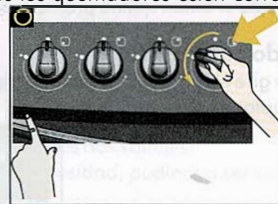
- Presione y gire el botón del quemador elegido a la izquierda hasta la posición de llama máxima, accione el interruptor de encendido (Fig. O);
- Regule la potencia de la llama según sea necesario.

Control gradual de la llama

- El control gradual de la llama permite potencias estables desde la alta hasta la baja, proporcionando economía y una temperatura adecuada para cada tipo de alimento.

Cocinas con encendido automático

- La red eléctrica del encendido automático es bivolts 127V / 220V;
- Conecte su cocina a la red eléctrica y al gas, asegúrese de que todos los quemadores estén correctamente instalados antes de que el interruptor eléctrico se encienda.



ATENCIÓN: No opere su producto utilizando un temporizador externo o un sistema independiente de control remoto.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza y cuidado de la cocina

- Antes de iniciar la limpieza de la cocina, retire el enchufe de la toma eléctrica. Para la limpieza de las partes esmaltadas y de vidrio, utilice un paño humedecido o esponja no abrasivo y jabón neutro. No deje que el agua se seque o se deslice directamente sobre la mesa de cristal, enjuáguela inmediatamente con un paño seco y suave, evitando manchas en la mesa provocadas por el exceso de cloro en el agua;
- Para lavar los quemadores, déjelos enfriar y usar esponja y jabón en barra, ya que otros productos no darán brillo al aluminio. Luego enjuáguelos completamente. Nunca deje en remojo en vinagre o limón;
- La colocación o inmersión de los quemadores aún calientes en el agua fría, puede provocar su deformación;
- Mucho cuidado al limpiar la mesa sin los quemadores, no deje caídas pelusa o detritos en los conductores de gas;
- Asegúrese de que todos los quemadores están instalados correctamente. El mal encaje puede causar daños a los quemadores o perjudicar su rendimiento;
- La limpieza de la base de los quemadores y de los separadores debe realizarse periódicamente con agua tibia y jabón neutro o detergente tipo lavavajillas neutro. Antes de colocarlos en su lugar, enjuáguelos bien, asegúrese de que todos estén limpios y secos y asegúrese de que estén bien encajados. Encender los quemadores y dejarlos conectados durante aproximadamente 1 minuto para garantizar el secado completo;
- Pueden ocurrir puntos de oxidación en la parte inferior y en los agujeros de los separadores de los quemadores. La pieza aún puede presentar alteración en el color, proveniente del uso del producto. Estos puntos de oxidación y el cambio en el color no interfieren en el rendimiento del producto;
- Evite que los alimentos se vierten sobre los quemadores durante la cocción. Si esto ocurre, inmediatamente después del uso, déjelos enfriar y limpiar con un paño húmedo, ya que el uso prolongado de los quemadores que contienen residuos de alimentos hará que la limpieza sea muy difícil;
- No deje las piezas de los quemadores sumergidos en agua con detergente durante más de 10 minutos;
- Conserve los chisperos de encendido electrónico de los quemadores limpios y exentos de residuos.

Limpieza y cuidado de la mesa

- Para limpiar la mesa de la cocina, retire las parrillas y mantenga los quemadores en el lugar. Este procedimiento evita la caída de residuos sobre los inyectores de gas;
- La limpieza debe efectuarse siempre con la mesa de vidrio fría;
- Utilizar sólo jabón o detergente neutro, esponja o paño suave, papel toalla y agua;
- Nunca utilizar esponjas o viruta de acero o punta de objetos (cuchillo / tenedor), para quitar alguna suciedad o residuo impregnado;
- Secar bien después de cada limpieza, evitando manchas;
- No dejar restos de productos de limpieza en la mesa;
- Evitar derramar líquidos, si ocurre limpiar inmediatamente;
- Tenga cuidado de no dejar caer objetos sobre la mesa de cristal, ya que puede astillarse o romperse;
- Tenga cuidado con las planchas de hierro fundido. Nunca deje caer, ya que pueden dañarse seriamente;
- No utilice la mesa de cristal como una superficie de corte.



ATENCIÓN: Si la superficie está rota, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

Limpieza y cuidado del horno

Para limpiar las rejillas, laterales, parte superior e inferior del horno, espere al enfriamiento del producto. Utilice paños o esponjas con jabón o detergentes neutros, después de enjuagar bien y enjuagar con un paño seco.



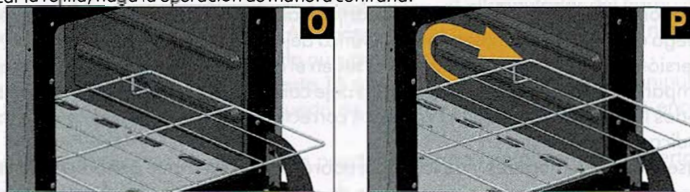
ATENCIÓN: No utilice materiales de limpieza abrasivos, raspadores metálicos y máquinas de limpieza a vapor para limpiar el vidrio de la puerta del horno, el vidrio de la mesa y demás partes, ya que pueden resultar en rotura de los cristales y daños al producto en general

REJILLA

Para su seguridad, las rejillas de su cocina fueron diseñadas para trabarse al alcanzar la abertura máxima (Fig. O).

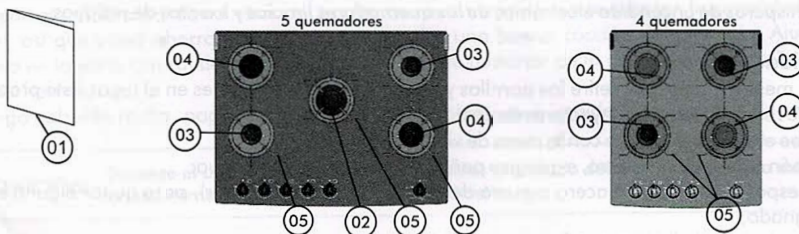
Para retirar la rejilla de limpieza, haga lo siguiente:

- Empuje la rejilla hasta el fondo de la cocina;
- Levántela hasta deshacer el enganche.
- Tire de la rejilla hacia fuera del horno (Fig. P);
- Para volver a colocar la rejilla, haga la operación de manera contraria.



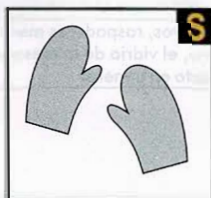
ACCESORIOS

ELEMENTO	DESCRIPCIÓN
1	Manual de instrucciones
2	Conjunto quemador triple-llama
3	Conjunto quemador pequeño (ramal)
4	Conjunto quemador gigante (familia)
5	Soporte lateral



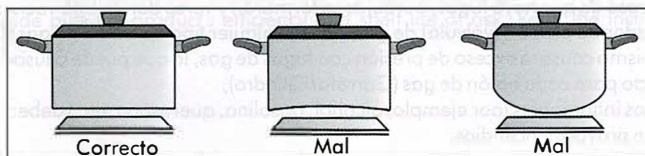
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- La cocina es para uso doméstico y debe ser utilizado por personas capacitadas para operarlo;
- Mantenga a los niños lejos de la cocina cuando esté en funcionamiento o inmediatamente después de su uso. La temperatura cerca de los quemadores de la mesa, puerta del horno, tiradores y pared externa es alta y puede causar quemaduras;
- Coloque los utensilios sobre la rejilla de la mesa de la cocina con los cables orientados hacia adentro. Esto ayuda a evitar que los niños los tiren;
- Caliente los alimentos con los envases abiertos, pues si están totalmente cerrados, el calor aumenta la presión interna y puede causar accidentes;
- Al utilizar aceite o grasa en frituras el cuidado debe ser mayor, pues son inflamables;
- Evite acumular líquidos grasos en la mesa o en otras partes de la cocina;
- Al manipular o retirar los recipientes con alimentos del horno, utilice guantes térmicos de protección para evitar quemaduras (Fig. S).

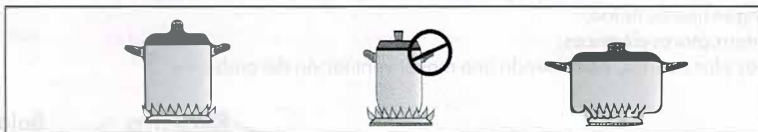


ATENCIÓN: Las partes accesibles pueden tornarse calientes cuando están en uso. Los niños deben mantenerse alejados.

El diámetro mínimo de las ollas a ser usadas sobre los quemadores de la mesa es de 14 cm para que ningún desplazamiento haga que las mismas vengan abajo;
No se permite el uso de ollas con bases cóncavas o convexas en este producto o anillo de soporte.



Para un menor consumo de gas, se aconseja el uso de contenedor con diámetro compatible con los quemadores



PROBLEMAS EN LAS COCINAS

Antes de llamar al Servicio Autorizado, realice las siguientes comprobaciones siguiendo la tabla:

Causa	Problema			
	El quemador no enciende	El encendido automático no funciona	Llama amarilla o manchando las ollas	Llama baja o apagándose
El gas se está acabando	X		X	X
Los quemadores están sucios o mojados	X	X	X	
La llave del regulador de gas está cerrado	X			
El regulador de gas funciona mal	X		X	X
Los quemadores - esparcidores / tapas están mal colocados	X	X	X	
Los inyectores están sucios u obstruidos	X		X	X
La cocina no está enchufada/ la toma eléctrica no está energizada		X		
Los electrodos están mojados o sucios		X		
Hay corriente de aire en dirección a la cocina				X

Causa de las deformaciones en los quemadores y esparcidores:



Atención:

Muchos de los problemas de mal funcionamiento de la cocina se deben a los reguladores de presión (válvula) de la botella gastados o de mala calidad. Por lo tanto, asegúrese de que el regulador esté en buen estado. Asegúrese de que todos los quemadores están instalados correctamente. El mal ajuste puede dañar los quemadores o perjudicar su rendimiento.

CUIDADO CON EL GAS

- Para su seguridad, mantenga el regulador de presión (válvula) del gas cerrado cuando no esté usando la cocina. Compruebe la validez de su regulador, todos tienen vida útil de cinco años;
- Antes de sustituir el balón de gas (Garráfa/Cilindro), compruebe que los registros están cerrados;
- Si la grasa o el aceite se enciende, apague todos los botones y afloje las llamas con una tapa de olla, un paño mojado o ponga la sal. Nunca arroje agua, pues en contacto con la grasa caliente, se extiende pudiendo causar quemaduras;
- Sólo encienda los quemadores después de asegurarse de que no hay fugas en la instalación;
- Al encender su horno, mantenga la puerta del mismo abierta hasta que la llama se estabilice;

- En las cocinas con lámparas y encendedores automáticos, retire el enchufe de la toma de corriente antes de realizar servicios de mantenimiento y limpieza;
- Nunca utilice llamas o chispas para localizar fugas de gas, lo que puede provocar incendios. Utilice espuma hecha con jabón. En caso de que haya fugas, burbujas se formarán y veras donde está vaciando;
- Utilice siempre regulador de presión (válvula) de gas, para cualquier tipo de balón de gas (Garráfa/Cilindro), ya que la ausencia del mismo causará exceso de presión con fugas de gas, lo que puede causar incendios;
- Instale sólo un producto para cada balón de gas (Garráfa/Cilindro);
- Los productos químicos inflamables (por ejemplo, alcohol, gasolina, queroseno, etc.) deben guardarse lejos de su cocina, ya que pueden provocar incendios.
- Si siente olor a gas dentro de su casa, para su seguridad, tome las siguientes medidas:
 - Cierre el regulador de presión (válvula) de gas de balón de gas (Garráfa/Cilindro);
 - No encienda ningún tipo de llama;
 - No mueva los interruptores eléctricos;
 - Abra las ventanas y las puertas, permitiendo una mayor ventilación del ambiente.

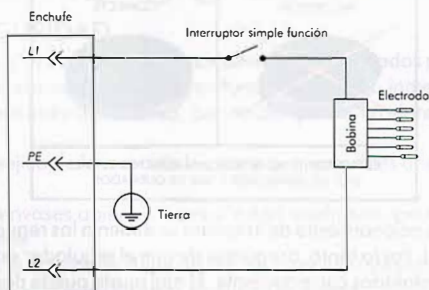
Presión de alimentación (em kPa)	
Gas de balón de gas (Garráfa/Cilindro) (GLP)	2,75
Gas natural (GN)	1,96



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

	Ancho	Profundidad	Altura	Horno	Peso (kg)
				Litros	Neto
Cocina 4 bocas	48,0	59,5	91,7	50,0	22,9
Cocina 5 bocas	75,0	59,5	92,7	86,5	30,2

DIAGRAMA DE CONEXIÓN DE LAS COCINAS



- Compruebe que todos los terminales de la banda de alta tensión estén conectados al módulo de encendido (electrodos y velas), de lo contrario, pueden producirse daños al sistema de encendido del producto;
- Asegúrese de que el enchufe en el que esté conectado el enchufe de su cocina esté conectado a una toma de tierra efectiva;
- No deje que el cable de alimentación pase detrás de la cocina.

Congratulations !

This manual is intended for consumers. It has been developed with the objective of providing information necessary for installation, use and maintenance of these products and to guarantee a longer life. The use of the domestic stove without reading the Guide puts the product's efficiency and shelf life at risk. Read the instructions carefully for optimal performance when using your stove.

INDEX

Product Table	Pg. 1
Installation	Pg. 1
Installation and use	Pg. 2
Gas connection	Pg. 2
Electrical Installation	Pg. 3
Operation	Pg. 3
Oven	Pg. 3
Oven valve	Pg. 3
Oven ignition	Pg. 4
Automatic ignition	Pg. 4
Oven safety instructions	Pg. 4
Oven use	Pg. 5
Burner ignition	Pg. 5
Burner ignition (table)	Pg. 5
Gradual flame control	Pg. 5
Stoves with automatic ignition	Pg. 5
Cleaning and maintenance	Pg. 6
Stove cleaning and care	Pg. 6
Table cleaning and care	Pg. 6
Oven cleaning and care	Pg. 6
Shelves	Pg. 7
Accessories	Pg. 7
Safety instructions	Pg. 8
Stove problems	Pg. 9
Gas care	Pg. 9
Technical specifications	Pg. 10
Stoves connection diagram	Pg. 11

4 AND 5 BURNER STOVE

Total automatic ignition
Glass table 6mm
Metalic handle
Forged Burners
Mego flame Burner (5 burners model)
1 Sliding Shelf
Individual Grids

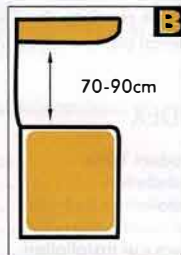
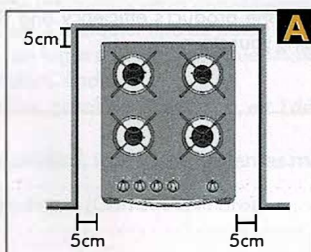
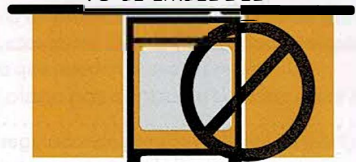
Installation

- Avoid humid or draughty places, as the flames may go out, but do not forget that the environment must provide air renewal;
- Install the stove away from heat sensitive and combustible materials and products (alcohol, gasoline, etc.);
- Leave a 5cm (five) free space on the sides and back of the stove (Fig. A);
- Leave a 70-90cm free space between the cooker table and the scrubber / hood or any cabinet placed above the stove (Fig. B).

Obs.: Non-leveled surfaces can adversely affect the cooking of pasta.

⚠ ATTENTION: If the cooker is placed on a base, measures must be taken to prevent the equipment from sliding on it.

THIS COOKER WAS NOT DESIGNED
TO BE EMBEDDED



INSTALLATION AND USE

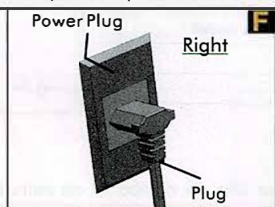
Gas Ignition

- Use clamps to secure the gas hose to the stove and to the pressure regulator set in the cylinder. The cylinder must always be placed on the same side as the gas inlet (Fig. C);
- The gas hose should never pass through the stove rear as it will withstand a temperature up to 70 °C and the heat in the stove back will reach higher temperatures and may cause the hose to melt and consequently an accident (Fig. D);
- If it is not possible to avoid the passage of the hose through the back of the stove, it is essential to use a flexible metal hose;
- The stoves are originally produced for bottled gas (LPG). To transform the stove for natural gas (NG), refer to the Post of the Network of Authorized Services nearest to your residence, which is responsible for this transformation.



Electrical Installation

Use unique points of force and grounding. If your home does not have these facilities, call a qualified electrician. Never use a multi-plug adapter (Fig. F and G). If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, authorized agent or qualified person in order to avoid risk.



OPERATION

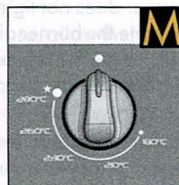
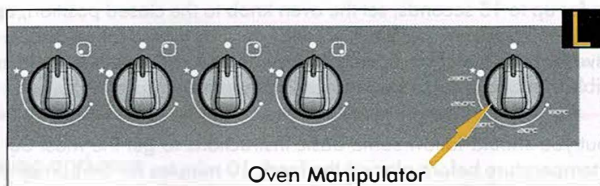
Oven

The oven does not allow the fat to stick, making it easy to remove due to easy-clean enamel.

Oven valve

(5 position temperature control)

The oven manipulator on the right side of the table (Fig. L).



- The oven log allows temperature regulation in 5 ranges (Fig. M), providing greater suitability for cooking the food. See table below for reference

	Position	Average Temperature (°C)
1	High	280 a 300
2	High-Average	260 a 280
3	Average	240 a 260
4	Low-Average	210 a 240
5	Low	160 a 210

Oven Ignition

The oven ignition has a safety device, which is designed to automatically interrupt the gas supply if the oven burner flame goes out and / or some fault occurs in any of its components that are essential for its operation.

In this product the gas is only released when the button is pressed and turned. Once the oven has been lit, the button must be pressed for about 10 seconds to prevent the flame from going out.

Automatic Ignition

Press and turn the oven knob to the maximum flame position (while holding down the knob, press the ignition switch / ignition button) (Fig. N)



OVEN SAFETY INSTRUCTIONS

- This appliance is not intended for the use of people (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or people lacking experience and knowledge, unless instructed how to use the appliance or under the supervision of a person responsible for their safety;
- It is recommended that children be supervised to ensure that they are not playing with the appliance;
- If the burner flame is extinguished (turned off), the oven knob must be placed in the closed position and the oven door opened. Also, for your greater safety, it is necessary to wait for at least 01 (one) minute to start the product again;
- If the oven burner does not light up for up to 15 seconds, set the oven knob to the closed position, open the oven door, and re-ignite the burner after 1 (one) minute;
- To switch on the oven, be sure to leave the oven door fully open before switching on the electric (ignition) knob.
- Follow the guidelines to avoid possible damage to the automatic ignition system.

Using the oven

- The heat distribution is uniform, but you should follow some basic instructions to get the most out of the oven. Preheat the oven to the maximum temperature before placing the food, 10 minutes for 04 burner stoves and 15 minutes for 05 burner stoves;
- Pasta: after preheating, put the dough in the oven and proceed to the desired temperature;
- Meat: after preheating, place the meat in the oven and proceed to the desired temperature. When it is roasted, go to the maximum temperature, until it reaches the desired coloration;
- Avoid constantly opening the oven door;
- Track the roast through the oven display, with the internal light on (on models with this feature), so that you can save time, gas and ensure a good cooking. Adjust the baking sheet in the center of the oven. Do not touch the bottom or sides of the oven; Do not place aluminum foil on the grill or any object that prevents the heat circulation through the oven.



ATTENTION:

During use the appliance becomes hot. Care must be taken to avoid contact with the heating elements inside the oven.

BURNERS IGNITION

Burner Ignition (table)

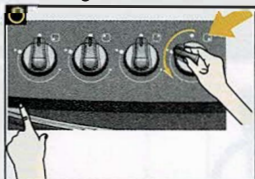
- Press and turn the knob of the selected burner to the left to the maximum flame position, press the ignition switch (Fig. O);
- Adjust the power of the flame as required.

Gradual flame control

- Gradual flame control allows stable powers from high to low, providing economy and a suitable temperature for each type of food.

Stoves with automatic ignition:

- The electric ignition grid is bivolt 127V / 220V;
- Connect your stove to the electrical network and gas, check if all the burners are correctly installed before the electric (ignition) switch is turned on.



ATTENTION: Do not operate your product using an external timer or separate remote control.

CLEANING AND MAINTENANCE

Stove cleaning and care

- Before starting to clean the stove, remove the plug from the power. To clean glazed and glass parts, use a damp cloth or a non-abrasive sponge and mild soap. Do not let the water dry or evaporate directly on the glass table, dry it immediately with a soft, dry cloth, avoiding table stains caused by too much chlorine in the water;
- To wash the burners let them cool and use sponge and bar soap as other products will not brighten the aluminum. Then rinse and dry thoroughly. Never soak in vinegar or lemon;

- Placing or immersing burners still hot in cold water may cause them to warp (warping);
- Be very careful when cleaning the table without the burners, do not drop lint or debris on the gas conductors;
- Make sure all burners are installed correctly. Poor fit can damage burners or impair performance; Cleaning the base of burners and spreaders should be done periodically with warm soapy water and neutral dishwashing detergent. Before you rotate them in place, dry them thoroughly, make sure they are all clean and dry, and make sure they are all securely in place. Light the burners and let them on for about 1 minute to ensure complete drying;
- Oxidation points may occur at the bottom and in the burner spreader holes. The part may still show a change in color from the use of the product. These oxidation points and color change do not interfere with product performance;
- Avoid spilling food on the burners during cooking. If this occurs immediately after use, allow them to cool and wipe with damp cloths, as prolonged use of the burners containing food residues will make cleaning very difficult;
- Do not leave burner parts immersed in water with detergent for more than 10 minutes;
- Keep the electronic ignition plugs of the burners clean and free from residues.

Table cleaning and care

- To clean the burner table, remove the burners (grids) and keep the burners in place. This procedure avoids the drop of residues on the gas nozzles;
- Cleaning should always be done with the cold glass table;
- Use only mild soap or detergent, sponge or soft cloth, paper towel and water;
- Never use steel straw or object tip (knife / fork) to remove any dirt or impregnated residue;
- Dry well after each cleaning, avoiding stains;
- Do not leave cleaning products traces on the table;
- Avoid spilling liquids, in case of immediate cleaning;
- Be careful not to drop objects on the glass table as it may crack or break;
- Do not use the glass table as a cutting surface.



ATTENTION: If the surface is broken, turn off the power to avoid possible electric shock.

Oven Cleaning and care

To clean the grids, sides, top and bottom of the oven, allow the product to cool down. Use cloths or sponges with soap or neutral detergents afterwards, rinse well and dry with a dry cloth.



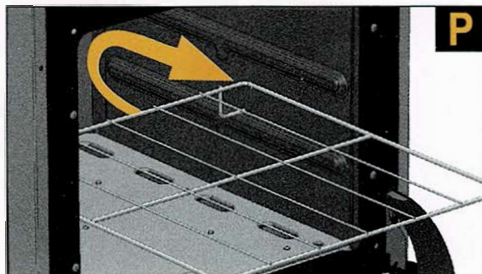
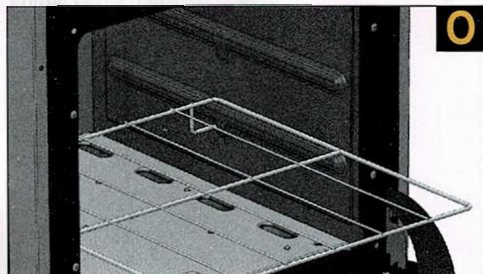
ATTENTION: Do not use abrasive cleaning materials, metal scrapers, and steam cleaners to clean oven door glass, table top glass and other parts, as they may result in glass breakage and general product damage.

SHELVES

For your safety, the shelves are designed to lock when they reach the maximum opening (Fig. O).

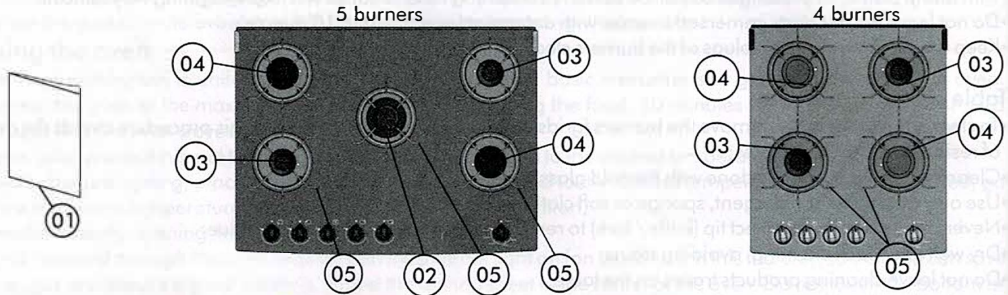
To remove the shelves for cleaning, proceed as follows:

- Push the grill to the bottom;
- Lift it up to release the coupling;
- Pull the grill out of the oven (Fig. P);
- To replace the shelves, reverse the operation.



ACCESSORIES

ITEM	DESCRIPTION
1	Instruction manual
2	Mega burner set
3	Small burner set (branch)
4	Giant burner set (family)
5	Lateral support

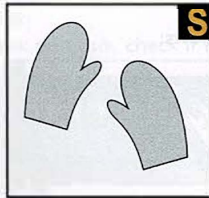


SAFETY INSTRUCTIONS

- The stove is for household use and must be used by trained people;
- Keep children away from the stove when it is in use or shortly after use. The temperature near the burners of the table, oven door, exterior handles and wall is high and can cause burns;
- Place the utensils on the table top of the stove with the cables facing inwards. This helps prevent children from pulling them;
- Warm the food with containers open, for if they are completely closed, the heat increases the internal pressure and can cause accidents;
- When using oil or fat in fried foods, the care must be greater because they are flammable;
- Avoid accumulating greasy liquids on the table or other parts of the cooker;
- When handling or removing food containers from the oven, wear thermal protective gloves to prevent burns (Fig. S).

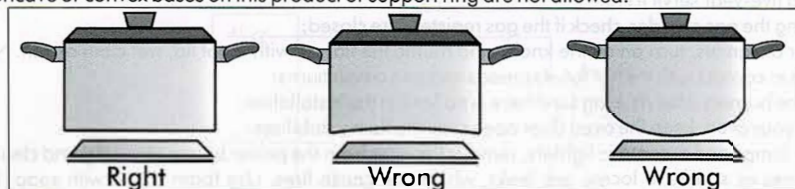


ATTENTION: Reachable parts can become hot when in use. Children should be kept away.

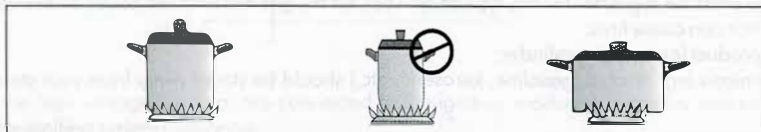


The minimum pots diameter to be used on the burners of the table is 14cm so that no displacement causes them to turn over;

Pots with concave or convex bases on this product or support ring are not allowed.



For a lower gas consumption, it is advisable to use a container with a diameter compatible with the burners

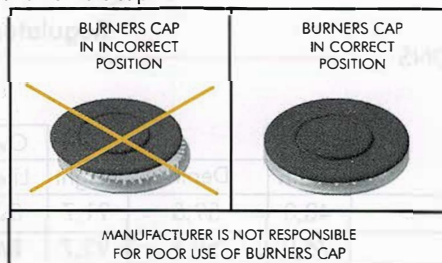


STOVE PROBLEMS

Before calling the Authorized Service, check the following items, following the table below:

Cause	Problem			
	Burner does not light up	Automatic lighting does not work	Yellow flame staining pans	Low flame or flame going out
Gas supply is low	X		X	X
Burners are dirty or wet	X	X	X	
Gas valve is closed	X			
Gas valve is expired	X		X	X
Burners/spreaders are not properly in place	X	X	X	
Injection nozzles are dirty or obstructed	X		X	X
Stove is not connected to outlet/outlet is not energized		X		
Spark plugs (electrodes) are wet or dirty		X		
There is an air current in the direction of the stove				X

Deformation causes on burners and burners cap:



Attention:

Much of the stove malfunction is due to worn or poor quality cooker pressure regulators. Therefore, check that the regulator is in good condition. Make sure all burners are properly installed. Misalignment can damage burners or impair performance.

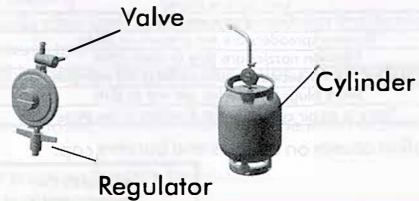
GAS CARE

- For your safety, keep the gas pressure regulator closed when not using the stove. Check your regulator expiration date; all have a five-year service life;
- Before replacing the gas cylinder, check if the gas registers are closed;
- If the grease or oil ignites, turn off all the knobs and muffle the flames with a pot lid, wet cloth or salt. Never throw water, because in contact with the hot fat, it spreads and can cause burns;
- Only light on the burners after making sure there is no leak in the installation;
- When lighting your oven, keep the oven door open until the flame stabilizes;
- On stoves with lamps and automatic lighters, remove the plug from the power before servicing and cleaning;
- Never use flames or sparks to locate gas leaks, which can cause fires. Use foam made with soap. If there are leaking, bubbles will be formed and you will be able to see where the leaking is;
- Always use a gas pressure regulator for any type of cylinder, for the gas absence will cause excessive pressure with gas leakage, which can cause fires;
- Install only one product for each gas cylinder;
- Flammable chemicals (eg, alcohol, gasoline, kerosene, etc.) should be stored away from your stove as they may cause fires.

If you smell gas inside the house, for your safety, follow the steps:

- Close the cylinder gas pressure regulator
- Do not light any type of flame;
- Do not touch electrical switches;
- Open the windows and doors, allowing greater environment ventilation.

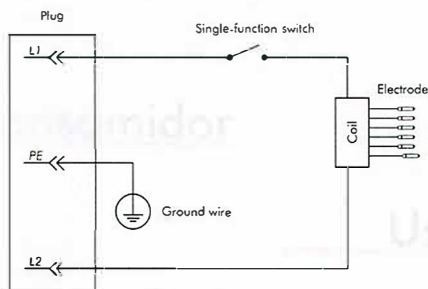
Supply pressure (in kPa)	
Cylinder gas (LPG)	2,75
Natural gas (NG)	1,96



TECHNICAL SPECIFICATIONS

	Width	Depth	Height	Oven	Weight (kg)
				Liters	Liquid
4 Burner Stove	48,0	59,5	91,7	50,0	22,9
5 Burner Stove	75,0	59,5	92,7	86,5	30,2

STOVE CONNECTION DIAGRAM



- Check if all the high voltage terminal are connected to the ignition module (electrodes and candles), otherwise damage to the ignition system may occur;
- Make sure that the power where your stove plug is connected is linked to an effective earth.
- Do not let the power cord pass behind the stove.



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 don de 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 aplicara 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