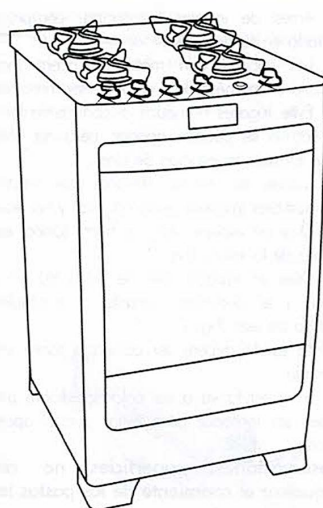
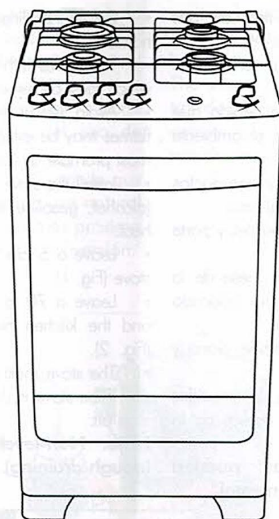
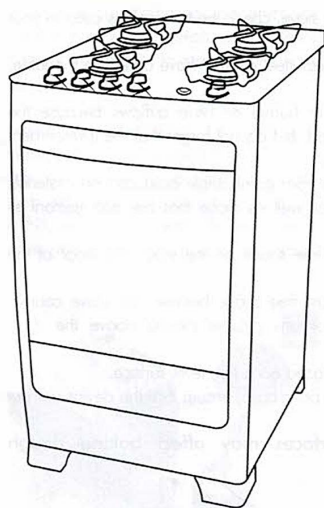


# MANUAL DE INSTRUCCIONES USER MANUAL



# iFelicidades!

Usted acaba de adquirir un producto de alta tecnología con un diseño audaz e innovador.

Este manual está destinado a consumidores y revendedores de cocinas para uso doméstico.

Fue elaborado con el objetivo de proporcionar la información necesaria para su instalación, uso y mantenimiento, garantizando una mayor vida útil del producto. La utilización de este sin la lectura del manual de instrucciones, coloca en riesgo la eficiencia y durabilidad de su cocina.

# Congratulations!

You have just acquired a highly technological product with bold and innovative design.

This manual is intended for consumers, and dealers of stoves for domestic use.

It was developed with the objective of providing the necessary information for their installation, use and maintenance, ensuring a longer service life of the product. Use of the product without reading the instruction manual puts its efficiency and durability at risk. Read the instructions carefully to obtain an excellent performance in the use of your stove.

## Índice

|                                         |           |
|-----------------------------------------|-----------|
| <b>Instalación.....</b>                 | <b>02</b> |
| Instalación eléctrica.....              | 03        |
| Conexión del gas.....                   | 03        |
| Luz del horno.....                      | 04        |
| Instalación de la lámpara.....          | 04        |
| <b>Horno a gas.....</b>                 | <b>05</b> |
| <b>Horno eléctrico.....</b>             | <b>06</b> |
| <b>Encendido de los quemadores.....</b> | <b>07</b> |
| <b>Problemas en las estufas.....</b>    | <b>07</b> |
| <b>Panel digital.....</b>               | <b>08</b> |
| <b>Limpieza y mantenimiento.....</b>    | <b>09</b> |
| <b>Rejilla.....</b>                     | <b>10</b> |
| <b>Instrucciones de seguridad.....</b>  | <b>11</b> |

## Index

|                                      |           |
|--------------------------------------|-----------|
| <b>Installation.....</b>             | <b>02</b> |
| Electrical Installation.....         | 03        |
| Gas installation.....                | 03        |
| Oven light.....                      | 04        |
| Installing the lamp.....             | 04        |
| <b>Gas oven.....</b>                 | <b>05</b> |
| <b>Electric oven.....</b>            | <b>06</b> |
| <b>Burners ignition.....</b>         | <b>07</b> |
| <b>Stove Problems.....</b>           | <b>07</b> |
| <b>Digital panel.....</b>            | <b>08</b> |
| <b>Cleaning and maintenance.....</b> | <b>09</b> |
| <b>Shelves.....</b>                  | <b>10</b> |
| <b>Safety instructions.....</b>      | <b>11</b> |

## Instalación

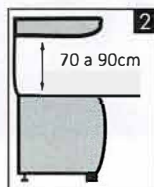
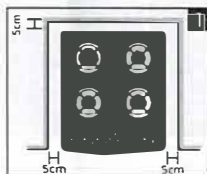
- Antes de instalar su cocina, compruebe el tipo de gas utilizado en su domicilio.
- Las cocinas con mesa de acero inoxidable, tienen una película en la mesa, la cual debe ser removida.
- Evite lugares húmedos o con corrientes de aire debido que las llamas se pueden apagar, pero no olvide que el ambiente debe proveer renovación de aire.
- Instale la estufa distante de materiales y productos combustibles (alcohol, gasolina, etc.) y no resistentes al calor.
- Deje un espacio libre de 5 cm (cinco) en las laterales y parte trasera de la estufa (Fig. 1).
- Deje un espacio libre de 70 a 90 cm entre la mesa de la estufa y el depurador/extractor o cualquier armario colocado encima de este (Fig. 2).
- La estufa deberá ser colocada sobre una superficie plana y nivelada.
- Si la estufa va a ser colocada sobre una base, las medidas deben ser tomadas para evitar que el aparato se deslice de la misma.

**Observaciones: superficies no niveladas pueden perjudicar el cocimiento de las pastas (escurrimiento).**

## Installation

- Before installing your stove, check the type of gas used in your home.
- The stoves with stainless steel counter have a film on the table, which must be removed.
- Avoid places that are humid or have airflows because the flames may be extinguished, but do not forget that the environment must promote air renewal.
- Install the stove away from combustible products and materials (alcohol, gasoline, etc), as well as those that are not resistant to heat.
- Leave a 5 cm (five) free space on the sides and back of the stove (Fig. 1).
- Leave a 70 to 90 cm free space between the stove counter and the kitchen hood or any cabinet placed above the stove (Fig. 2).
- The stove must be placed on a flat, level surface.
- If the stove is placed on a base, ensure that the device will not slide off.

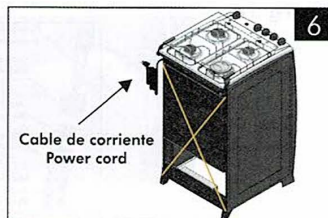
**Note: Non-level surfaces may affect baking dough (dough draining).**



## Instalación eléctrica

## Electrical Installation

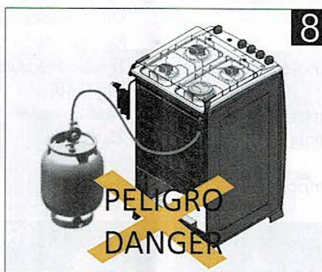
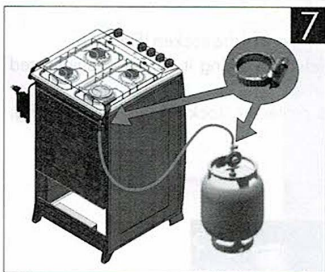
- Utilice un tomacorriente exclusivamente para conectarla cocina. Si su casa no posee estas instalaciones, llame a un electricista especializado. Nunca use adaptadores (Fig. 3 e 4).
- Si el cable de corriente está dañado deberá ser sustituido por persona cualificada con el fin de evitar riesgos.
- No deje que el cable de corriente pase detrás de la cocina (Fig. 6).
- Use individual outlets for power and grounding. If your residence does not have these installations, call a specialized electrician. Never use a multi-plug adapter. (Fig. 3 e 4).
- If the power cord is damaged, it must be replaced by qualified person in order to avoid risks.
- Do not let the power cord pass behind the stove (Fig. 6).



## Conexión del gas

## Gas installation

- 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. 7);
- 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. 8);
- 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 puesto de servicios autorizado más próximo de su residencia, el cual es el responsable por esta conversión.
- 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. 7);
- 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. 8);
- 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 service centers nearest to your residence, which is responsible for this transformation.



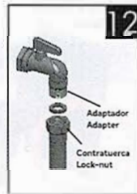
## Conexión del gas

Para instalar la manguera metálica siga el siguiente esquema, verificando que las piezas estén correctamente colocadas y fijadas, sin fugas.

A - Coloque la contratuerca y el anillo en el extremo del tubo de la cocina hasta el punto de parada (Fig. 10).

B - Con las herramientas adecuadas, enrosque el adaptador a la contratuerca hasta que esté firme (Fig. 11).

C - Con las herramientas adecuadas, enrosque la contratuerca de la manguera metálica al adaptador, hasta que esté bien firme (Fig. 12).



Asegúrese de que las piezas estén correctamente fijadas y sin fugas.  
Ensure that parts are properly secured and free of leaks.

## Gas installation

To install the metal hose follow the diagram below, making sure that the parts are properly attached and without leaks.

A - Place the clamping nut and bushing seal at the end of the stove pipe until the stopping point (Fig. 10).

B - With proper tools, thread the adapter to the clamping nut, until the assembly is tight (Fig. 11).

C - With proper tools, thread the nut of the metallic hose onto the adapter, until the assembly is tight (Fig. 12).

## Luz del horno

- Importante: utilice siempre lámparas halógenas G9 con una potencia máxima de 25 W.
- Precaución: asegúrese de que el producto esté desenchufado antes de cambiar la lámpara, para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.
- Junto a algunos modelos de productos es enviada una lámpara 110V o 220V 25W modelo G9.
- 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 quemara, sustitúyala por una nueva, de acuerdo al voltaje de su residencia.
- Las lámparas pueden ser encontradas en casas especializadas. Especificaciones: 127V o 220V 25W modelo G9.

## Oven light

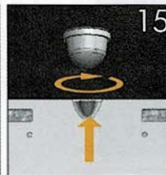
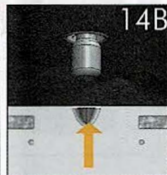
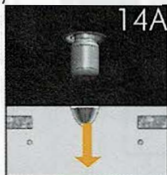
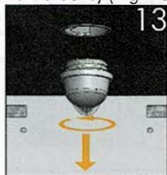
- Important: Always use G9 halogen bulb with maximum power of 25 W.
- Attention: make sure the product is disconnected from the electricity before replace the bulb, to avoid electric shock.
- Next to some models of products a bulb is sent 110V or 220V 25W model G9.
- If your residence has 127V voltage, the 220V bulb will provide dim lighting, it can be replaced by a 127V bulb.
- In the event of the bulb burning out, replace it with a new one, according to the voltage of your residence.
- The bulb can be found in specialized houses. Specification of the bulb: (127V or 220V 25W model G9).

## Instalación de la lámpara

- Retire el enchufe de la toma de corriente.
- Gire el protector de la lámpara en sentido antihorario (hacia la izquierda) hasta que lo suelte por completo (Fig. 13).
- Retire la lámpara tirando ella fuera del portalámparas (Fig. 14A).
- Inserte la nueva lámpara en el portalámparas, presionándola hasta que quede firmemente asentada (Fig. 14B).
- En seguida, rosque el protector de la lámpara en el sentido horario (a la derecha) (Fig. 15).

## Installing the Bulb

- Remove the plug from the electrical outlet.
- Turn the lamp protector counterclockwise (to the left) until it fully releases (Fig. 13).
- Remove the bulb pulling out of the socket (Fig. 14A).
- Thread the bulb carefully, pressing it until it is fully seated (Fig. 14B).
- Next thread the bulb protector clockwise (to the right) (Fig. 15).



## 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 (Fig. 16).

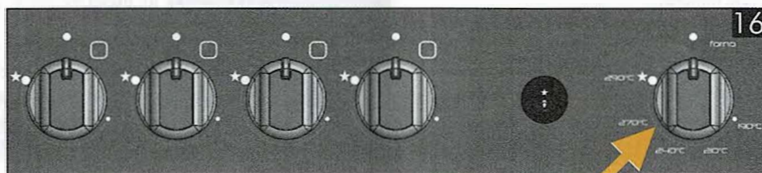
## Oven

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 handle is on the right (Fig. 16).



Manipulador del horno

Oven manipulator

| Posición       | Temp. Media °C |
|----------------|----------------|
| 1 Alta         | 280 a 300      |
| 2 Media – Alta | 260 a 280      |
| 3 Media        | 240 a 260      |
| 4 Media – baja | 210 a 240      |
| 5 Baja         | 160 a 210      |

| Position      | Average Temp. °C |
|---------------|------------------|
| 1 High        | 280 to 300       |
| 2 Medium-high | 260 to 280       |
| 3 Medium      | 240 to 260       |
| 4 Medium-low  | 210 to 240       |
| 5 Low         | 160 to 210       |

## 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.

## 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.

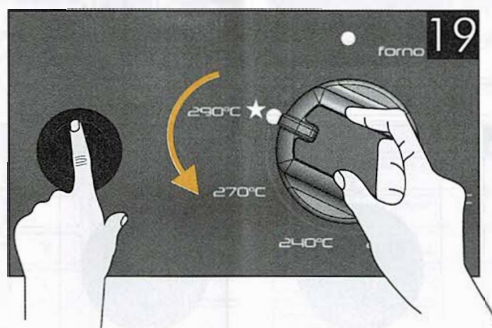
In this product the gas is only released when the button is pressed and turned. Once the oven has been lit, the button must be pressed for about 10 seconds to prevent the flame from going out.

## 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. 19).

## 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. 19)



## Horno a gas

- 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.
- 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
- 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;
- No ponga sobre la rejilla, papel aluminio o cualquier objeto que impida la circulación de aire caliente por el horno. para asegurar que no estén jugando con el aparato;

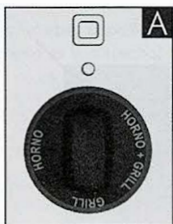
## Gas oven

- If the burner flame is extinguished, 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.
- 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;
- 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;
- 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 place aluminum foil on the grill or any object that prevents the heat circulation through the oven.

## Horno eléctrico (algunos modelos)

Este producto tiene un horno totalmente eléctrico operado por un interruptor giratorio de 4 posiciones:

- A - Off (las dos resistencias apagadas)
- B - Horno + Grill (resistencias superior e inferior conectadas) - 1950 W (230 V)
- C - Grill (sólo resistencia superior conectada) - 750 W (230 V)
- D - Horno (sólo resistencia inferior conectada) - 1200 W (230 V)



## Electric oven (some models)

This product has a fully electric oven powered by a 4-position rotary switch:

- A - Off (both resistors off)
- B - Horno + Grill (top and bottom resistors connected) - 1950 W (230 V)
- C - Grill (top resistance only on) - 750 W (230 V)
- D - Horno (lower resistance only on) - 1200 W (230 V)

## Grill eléctrico (algunos modelos)

## Electrical grill (some models)

- Este debe ser utilizado para dorar y gratinar los alimentos en el horno - 1000 W (220 V).
- Gire el botón del horno hacia la derecha para activar el Grill.
- No funciona con el modo de gas encendido.
- En la falta de energía, el grill eléctrico no funcionará.

- The electrical grill must be used to brown and gratin food in the oven - 1000 W (220 V).
- Turn the oven knob clockwise to turn Grill.
- The electrical grill does not work with the gas mode turned on.
- In the absence of electrical power, the electrical grill will not work.



## Encendido de los quemadores

## Burners ignition

### 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. 20);
- Regule la potencia de la llama según sea necesario.

### Burner Ignition (table)

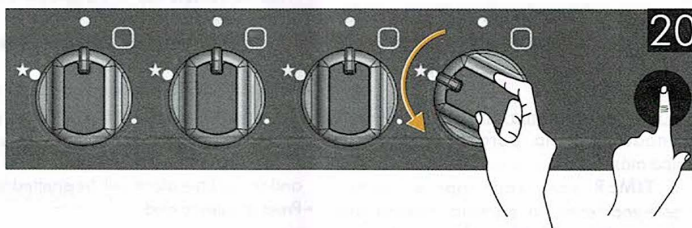
- Press and turn the knob of the selected burner to the left to the maximum flame position (★);
- Press the ignition switch (Fig. 20);
- Adjust the power of the flame as required.

### Control gradual de la llama

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

### Gradual flame control

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



## Problemas en las estufas

## Stove Problems

| Causa                                                             | Problema                |                                     |                                    |                         |
|-------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------------------------------|------------------------------------|-------------------------|
|                                                                   | El quemador no enciende | El encendido automático no funciona | Flama amarilla manchando las ollas | Flama baja o apagándose |
| El gas se está acabando                                           | X                       |                                     | X                                  | X                       |
| Los quemadores están sucios o mojados                             | X                       | X                                   | X                                  |                         |
| El registro de gas está cerrado                                   | X                       |                                     |                                    |                         |
| El registro del gas está con la fecha de validez vencida          | X                       |                                     | X                                  | X                       |
| Los quemadores/esparcidores están mal colocados                   | X                       | X                                   | X                                  |                         |
| Los inyectores están sucios o obstruidos                          | X                       |                                     | X                                  | X                       |
| La estufa no está enchufada/ la toma eléctrica no está energizada |                         | X                                   |                                    |                         |
| Los electrodos están mojados o sucios                             |                         | X                                   |                                    |                         |
| Hay corriente de aire en dirección de la estufa                   |                         |                                     |                                    | X                       |

| 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 a draft in the direction of the stove           |                          |                                  |                            | X                            |



### Función RELOJ

Esta función muestra la hora en formato 24 horas.

#### Programación del RELOJ:

- Al encender el producto en la toma, la pantalla muestra 8:00 parpadeando;
- Presione las teclas + o - y ajuste la hora deseada. Mantenga presionada la tecla para incrementar / decrementar el tiempo más rápido;
- Presione la tecla **RELÓGIO** para confirmar el ajuste;
- Para ajustar la hora de nuevo, pulse la tecla **RELÓGIO** y repita el procedimiento.

### Función TIMER SONORO

Esta función permite controlar el tiempo de preparación de un alimento, informando a través de una alarma sonora el final del tiempo programado.

#### Programación del TIMER SONORO:

- Pulse la tecla **TIMER**. La pantalla comenzará a parpadear y podrá programarse;
- Presione las teclas + o -, programe el tiempo deseado. Mantenga presionada la tecla para incrementar / decrementar el tiempo más rápido;
- Presione la tecla **TIMER** para confirmar el tiempo programado. En este momento, la pantalla muestra una animación indicando que el tiempo está siendo contado;
- Al final del tiempo programado, la pantalla debe parpadear y una alarma sonora se emitirá durante tres minutos;
- Presione cualquier tecla para finalizar.

### IMPORTANTE

- Si falta energía eléctrica durante el uso del producto, el panel digital iniciará un nuevo ajuste del reloj;
- El tiempo programado se puede cambiar durante el recuento del tiempo siguiendo los pasos para programar el timer sonoro;
- Para finalizar la función antes del tiempo programado, presione la tecla **TIMER**, ajuste el tiempo a cero y pulse la tecla **TIMER** de nuevo;
- El ajuste máximo de tiempo es de **dos horas (02:00)**;
- Después de programar el panel digital, la función mostrada en el display puede ser cambiada presionando las teclas **RELÓGIO** y **TIMER**.

### WATCH function

This function displays the time in 24-hour format.

#### Programming the CLOCK:

- When the product is plugged in, the display will flash 8:00;
- Press the + or - keys and set the desired time. Hold down to increase / decrease time faster;
- Press the **RELÓGIO** key to confirm the setting;
- To set the time again, press the **RELÓGIO** key and repeat the procedure.

### Function TIMER SOUND

This function allows to control the preparation time of a food, informing by an audible alarm the end of the programmed time.

#### Setting the SOUND TIMER:

- Press the **TIMER** key. The display will start blinking and can be programmed;
- Press the + or - key, set the desired time. Hold down to increase / decrease time faster;
- Press the **TIMER** button to confirm the programmed time. At this time, the display shows an animation indicating that the time is being counted;
- At the end of the programmed time, the display should flash and an audible alarm will be emitted for three minutes;
- Press any key to end.

### IMPORTANT

- If there is a lack of electrical energy during the use of the product, the digital panel will start a new adjustment of the clock;
- The programmed time can be changed during the counting of the time following the steps for programming the sound timer;
- To end the function before the set time, press the **TIMER** key, set the time to zero and press the **TIMER** key again;
- The maximum time setting is **two hours (02:00)**;
- After programming the digital panel, the function shown on the display can be changed by pressing the **RELÓGIO** and **TIMER** keys.



**ATENCIÓN:** Las funciones del panel digital no desconectar los quemadores de la mesa o del horno.  
**CAUTION:** The digital panel functions do not turn off the burners on the table or oven.

## 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 abrasiva 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, dejarlos 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.
- Evite instalar cortinas cerca del producto, se corre el riesgo de accidentes;
- Todo el salpicado debe ser removido de la tapa de cristal antes de su apertura o cierre;
- Evite colocar objetos sobre la tapa de cristal, ya que puede romper la misma;
- Mantenga la tapa de cristal abierta cuando los quemadores de la mesa estén encendidos / calientes o el horno esté en uso.

## 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;

## 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.
- Avoid installing curtains next to the product, you run the risk of accidents;
- All splash should be removed from the glass cover before opening or closing;
- Avoid placing objects on the glass cover as it may break the glass;
- Keep the glass cover open when the table burners are on / hot or the oven is in use.

## 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;

- 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.

### Limpieza y cuidado del panel digital

- Para la limpieza del panel digital, utilice un paño humedecido, limpiando la superficie plástica y los botones del mismo;
- Evite derramar líquidos sobre el panel digital. En caso de ocurrir, limpie inmediatamente, evitando así manchas o residuos que queden.

### Limpieza y cuidado del horno

- Espere el enfriamiento del producto antes de limpiar las rejillas, los laterales y las partes superior e inferior del horno. Utilice un paño o esponja suave con jabón o detergente neutros, luego enjuague bien y enjuague con un paño seco;
- Limpiar periódicamente el horno, de esta forma, se evita la acumulación de líquidos grasos o la cría de residuos de residuos.

- 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.

### Cleaning and care with the Digital Panel

- To clean the Digital Panel, wipe the plastic surface and buttons with a damp cloth;
- Avoid spilling liquids on the Digital Panel. If it does, clean it immediately, avoiding stains or residues that become impregnated.

### Cleaning and care of the oven

- Wait for the product to cool before cleaning the grids, sides, and top and bottom of the oven. Use a soft cloth or sponge with neutral soap or detergent, then rinse well and wipe dry with a cloth;
- Periodically clean the oven to avoid accumulation of greasy liquids or residue crusts.

**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.**



### ATENCIÓN: CAUTION:

**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.**

## Rejilla

## Shelves

Para su seguridad, las rejillas de su cocina fueron diseñadas para trabarse al alcanzar la abertura máxima (Fig. 21).

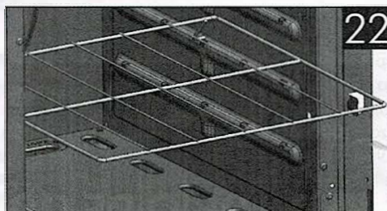
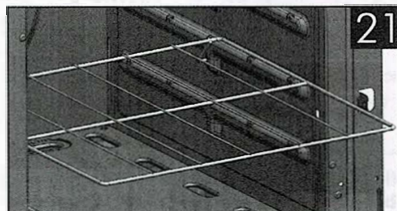
For your safety, the shelves are designed to lock when they reach the maximum opening (Fig. 21).

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. 22);
- Para volver a colocar la rejilla, haga la operación de manera contraria.

To remove the shelves for cleaning, proceed as follows:

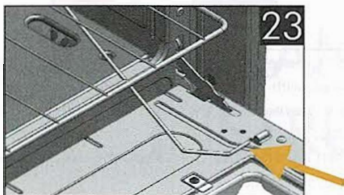
- Push the grill to the bottom;
- Lift it up to release the coupling;
- Pull the grill out of the oven (Fig. 22);
- To replace the shelves, reverse the operation.



## Rejilla

Para retirar la rejilla autodesslizante:

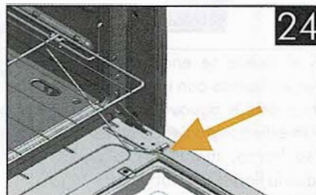
- Desplace los arrastreros (Fig. 23) y tire de la rejilla del horno fuera del horno;
- Para volver a colocar la rejilla deslizante, proceda a la operación de forma contraria (Fig. 24).



## Shelves

To remove the self-sliding shelf:

- Disengage the shims (Fig. 23) and pull the shelves out of the oven;
- To replace the sliding shelf, reverse the operation (Fig. 24).

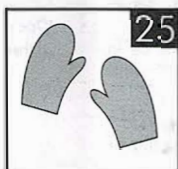


## Instrucciones de seguridad

- 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. 25).

## 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. 25).



- El diámetro mínimo de las ollas a ser usados sobre los quemadores de la mesa es de 14 centímetros para que ningún desplazamiento haga que éstos venir;
- No se permite el uso de ollas con bases cóncavas o convexas en este producto o anillo de soporte.
- The minimum diameter of the pan to be used on the burners of the table is 14 centimeters so that no displacement causes them to come;
- The use of pots with concave or convex bases in this product or support ring is not permitted.

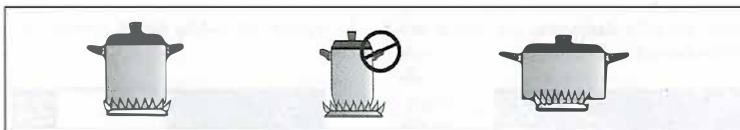


## Instrucciones de seguridad

## Safety instructions

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

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



- Si la grasa o el aceite se enciende, apague todos los botones y afloje las llamas con una tapa de olla o un paño húmedo. Nunca arroje agua, pues en contacto con la grasa caliente se extiende pudiendo causar quemaduras;
- 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;
- Para su seguridad, mantenga el registro del regulador de presión 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 la bombona de gas, compruebe que los registros estén cerrados;
- Sólo encienda los quemadores después de asegurarse de que no hay fugas en la instalación;
- Utilice siempre regulador de presión de gas, para cualquier tipo de bombona, ya que la ausencia del mismo causará exceso de presión y fuga de gas, lo que puede causar incendios.
- Instale sólo un producto para cada bombona de gas;
- Para su seguridad los productos químicos inflamables (por ejemplo, alcohol, gasolina, queroseno, etc) deben ser guardados lejos de su cocina;
- Nunca use llamas o chispas para localizar fugas de gas, puede causar incendios. Utilice espuma hecha con jabón. Si hay fugas de burbujas se formarán y verás dónde se filtra.

- If the grease or oil ignites, turn off all the knobs and light the flames with a damp cloth or pan lid. Never throw water, because in contact with hot fat it spreads and can cause burns;
- 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 outlet before servicing and cleaning;
- For your safety, keep the gas pressure regulator closed when not using the cooker. Check the validity of your regulator; all have a five-year service life;
- Before replacing the gas canister, make sure the gas registers are closed;
- Only light the burners after being sure there is no leak in the installation;
- Always use gas pressure regulator for any type of cylinder, since the absence of gas will cause excessive pressure and gas leakage, which can cause fires.
- Install only one product for each gas cylinder;
- For your safety flammable chemicals (eg, alcohol, gasoline, kerosene, etc.) should be stored away from your stove;
- Never use flames or sparks to locate gas leaks, it may cause fire. Use foam made with soap. If there are leaking bubbles will form and you will see where it is leaking.

**Para su seguridad, si siente olor a gas dentro de la casa, tome las siguientes medidas:**

- Cierre el registro del regulador de presión de gas de la bombona;
- No encienda ningún tipo de llama;
- No mueva los interruptores eléctricos;
- Abra las ventanas y las puertas, permitiendo una mayor ventilación del ambiente.

**For your safety, if you smell gas in the house, take the following steps:**

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



### Potencia de los quemadores

|                                                 | GLP    | GN     |
|-------------------------------------------------|--------|--------|
| Quemador auxiliar                               | 17 kW  | 17 kW  |
| Quemador semi rápido                            | 2.8 kW | 2.8 kW |
| Quemador triple llama                           | 3.3 kW | 3.3 kW |
| Quemador rápido                                 | 2.0 kW | 2.0 kW |
| Quemador Mega llama Mesa de acero inoxidable 4Q | 2.3 kW | 2.3 kW |
| Quemador Mega llama Mesa de acero inoxidable 4Q | 3.3 kW | 3.0 kW |
| Horno 4Q                                        | 2.0 kW | 1.8 kW |
| Horno 5Q                                        | 2.3 kW | 3.0 kW |

### Power of the Burners

|                                      | GLP    | GN      |
|--------------------------------------|--------|---------|
| auxiliary burner                     | 17 kW  | 15.3 kW |
| Semi-fast burner                     | 2.0 kW | 1.8 kW  |
| Triple flame burner                  | 3.3 kW | 3.0 kW  |
| Fast burner                          | 3.0 kW | 2.7 kW  |
| mega flame burner stainless table 4B | 2.5 kW | 2.7 kW  |
| mega flame burner stainless table 5B | 3.3 kW | 3.0 kW  |
| Oven 4B                              | 2.0 kW | 1.8 kW  |
| Oven 5B                              | 3.3 kW | 3.0 kW  |

# 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 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](mailto: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](mailto:jamespar@james.com.py)

E-mail service: [service@james.com.py](mailto:service@james.com.py)