



COCINA CON PLACAS VITROCERAMICAS

Guía del usuario

4 placas vitrocerámicas

Horno: Eléctrico

Estimado usuario,

Este producto practico y funcional está fabricado con materiales de calidad para satisfacer todas sus exigencias.

Por favor, lea las instrucciones antes de instalar o utilizar el equipo. Esta guía se debe guardar como referencia.

Nota:

Este manual es válido para varios modelos, algunas de las características de este manual pueden no estar disponibles para su modelo.

TABLA DE CONTENIDO

Instalación de su aparato

Información técnica de la unidad

Consejos importantes

Anomalías de su modelo

Descripción del aparato de cocción

Uso y descripción de la placa vitroceramica

Uso del horno

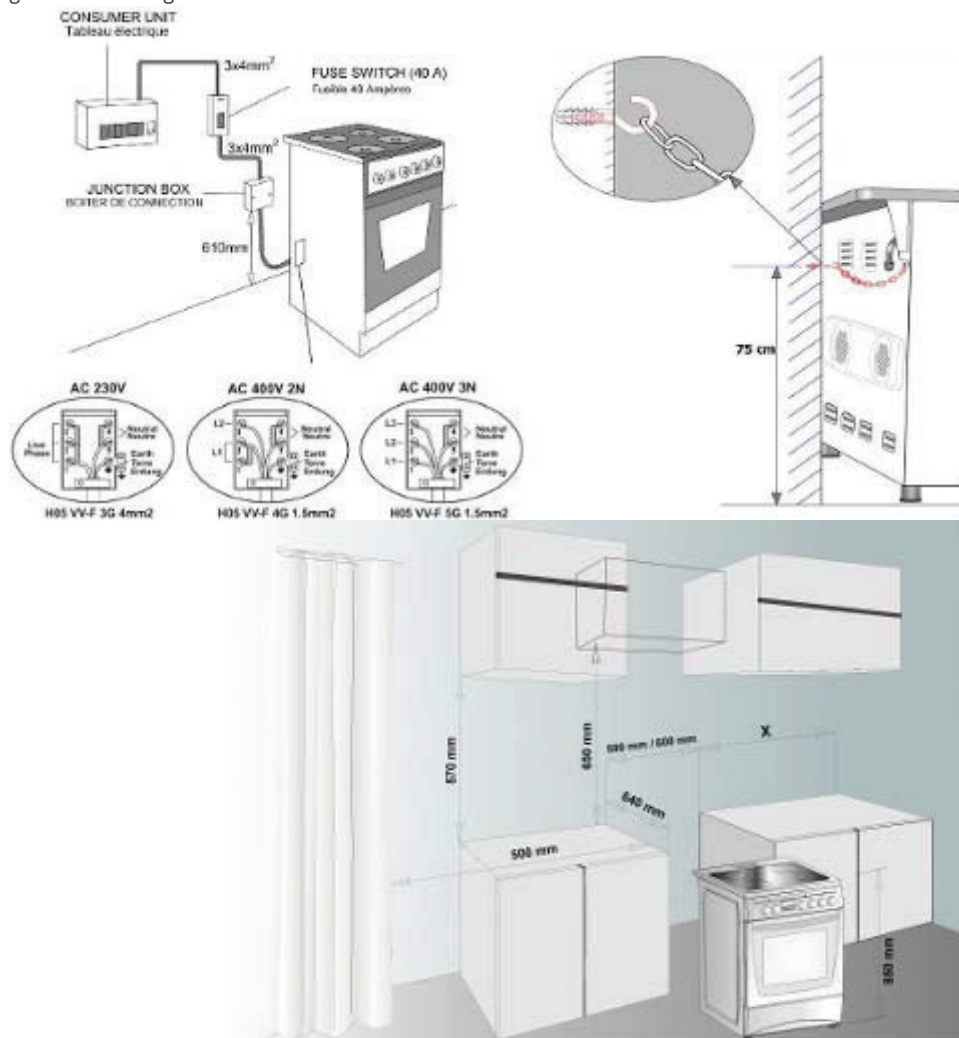
Temporizador eléctrico (opcional)

El uso del deflector

Limpieza y mantenimiento

INSTALACIÓN DEL APARATO

1. CONEXIÓN ELÉCTRICA Y DE SEGURIDAD: Es necesario un fusible de 40amp. para monofasico or fusible 3x16amp para el trifasico. Para el horno y las 4 zonas de coccion. Si es necesario la instalacion se puede hacer con la ayuda de un electricista calificado.
2. La máquina está diseñada para voltaje de 230 / 400V 50/60 Hz. Si esos son diferentes de las indicadas, póngase en contacto con su servicio.
3. La conexión eléctrica de su aparato de coccion debe tomarse sólo con la tierra, de acuerdo con los estándares recomendados. Si no hay conexión a tierra en el entorno del aparato, póngase inmediatamente en contacto con un electricista calificado. El fabricante no es responsable de los daños después de las conexiones realizadas con enchufes que no son apropiadas. Si las extremidades de los cables están abiertas, colocar un interruptor de modo que las extremidades sean desconectadas en caso de conexión / desconexión de ellas.
4. Si el cable de conexión está dañado debe ser reemplazado por un servicio autorizado o por un electricista calificado para evitar los peligros que puedan surgir.
5. Los cables electricos nunca deben estar en contacto con las partes calientes de su aparato de coccion.
6. Su aparato de coccion debe estar en una habitación ventilada y debe ser al nivel del suelo.
7. Le pedimos que utilice su aparato de coccion en un lugar seco.
8. El aparato debe ser ajustado a un nivel de barra. Ajuste el nivel con los pies ajustables si es necesario. Antes de la puesta en marcha de la estufa, para evitar la reversión de esta, debe poner las cadenas y ganchos entregados.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE SU COCINA

Instrucciones	50 x 60	60 x 60
anchura exterior	500 mm	600 mm
profundidad exterior	630 mm	630 mm
altura exterior	855 mm	855 mm
anchura interior	365 mm	465 mm
Profundidad interior	410 mm	410 mm
altura interior	355 mm	355 mm
Potencia Lámparas	15 W	15 W
Termostato	50 - 280 C	50 - 2800 C
Calefacción botón	1000 W	1200 W
Elemento de calentamiento	800 W	1000 W
Elemento de calentamiento turbo	1800 W	2200 W
Elemento calefactor de la parrilla	1500 W	2000 W
Fuente de alimentación	230 / 400 V, 50 / 60 Hz	230 / 400 V, 50 / 60 Hz
calefacción $\varnothing 140$	1200 W	1200 W
calefacción $\varnothing 180$	1800 W	1800 W

- Por favor, lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar el aparato para operar correctamente y así garantizar su seguridad.
- Guarde este manual de usuario en buenas condiciones para que otros usuarios puedan leer.

IMPORTANTE

1. Asegúrese que la instalación de la estufa se hizo en acuerdo con las instrucciones de instalación.
2. La alimentación de su cocina es de 230/400 V, 50/60 Hz (monofásico 230 V AC / 400 V trifásico AC)
3. Si el fusible de la instalación actual es de menos de 32 amperios, pida a un electricista para poner un fusible de 32.
4. La conexión eléctrica de su aparato de cocción debe tomarse sólo con la tierra, de acuerdo con los estándares recomendados. El fabricante no es responsable de los daños si las conexiones no son recomendables.
5. Las tuberías de gas y cables eléctricos nunca deben estar en contacto con las partes calientes del aparato de cocción. Mantenerlos lejos de las superficies afiladas y calientes.
6. Si el cable de alimentación está dañado, puede ser reemplazado por el fabricante, servicios o personas calificadas para evitar cualquier peligro que podría ocurrir.
7. Asegúrese que el equipo está apagado antes de sustituir las lámparas para evitar descargas eléctricas.
8. En el caso de una falla de energía, sólo ajustar el temporizador. De lo contrario, el aparato no funcionará (minutero digital)
9. Utilizar el aparato crea una atmósfera húmeda en donde se encuentra. Asegúrese de que su cocina esté bien ventilada. Mantenga limpia la rejilla de ventilación.
10. Al utilizar el aparato, algunas partes se calientan y pueden permanecer calientes durante tiempo después de que sea apagado. Los niños deben mantenerse lejos y ser supervisados. No toque la placa si las luces no están apagadas. Incluso si se apaga el aparato, las luces de peligro en la placa se mantendrán encendidas durante algún tiempo, entonces no tocar.
11. Mientras que la placa está caliente no toque con las manos.
12. Antes de usar su aparato, asegúrese de que los materiales inflamables no están presentes, como cortinas, papel. No materiales combustibles deben estar presentes sobre el aparato o adentro.
13. Este aparato está fabricado exclusivamente para cocinar.
14. La conexión del interruptor debe tener dos lados con una separación de 3 mm. Use guantes para cocinar con superficies calientes.
15. No salpique agua en la placa.
16. Todas las unidades no son entregadas con un conjunto de enchufes, en este caso trae un cable flexible para la conexión de una sola fase: H05 VV-F 3 G 4 mm² o 3 fases: H05 VV - F 5 G 1,5 mm².
17. La placa vitrocerámica puede ser dañada por objetos que puedan caer en ella.
18. Si la superficie está agrietada, apague para evitar descargas eléctricas.

SI SU APARATO DE COCCION NO FUNCIONA

6. Favor comprobar que la conexión eléctrica está bien conectada y su aparato encendido .
7. Favor comprobar la buena llegada de la electricidad en su lugar.
8. Favor comprobar los fusibles.
9. Favor comprobar el minutero / programación manual (minutero digital opcional)
10. Si no puede resolver su problema, favor ponerse en contacto con el fabricante o agente similar o persona calificada.

DESCRIPCIÓN DE LA COCINA

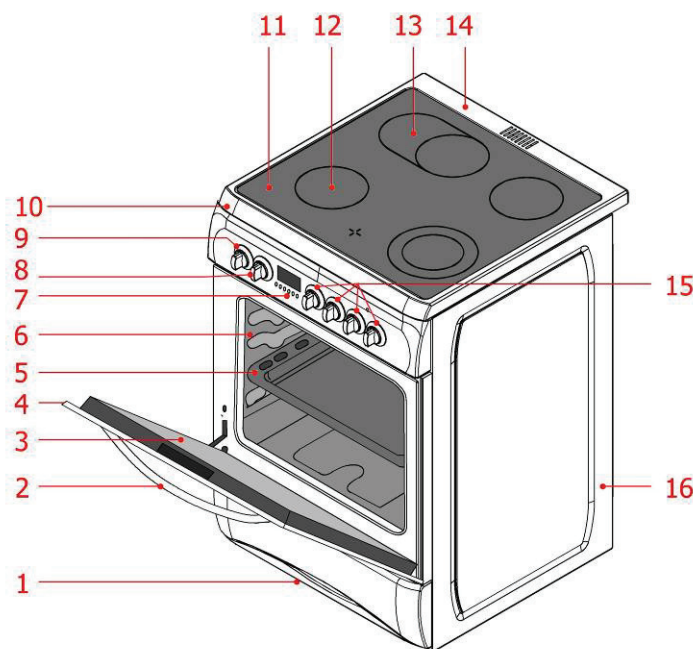
	Sólo utilice el ventilador		Cocinar por la única es la parte superior del horno
	Operación de cocción ventilador turbo		Luz
	Convección, el ventilador está funcionando		Cocinar por la única y funcionamiento del ventilador
	Cocinar con la parrilla+ ventilador		Temporizador
	Cocinar con la parrilla		Asado (pollo cocinado)
	Cocinar con la parte superior		Cocinar por la única

Botón del termostato para encender el horno, basta con colocar el termostato a la temperatura deseada.

Las temperaturas varían entre 50 y 280 grados.

Botón del temporizador mecánico (opcional), basta con colocar el botón en el momento deseado

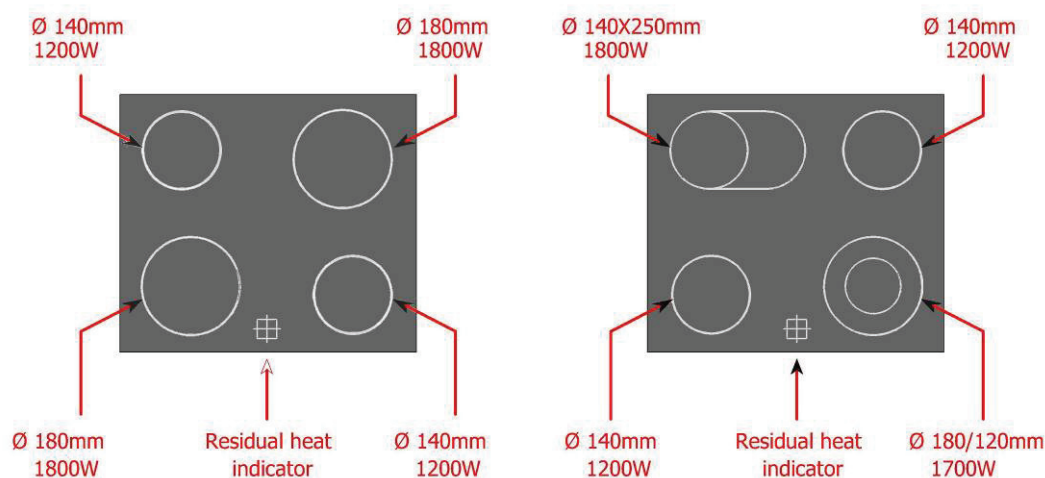
DESCRIPCIÓN DEL HORNO y PANEL DE CONTROL



1.	cajón
2.	manejar
3.	Vidrio interior del horno
4.	Vidrio exterior del horno
5.	Horno de cocción
6.	accesorios
7.	Temporizador (opcional)
8.	Programación del horno
9.	Botón de Termostato
10.	Panel de control
11.	placa de vidrio
12.	Del elemento de horneado
13.	Del elemento de horneado
14.	placa de metal
15.	Botón de control
16.	Panel exterior

USO Y DESCRIPCIÓN DE LA PLACA VITROCERAMICA

1. Encienda con los botones del panel de control. Usted puede ajustar la potencia de acuerdo a la temperatura deseada.
2. Con el fin de tener un éxito de la cocina, el fondo de la cacerola debe ser grueso y recto, si es posible.
3. El tamaño de la cacerola debe ser idéntica a la de la zona de cocción. Apague la zona de cocción antes del fin de cocción para obtener el calor residual.
4. Gire el mando para girar en el sentido de las agujas del reloj. La temperatura se limita a lo indicado en el botón.
5. Para doble cocción, el primer círculo es zona única, el segundo círculo se encenderá después de colocar el botón de "max". Al girar el mando, el primer círculo se iluminará y la segunda potencia se reducirá hasta q la temperatura deseada. La posición "0" significa que todas las áreas se apagarán.



CARACTERÍSTICAS
Zona 140mm 1200W
Zona 180mm e 1800W
Zona 180/120mm doble 1700W
Zona 140x250mm oval 1800W



USO DEL HORNO

1. Durante el primer uso del horno, un olor de "nuevo" aparecerá, para eliminar este olor, ponga el horno durante 45 minutos a 250 ° C y asegúrese de que está vacío.
2. Para asegurar una cocción uniforme en el horno tiene que girar las perillas de la cocina.
3. De lo contrario el horno no se enciende.
4. La placa de cocción a su disposición le permitirá la posición del termostato de acuerdo con los elementos para cocinar.
5. Los valores indicados en la placa son los valores obtenidos después de la prueba en nuestros laboratorios.
6. Usted encontrará sabores diferentes para adaptarse a sus hábitos de cocinar.
7. Usted puede cocinar el pollo ayudándose del asador (opcional)
8. Tiempo de cocción: El tiempo puede variar dependiendo de la potencia y equipos eléctricos.
9. Durante la cocción, no debe abrir la puerta del horno para conseguir una cocción perfecta.
10. De lo contrario el aire entrará en el horno y puede ocurrir que no obtenie el resultado deseado.
11. Para la cocción de tartas, el uso de la bandeja de tarta le traerá mejores resultados.

TABLA COCINA

PLATOS	TEMPERATURA	POSICIÓN ESTANTE	TIEMPO DE COCCIÓN (min.)
Tarta de crema	150 - 170	2	30 - 35
PASTELERÍA	200 - 220	2	35 - 45
GALLETA	160 - 170	3	20 - 25
COOKIE	160 - 170	3	20 - 35
PASTEL	160 - 180	2	25 - 35
COOKIE TRENZADO	200 - 220	2	30 - 40
PASTELERÍA FINA	180 - 200	2	35 - 45
PASTELERIA SALPIMENTADO	160 - 180	2	20 - 30
CORDERA	210 - 230	1	90 - 120
TERNERA	210 - 230	1	90-120
OVEJAS	210 - 230	1	90-120
POLLO (TROZOS)	210 - 230	1	75 - 100
PESCADO	190 - 210	3	40 - 50

IMPORTANTE: Los valores indicados en la placa son los valores obtenidos después de la prueba en nuestros laboratorios. Caliente el horno 5-10 minutos antes de cocinar.

PROGRAMACIÓN DEL MINUTERO ELÉCTRICO (OPCIONAL)



El minuterero electrónico garantiza la preparación de su servicio de alimentos para el tiempo de su elección. Sólo se necesita programar el tiempo de cocción y cuando debe ser listo. Se puede usar como un repetidor.

Ajuste reloj

Cuando no se cocina, puede ajustar la hora mostrada. (En la pantalla son las imágenes de tiempo y trabajo). Toque el botón , una pequeña luz parpadeante triángulo entre horas y minutos, para establecer o utilizar el botón de control + o -. Hay que tocar largo para un ajuste rápido



- 1) Entre en el modo de pantalla
- 2) Seleccione el período de tiempo utilizando las teclas + o -
- 3) La pantalla le indicará la alarma en 5 segundos

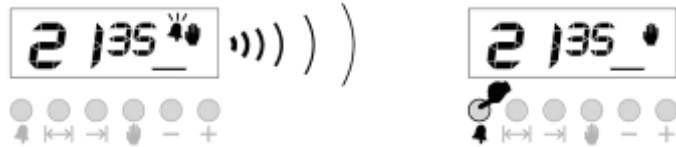
Ajuste del tono de alarma

Con esta función, usted puede programar el tiempo que desea que se le notifique con alarma sonora.



- 1) Entre en el modo de señal de alarma
- 2) Seleccione el período de tiempo
- 3) En pocos segundos la pantalla vuelve al modo de reloj.

Nota: Después de la programación, al presionar un botón una vez 🔊 que se muestra el tiempo restante.
Se desactiva la alarma

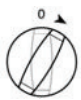


- 1) Después de pasar el tiempo ajustado, la alarma suena
- 2) Para cancelar toque el botón 🔊

Programa de cocción automática

Si usted quiere empezar a cocinar de inmediato, debe tocar sólo el tiempo de cocción.

Ejemplo: Ponemos la bandeja en el horno y lo queremos que cocine durante 2 horas y 15 minutos



- 1) La hora actual es 18:30.
- 2) Cambie en el modo de cocción
- 3) Ajuste el período de cocción con las teclas + o -.
- 4) Después de una pantalla de unos segundos se indica que

la cocina se ha iniciado y mostrar la hora actual

Ahora, que ha programado el horno para cocinar los alimentos durante 2 horas y 15 minutos. Por favor, no olvide llevar los mandos de la función y / o la temperatura del horno a la posición adecuada.

NOTA: Usted puede cancelar el modo automático de cocción en cualquier momento pulsando el botón 🔊.

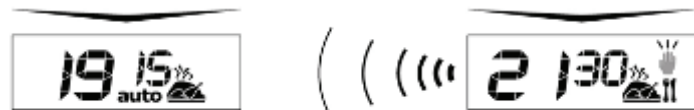
Ajustar el tiempo de cocción que usted desea

En el ejemplo anterior, se cocina inmediatamente después de dar inicio el período de cocción. Al pulsar el botón ⏩, se puede ver el tiempo de preparación que es cuando el alimento esté listo para servir, y si lo desea, también puede cambiar. En el siguiente ejemplo, el tiempo de preparación se cambiará a las 21:30.



- 1-Se indica la hora cuando estará listo o sea seis y media de la tarde +2:15 = 20:45
2. Se establece en el momento que desee con los botones + o -
3. En pocos segundos, la pantalla cambia a modo de reloj.

Ahora, hemos programado nuestro horno para conseguir la comida lista a las 21:30. (1) Desde el tiempo de cocción fue programado como 2 horas y 15 minutos, el horno empezará a cocinar a las 19:15, de modo que la comida está lista a las 21:30.



- 1) De la pantalla, justo cuando empieza a cocinar
- 2) la pantalla justo cuando termina la cocción

Cuando la cocción automática se realizó, un timbre de alarma se escucha y el sonido, si no se detiene, se repite durante 7 minutos.



1) Encienda el horno apagado



2) Restablecer el temporizador.

NOTA: El horno estará fuera de servicio hasta que restablezca el minuterio.

En el ejemplo anterior, el tiempo de cocción se ha programado primero, el tiempo de preparación se calcula automáticamente y fue corregido por nosotros. También es posible programar la hora cuando debe ser listo, en ese caso el tiempo de cocción se calcula automáticamente.

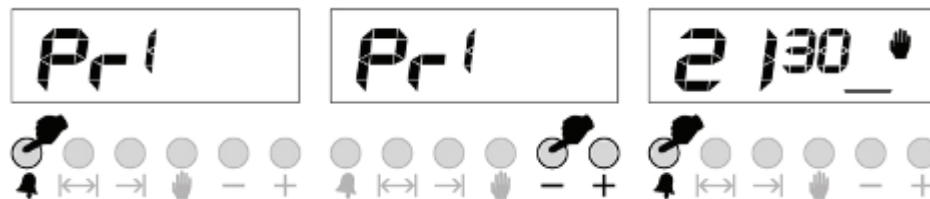
Durante el programa automático de cocción, el color de la retroiluminación de la pantalla será de color verde y rojo antes de la cocción.

Interrumpe la alimentación de la red cambiará el horno en el modo OFF. En este caso, el icono de la mano en la pantalla parpadea y las 12:00 se mostrará. Cualquier programa de cocina también se cancelará. Pulse el botón para obtener su horno operativo, pulse de nuevo el interruptor para ajustar el reloj (ver Tiempo de ajuste de días)

NOTA: Si no va a usar el horno en este momento, asegúrese de que está en la posición OFF.

ICONO INTERMITENTE indica que el horno está inoperante y debe presionar el botón para restablecer

Ajuste del volumen del timbre



- 1) Pulse durante 5 segundos se oye el sonido del momento
- 2) Utilizando las teclas + o - Ajuste el nivel del timbre
- 3) Tocar el botón para guardar su elección.

Las opciones de programación

Ajuste de la alarma

- Toque durante 5 segundos el botón (para ver una en la pantalla).
- Para quitar el volumen de la alarma toque el botón -
- Para aumentar el sonido de la alarma pulse el botón + (el valor actual es de alto)
- Para guardar el tono escuchado tocar el botón .

Retorno a los valores anteriores

Contacto durante 10 segundos (hasta la aparición en la pantalla)

USO DE LA PLACA DE PROTECCIÓN

1. Para proteger el panel de control del horno, una placa fue diseñada. (Figura 1)
2. Recomendamos el uso de esta pieza de protección para evitar daños que pueden ser causados por el calor durante la cocción.
3. Coloque la hoja de protección en el panel de control mediante la apertura del horno (Figura 2)
4. Asegúrese de que la placa está bien posicionada cerca de su horno (Figura 3)
5. Es importante mantener la tapa abierta.
6. La placa le asegurara su seguridad y protegerá las partes del panel de control.

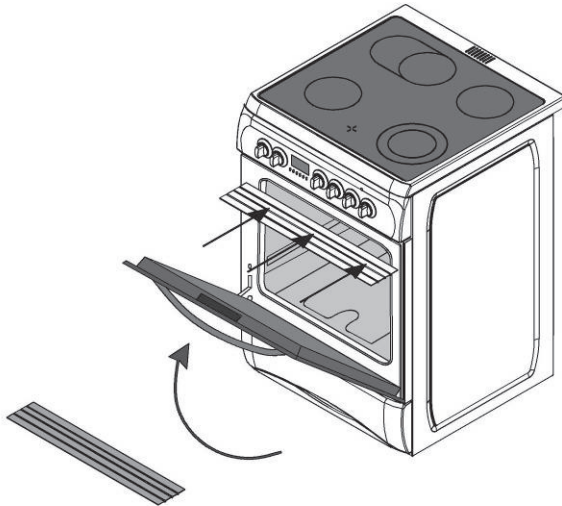


Figura 1

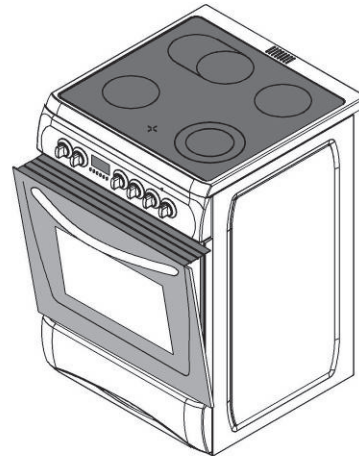
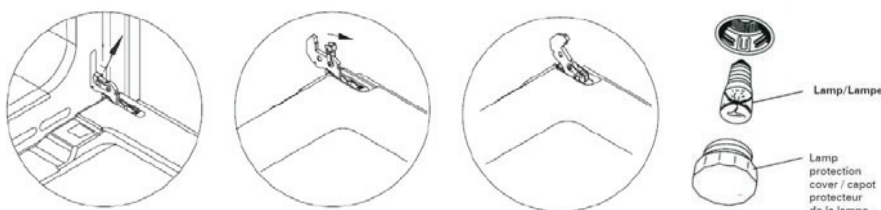


Figura 2

Figura 3

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Desconecte su cocina
2. Durante la cocción, algunas partes de su aparato de cocción se calientan, no tocar.
3. Nunca limpiar el interior de su unidad, su cubierta, sus estantes con herramientas como un cepillo de cerdas duras o un cuchillo. No use limpiadores abrasivos, detergentes o líquidos tóxicos.
4. Limpiar con agua y jabón y frote con un cepillo no metálico y seque con un paño seco
5. Limpie las superficies de vidrio con los productos adecuados para este fin.
6. No limpie el aparato con un motor de vapor.
7. Limpie con frecuencia los quemadores y las tuberías de gas con un cepillo.
8. Limpie el aparato de cocina, asegurándose de que todo está bien refrigerado.
9. Nunca utilizar productos inflamables como el ácido o disolvente durante la limpieza de su cocina.
10. No lave las piezas del aparato en el lavavajillas.
11. Para limpiar el exterior de la puerta del horno, retire los tornillos adjuntos. Quitar la puerta del horno, limpiar y enjuagar después de secar suavemente la puerta.



GARANTIA JAMES

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

Para que ésta GARANTIA sea válida, es imprescindible exhibir el PRESENTE CERTIFICADO CON LA FACTURA DE COMPRA en donde deben constar el NOMBRE DEL COMPRADOR, FECHA, MODELO Y NUMERO DE SERIE DEL PRODUCTO.

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

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

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

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

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

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

PRODUCTO
NUMERO DE SERIE
INSPECCIONADO POR

MODELO

FECHA

ADQUIRIDO A:
FECHA DE COMPRA
NOMBRE DEL COMPRADOR
DOMICILIO

Nº DE FACTURA

LOCALIDAD

JAMES S.A.
Fraternidad 3949
Montevideo - Uruguay
E-mail: service@james.com.uy
Tel. **SERVICE** : 2309 66 31*

JAMES PARAGUAY S.A
Dr. E. López Moreira 6655
Asunción - Paraguay
E-mail: jamespar@james.com.py
Tels. : 612 849 - 614 950