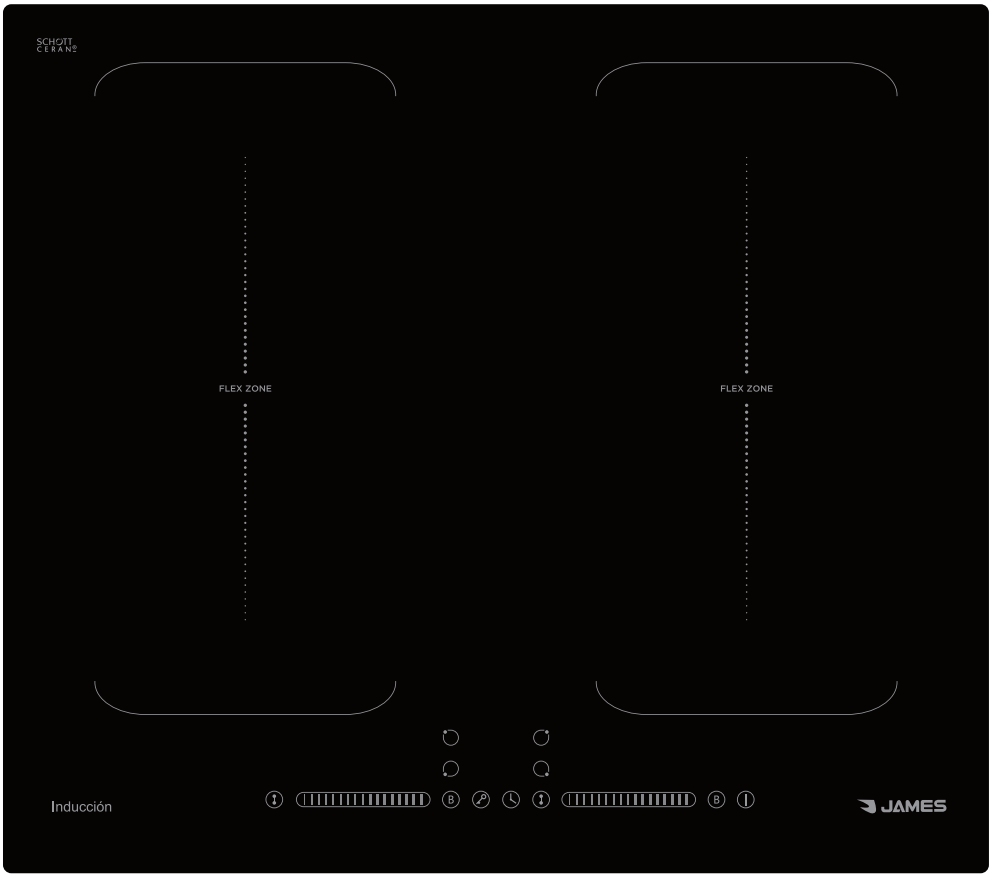
MANUAL DE INSTRUCCIONES & INSTALACIÓN

Anafe de Inducción

Modelo ANAFE DE INDUCCION 4P G3 FLEX

JAMES



Lea este manual detenidamente antes de utilizar esta unidad.
Mantenga este manual a mano para futuras consultas.

Garantía estándar de un año.
No aplicable en caso de mal uso o desgaste.

Índice

1. Introducción **4**
1.1 Advertencias de seguridad 4
1.2 Instalación 4
1.2.1 Riesgo de descarga eléctrica 4
1.2.2 Riesgo de cortes 4
1.2.3 Instrucciones relevantes en materia de seguridad 4
1.3 Uso y mantenimiento 6
1.3.1 Riesgo de descarga eléctrica 6
1.3.2 Riesgo para la salud 7
1.3.3 Riesgo por superficie caliente 7
1.3.4 Riesgo de cortes 7
1.3.5 Instrucciones relevantes en materia de seguridad 8
2. Inducción del producto **10**
2.1 Vista superior 10
2.2 Panel de control 10
2.3 Teoría detrás del funcionamiento 11
2.4 Antes de utilizar su nueva hornilla de inducción 11
2.5 Especificaciones técnicas 11
3. Uso del producto **11**
3.1 Controles táctiles 11
3.2 Elección de los utensilios correctos 12
3.3 Cómo utilizar 13
3.3.1 Comienzo de la cocción 13
3.3.2 Finalización de la cocción 13
3.3.3 Uso de la función Boost 14
3.3.4 ÁREA FLEXIBLE 15
3.3.5 Bloqueo de controles 16
3.3.6 Control por temporizador 16
3.3.7 Períodos predeterminados de operación 19
4. Lineamientos sobre la cocción **19**
4.1 Consejos para la cocción 19
4.1.1 Cocción (a fuego lento) del arroz 20
4.1.2 Cocción rápida de bistec 20
4.1.3 Salteado 20
4.2 Detección de pequeños artículos 20
5. Ajustes de temperatura **21**
6. Cuidado y limpieza **21**
7. Trucos y consejos **22**
8. Notificación e inspección de fallos **24**
9. Instalación **26**
9.1 Selección del equipamiento de instalación 26
9.2 Antes de instalar la hornilla, asegúrese de que: 28

9.3 Tras instalar la hornilla, asegúrese de que: 28
9.4 Antes de ubicar los soportes de sujeción 28
9.5 Ajuste de la posición del soporte 29
9.6 Avisos 29
9.7 Conexión de la hornilla con la red de suministro eléctrico 30

1. Introducción

1.1 Advertencias de seguridad

Nos preocupa su seguridad. Por tanto, le rogamos que lea esta información antes de usar su hornilla.

1.2 Instalación

1.2.1 Riesgo de descarga eléctrica

- Antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento, desconecte el aparato de la red de suministro eléctrico.
- Resulta esencial y obligatorio contar con una conexión a tierra con un sistema de cableado en buen estado.
- Toda alteración del cableado doméstico deberá ser realizada exclusivamente por un electricista calificado.
- El no seguir estas instrucciones puede derivar en una descarga eléctrica o incluso la muerte.

1.2.2 Riesgo de cortes

- ¡Cuidado! Los bordes del panel tienen filos.
- El no utilizar con precaución puede derivar en lesiones o cortes.

1.2.3 Instrucciones relevantes en materia de seguridad

- Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar este equipo.
- No coloque, en ningún momento, ningún material o producto combustible sobre el equipo.
- Entregue esta información a la persona responsable por la instalación del equipo, ya que con ello sus costos de instalación podrían verse reducidos.
- A fin de evitar todo riesgo, la instalación del equipo debe ser llevada a cabo según lo detallado en estas instrucciones.
- El equipo debe ser instalado y puesto a tierra de la manera adecuada por una persona debidamente calificada.

- El equipo debe ir conectado a un circuito con un interruptor de aislamiento que ofrezca una desconexión absoluta de la fuente de alimentación.
- De no instalar el equipo de la manera adecuada, se podría ver invalidado cualquier reclamo por garantía u obligaciones.
- Este dispositivo no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que lo hagan bajo supervisión o hayan recibido instrucciones por parte de una persona responsable de su seguridad.
  Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con esta unidad.
- Si el cable proporcionado está dañado, debe ser remplazado por el fabricante, servicio técnico o personal calificado similar para evitar posibles peligros.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas con capacidades mentales, sensoriales o físicas reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, siempre y cuando se les haya suministrado supervisión e instrucción con respecto al uso seguro del aparato y a los peligros envueltos.
  No se debe permitir a ningún niño que juegue con el aparato. Ningún niño deberá realizar limpieza o mantenimiento del aparato sin la debida supervisión.
- Advertencia: si nota quiebres en la superficie, apague el equipo a fin de evitar posibles descargas eléctricas, en el caso de superficies de vitrocerámica o materiales similares que protejan las partes bajo tensión.
- No se debe utilizar un limpiador a vapor.
- No se debe colocar objetos metálicos, tales como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas, sobre la superficie de la hornilla, ya que pueden cobrar temperatura.
- No emplee un limpiador a vapor para limpiar su hornilla.
- Después de su uso, apague la placa de cocción mediante su mando y no confíe en el detector de ollas
- Este equipo no está pensado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

- Riesgo de incendio: no deje ningún objeto colocado sobre las superficies de cocción.
  PRECAUCIÓN: El proceso de cocción debe ser supervisado. Cualquier proceso de cocción que sea breve deberá ser supervisado de forma continua.
  ADVERTENCIA: cualquier cocción no supervisada realizada en una hornilla que implique el uso de grasa o aceite puede resultar peligrosa y podría provocar un incendio.
- ADVERTENCIA: el equipo y sus piezas accesibles pueden cobrar temperatura durante el uso.
  Preste atención a fin de no tocar los elementos de cocción.
  Los niños menores de 8 años deberán mantenerse alejados a menos que sean supervisados de forma permanente.
- ADVERTENCIA: cualquier cocción no supervisada realizada en una hornilla que implique el uso de grasa o aceite puede resultar peligrosa y podría provocar un incendio.
  NUNCA intente extinguir un incendio con agua; más bien, apague el equipo y luego cubra las llamas, p. ej. con una tapa o manta ignífuga.
  PRECAUCIÓN: El proceso de cocción debe ser supervisado. Cualquier proceso de cocción que sea breve deberá ser supervisado de forma continua.
  Riesgo de incendio: no deje ningún objeto colocado sobre las superficies de cocción.
- ADVERTENCIA: Utilice únicamente las protecciones de la placa de cocción diseñadas por el fabricante del mismo o indicadas por el fabricante en las instrucciones de uso como adecuadas o las protecciones de la placa de cocción incorporadas al aparato. El uso de protecciones inadecuadas puede provocar accidentes.

1.3 Uso y mantenimiento

1.3.1 Riesgo de descarga eléctrica

- No cocine sobre una hornilla que se halle rota o quebrada.

Si la superficie de la hornilla se rompe o quiebra, apague el equipo de inmediato desde la red de suministro eléctrico (interruptor en la pared) y consulte con un técnico calificado.

- Apague la hornilla desde la pared antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento.
- El no seguir estas instrucciones puede derivar en una descarga eléctrica o incluso la muerte.

1.3.2 Riesgo para la salud

- Este equipo cumple con los estándares en materia de seguridad electromagnética.
- No obstante, aquellas personas con marcapasos u otros implantes eléctricos (tales como las bombas de insulina) deberán consultar con su médico o bien con el fabricante de dicho implante antes de utilizar este equipo a fin de asegurarse de que sus implantes no se vean afectados por el campo electromagnético.
- El no seguir este consejo puede derivar en la muerte.

1.3.3 Riesgo por superficie caliente

- Durante el uso, las partes accesibles de este equipo cobran suficiente temperatura como para causar quemaduras.
- No permita que su cuerpo o ropa ni cualquier otro objeto que no sea un utensilio de cocina adecuado entre en contacto con el vidrio de inducción hasta tanto la superficie no esté fría.
- Mantenga fuera del alcance de los niños.
- Puede que las asas de las cacerolas estén calientes al tacto. Asegúrese de que las asas de las cacerolas no queden sobre otras zonas de cocción que también estén encendidas. Mantenga las asas fuera del alcance de los niños.
- El no seguir este consejo puede derivar en quemaduras y escaldaduras.

1.3.4 Riesgo de cortes

- La cuchilla afilada de un raspador de hornilla queda expuesta cuando se retira la cubierta de seguridad. Utilice con la máxima precaución y almacene siempre de forma segura, manteniendo fuera del alcance de los

niños.
- El no utilizar con precaución puede derivar en lesiones o cortes.

1.3.5 Instrucciones relevantes en materia de seguridad

- No deje nunca al equipo funcionando sin supervisión. Cualquier derrame podría provocar humo y, si son derrames de grasa, podrían provocar un incendio.
- Nunca use el equipo como superficie de trabajo ni para ningún fin de almacenamiento.
- Nunca deje ningún objeto ni utensilio sobre el equipo.
- No coloque ni deje ningún objeto magnetizable (por ejemplo, tarjeta de crédito, tarjeta de memoria) ni dispositivo electrónico (por ejemplo, computadora, reproductor MP3) cerca del equipo, ya que aquellos podrían verse afectados por el campo electromagnético del mismo.
- No utilice nunca su aparato para calentar la habitación.
- Después de usar, apague siempre las zonas de cocción y la hornilla tal como se describe en este manual (es decir, valiéndose de los controles táctiles). No se confíe de que la funcionalidad de detección de sartén apague las zonas de cocción cuando usted retire cualquier sartén.
- No permita a ningún niño que juegue con el equipo ni que se siente, se pare o se suba sobre el mismo.
- No guarde artículos de interés para niños en algún armario colocado encima del equipo. Si algún niño se subiera a la hornilla, podría resultar seriamente lesionado.
- Mientras el equipo esté en uso, no deje que queden niños solos o sin supervisión en sus alrededores.
- Los niños o las personas con alguna discapacidad que restrinja su capacidad para utilizar el equipo deberán contar con una persona responsable y competente que les instruya en su uso. Tal instructor debe quedar satisfecho de que dicha persona pueda utilizar el equipo sin causar un peligro para sí misma ni su entorno.
- No repare ni reemplace ninguna parte del equipo a menos que el manual recomiende específicamente hacerlo así.

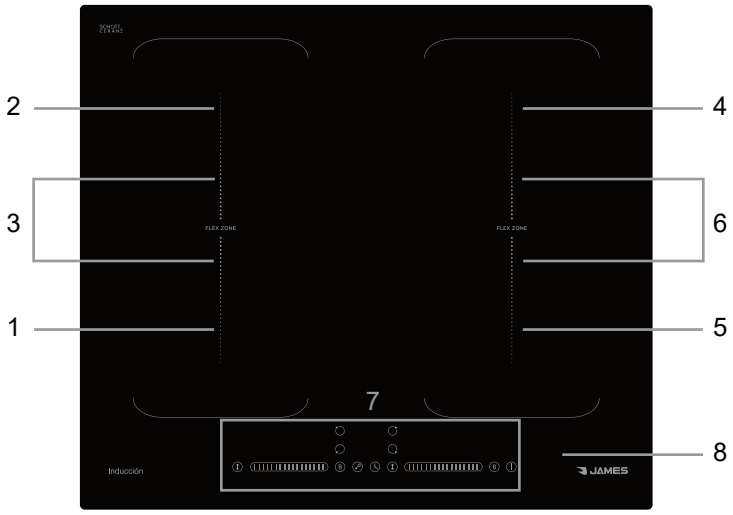
Todos los demás servicios técnicos deberán ser realizados por un técnico calificado.

- No deposite ni deje caer ningún objeto pesado sobre su hornilla.
- No se pare sobre su hornilla.
- No emplee sartenes con bordes dentados ni asimismo arrastre una sartén sobre la superficie de vidrio de inducción, dado que al hacerlo, puede que raye dicho vidrio.
- No emplee un estropajo ni ningún agente abrasivo de limpieza a fin de limpiar su hornilla, puesto que ellos pueden rayar el vidrio de inducción.
- Este equipo está pensado para ser utilizado para fines domésticos y otras aplicaciones similares tales como: -áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo; -granjas-; -para los clientes en hoteles, moteles y otros establecimientos de tipo residencial; -establecimientos de tipo "bed and breakfast".
- ADVERTENCIA: el equipo y sus piezas accesibles pueden cobrar temperatura durante el uso.
- Preste atención a fin de no tocar los elementos de cocción.
- Los niños menores de 8 años deberán mantenerse alejados a menos que sean supervisados de forma permanente.

Felicidades por la adquisición de su nueva hornilla de inducción.
Le recomendamos que dedique el tiempo necesario a leer el presente Manual de instrucciones / instalación a fin de comprender a cabalidad cómo instalarlo y utilizarlo correctamente.
Para averiguar sobre la instalación, lea la sección de instalación.
Lea atentamente todas las instrucciones de seguridad antes de usar y conserve este Manual de instrucciones / instalación para futuras consultas.

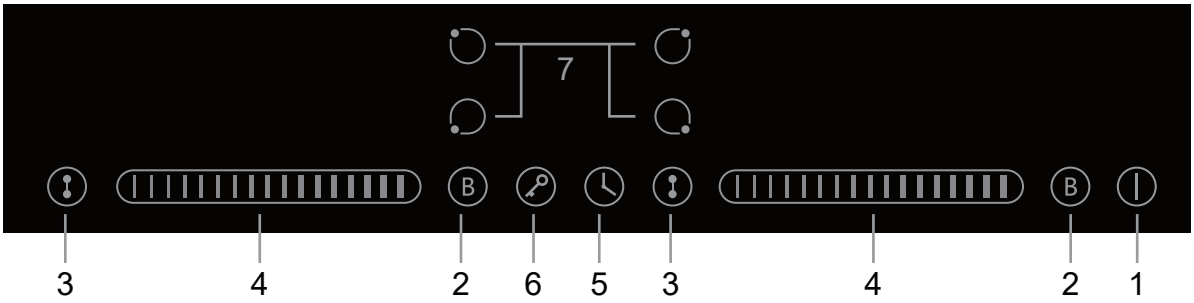
2. Inducción del producto

2.1 Vista superior



1. Zona máx. 1800/2000 W
2. Zona máx. 1900/2000 W
3. Zona máx. 3000/3600 W
4. Zona máx. 1900/2000 W
5. Zona máx. 1800/2000 W
6. Zona máx. 3000/3600 W
7. Placa de vidrio
8. Panel de control

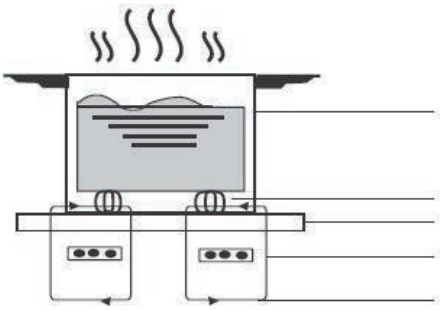
2.2 Panel de control



1. Control de encendido/apagado
2. Función Boost
3. Control de área flexible
4. Control táctil deslizante Potencia / Temporizador
5. Control del temporizador
6. Control de bloqueo de botones
7. Controles de selección de zona de calentamiento

2.3 Teoría detrás del funcionamiento

La cocción por inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona por medio de ciertas vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en la sartén, en lugar de calentar indirectamente la superficie de vidrio. El vidrio cobra temperatura simplemente por acción de la sartén que finalmente lo calienta.



Olla de hierro

Circuito magnético
Placa de vitrocerámica
Bobina de inducción
Corriente inducida

2.4 Antes de utilizar su nueva hornilla de inducción

- Lea esta guía y preste especial atención a la sección 'Advertencias de seguridad'.
- Retire cualquier película protectora que haya podido quedar sobre su hornilla de inducción.

2.5 Especificaciones técnicas

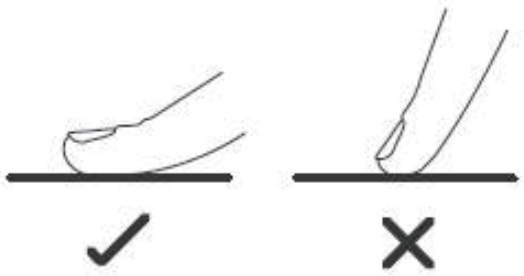
Hornilla de inducción	ANAFE DE INDUCCION 4P G3 FLEX
Zonas de cocción	4 Zonas
Tensión alimentación	220-240V~ 50Hz o 60Hz
Potencia eléctrica de instalación	7400W
Dimensiones del producto Lon x Anch x Alt (mm)	590X520X62
Dimensiones del contenido A x B (mm)	560X490

El peso y las dimensiones son aproximadas. Debido a que nos esforzamos continuamente para mejorar nuestros productos, podemos cambiar las especificaciones y diseños sin previo aviso.

3. Uso del producto

3.1 Controles táctiles

- Los controles responden al tacto, por lo tanto no es necesario ejercer ninguna presión sobre ellos.
- Utilice la yema y no la punta del dedo.
- Cada vez que se registre un toque, usted oirá un pitido.
- Asegúrese de que, en todo momento, los controles estén limpios, secos y de que asimismo nunca haya ningún objeto (tal como un utensilio o un paño) sobre ellos. Incluso una película delgada de agua podría dificultar el adecuado funcionamiento de los controles.



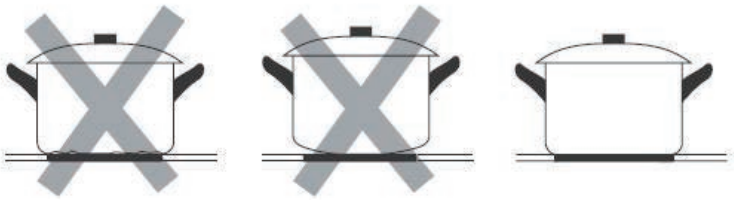
3.2 Elección de los utensilios correctos

• Utilice exclusivamente utensilios de cocina que cuenten con una base adecuada para la cocción por inducción. Busque el símbolo de la inducción en el empaque o en la base de la sartén.

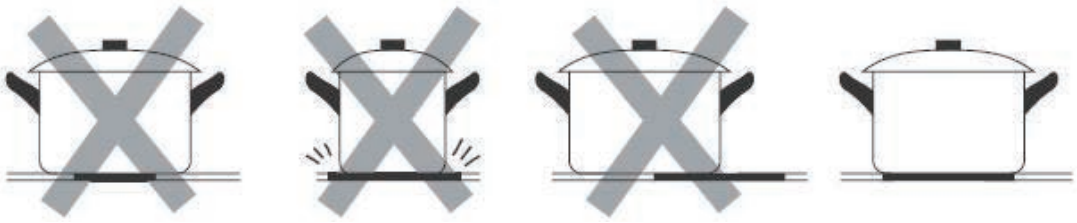
• Puede comprobar si sus utensilios de cocina son los adecuados realizando una prueba con imanes. Mueva un imán hacia la base de la sartén. Si lo atrae, significa que la sartén es apropiada para la inducción.

• Si no tiene un imán:
  1. Vierta algo de agua en la sartén que desea comprobar.
  2. Si la pantalla no parpadea y el agua está calentando, significa que la sartén es apropiada.
• Los utensilios de cocina hechos a partir de los siguientes materiales no son apropiados: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin una base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.
• Si la parte ferromagnética cubre la base de la sartén parcialmente, sólo se calentará el área ferromagnética y es posible que el resto de la base no se caliente a una temperatura suficiente para cocinar.
• Si el área ferromagnética no es homogénea, pero presenta otros materiales como el aluminio, puede afectar al calentamiento y a la detección de la bandeja.
• Si la base de la bandeja es similar a la de las imágenes de abajo, es posible que no sea detectada.

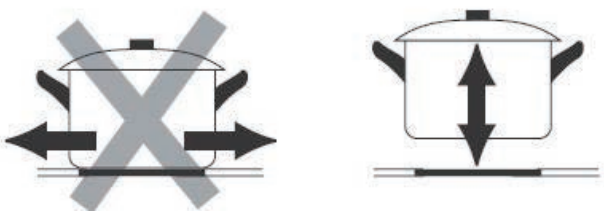
No utilice utensilios de cocina que presenten bordes dentados o base curvada.



Asegúrese de que la base de su sartén esté lisa, se apoye de forma plana contra el vidrio y sea del mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice sartenes cuyo diámetro sea del mismo tamaño que el dibujo de la zona seleccionada. Si usa una olla más grande, en su máxima eficiencia, se utilizará una energía algo más amplia. Si, en cambio, usa una más pequeña, puede que la eficiencia sea menor que lo esperado. Puede que la hornilla no detecte ollas de menos de 140 mm. Recuerde centrar siempre su sartén sobre la zona de cocción.

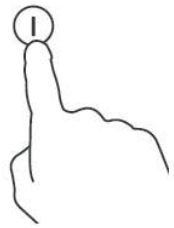
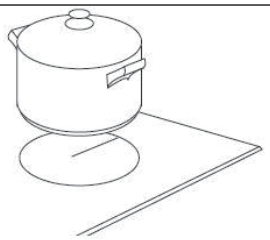
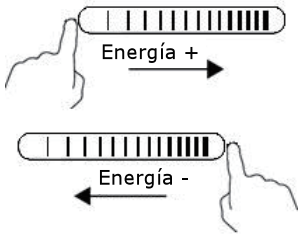


Levante siempre la sartén de la hornilla de inducción: no la arrastre pues podría rayar el vidrio.



3.3 Cómo utilizar

3.3.1 Comienzo de la cocción

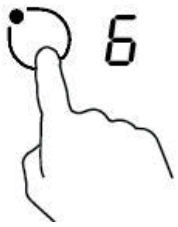
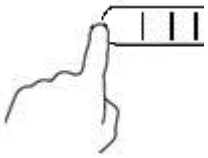
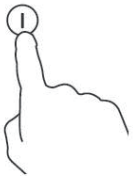
Toque el control ON/OFF durante tres segundos. Una vez haya encendido, el equipo emite un pitido y todas las pantallas muestran "-" o "- -", indicando así que la hornilla de inducción ha entrado en el modo de espera.	
Coloque una sartén apropiada sobre la zona de cocción que desee utilizar. • Asegúrese de que tanto la base de la sartén como la superficie de la zona de cocción estén ambos limpios y secos.	
Toque el control de selección de la zona de calentamiento y un indicador junto al mismo se iluminará en forma intermitente.	
Seleccione una opción de calentamiento tocando los controles deslizantes. • Si no escoge un ajuste de cocción durante el primer minuto, la hornilla de inducción automáticamente se apagará. En tal caso, deberá comenzar nuevamente desde el paso 1. • Puede modificar los ajustes de cocción en cualquier momento durante la cocción.	

Si en la pantalla parpadea de manera alterna con los ajustes de cocción

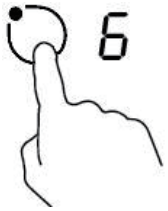
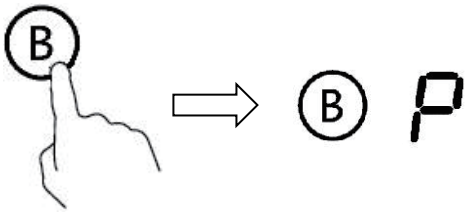
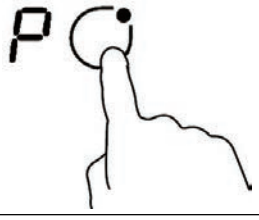
Ello significa que:
- usted no ha colocado una sartén en la zona correcta de cocción o,
- la sartén que usted emplea no es adecuada para la cocción por inducción o,
- la sartén es demasiado pequeña o no está centrada apropiadamente sobre la zona de cocción.

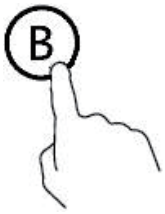
A menos que haya una sartén adecuada en la zona de cocción, no se realizará ninguna cocción. La pantalla " se apagará automáticamente si después de 1 minutos no coloca una olla adecuada.

3.3.2 Finalización de la cocción

Toque el control de selección de la zona de calefacción que desea apagar	
Apague la zona de cocción tocando el control deslizante en "|". Asegúrese de que la pantalla muestra "0"	
Apague toda la placa de cocción tocando el mando ON/OFF.	
Tenga cuidado con las superficies calientes La H le mostrará cuáles zonas de cocción están calientes al tacto. Una vez la superficie haya enfriado hasta una temperatura segura al tacto, desaparecerá. También se puede utilizar con el fin de ahorro de energía: si desea cocinar en otras sartenes, use la placa de cocción que aún esté caliente.	

3.3.3 Uso de la función Boost

Activar la función boost	
Toque el mando de selección de la zona de calentamiento.	
Toque el control de boost Ⓑ , el indicador de zona muestra "P" y la potencia alcanza el máximo.	
Cancelar la función boost	
Toque el control de selección de la zona de calentamiento que desea cancelar la función de refuerzo.	

Toque el control de Boost Ⓑ para cancelar la función, la zona de cocción volverá a su ajuste original.	

- La función puede funcionar en cualquier zona de cocción.
- La zona de cocción vuelve a su ajuste original después de 5 minutos.
- Si el ajuste de calor original es igual a 0, volverá a ser 9 después de 5 minutos.

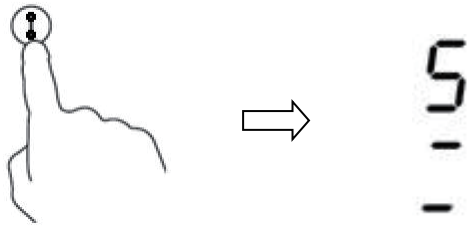
3.3.4 ÁREA FLEXIBLE

• Esta área puede utilizarse como zona única o como dos zonas diferentes, según las necesidades de cocción de cada momento.

• El área libre está formada por dos inductores independientes que pueden controlarse por separado.

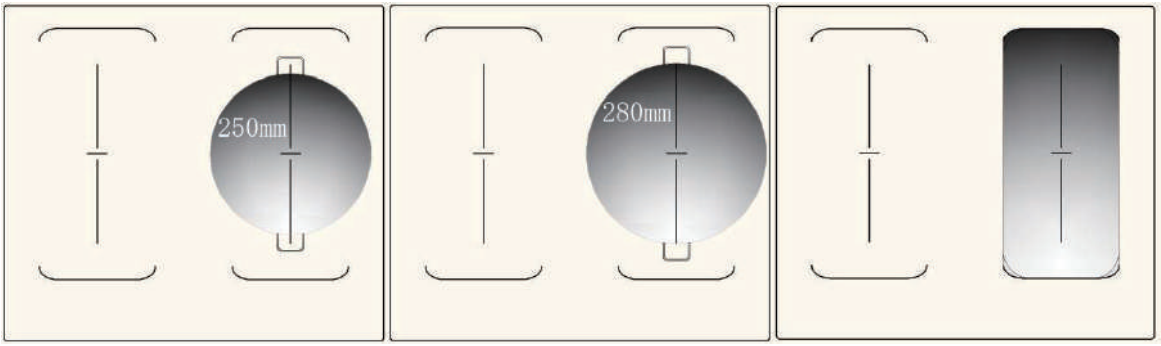
Como zona grande

1. Para activar el área libre como una única zona grande, toque el control Área flexible.



2. Como zona grande, sugerimos utilizar lo siguiente:

Utensilios de cocina: Utensilios de 250 mm o 280 mm de diámetro (se aceptan utensilios cuadrados u ovalados)

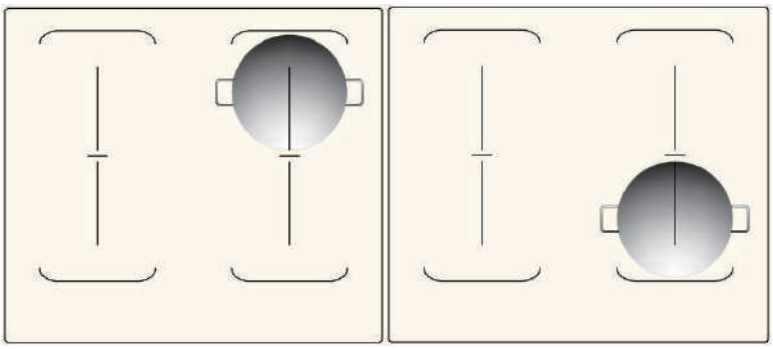


No se recomiendan otras operaciones, excepto las tres mencionadas anteriormente, ya que podrían afectar al calentamiento del aparato.

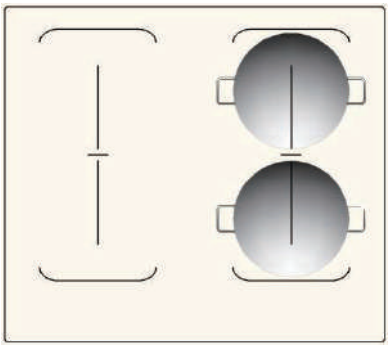
Como dos zonas independientes

Para utilizar el área flexible como dos zonas diferentes, puede tener dos opciones de calentamiento.

(a) Coloque una sartén en el lado derecho hacia arriba o en el lado derecho hacia abajo de la zona flexible.



(b) Coloque dos sartenes a ambos lados de la zona flexible.



Nota: Asegúrese de que la sartén sea mayor de 120 mm.

3.3.5 Bloqueo de controles

- Es posible bloquear los controles a fin de evitar cualquier uso involuntario (por ejemplo, por niños que enciendan las zonas de cocción por accidente).
- Cuando los controles estén bloqueados, todos los controles quedarán desactivados, excepto por el control ON/OFF.

Para bloquear los controles	
Toque el control de bloqueo	El indicador del temporizador mostrará "Lo"
Para desbloquear los controles	
Toque y mantenga pulsado el control de bloqueo .	

Cuando la hornilla está en el modo de bloqueo, todos los controles son desactivados, excepto por el ON/OFF ⏻, para que usted pueda apagar la hornilla de inducción en cualquier momento desde el control ON/OFF ⏻ ante cualquier eventual emergencia, aun cuando deberá desbloquear la hornilla para realizar cualquier otra operación.

3.3.6 Control por temporizador

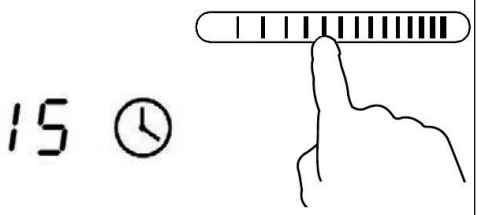
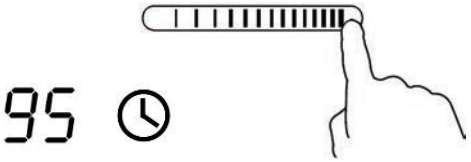
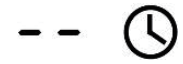
Puede utilizar el temporizador de dos formas distintas:

a) Puede emplearlo como un minutero. En tal caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando finalice el período definido.

b) Puede configurarlo para que apague una o más zonas de cocción una vez finalice el tiempo definido.
El período máximo configurable para el temporizador es de 99 min.

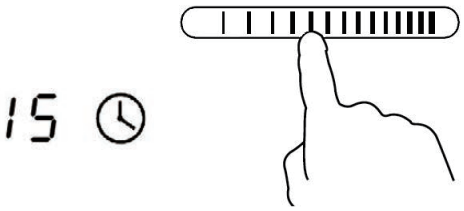
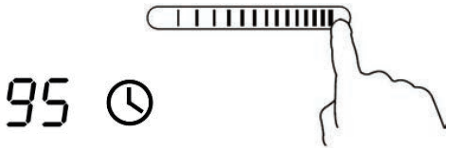
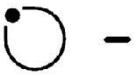
a) Uso del temporizador como un minutero

Sin seleccionar ninguna zona de cocción

Asegúrese de que la placa de cocción está encendida. Nota: puede utilizar el minutero al menos una zona debe estar activa.	
Toque el control del temporizador, el "10" aparecerá en la pantalla del temporizador y el "0" parpadeará.	
Ajuste el tiempo tocando el control deslizante. (por ejemplo, 5)	
Toque de nuevo el control del temporizador, el "1" parpadeará.	
Ajuste el tiempo tocando el control deslizante (por ejemplo, 9), ahora el temporizador que se ha ajustado es de 95 minutos.	
Una vez ajustada la hora, comenzará inmediatamente la cuenta atrás. La pantalla mostrará el tiempo restante.	
El zumbador sonará durante 30 segundos y el indicador del temporizador exhibirá "- -" cuando el tiempo de ajuste haya terminado.	

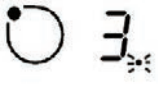
b) Programar el temporizador para apagar una zona de cocción

Establecer una hora	
Toque el control de selección de la zona de calentamiento para la que desea ajustar el temporizador.	

En poco tiempo, toque el control del temporizador, el "10" aparecerá en la pantalla del temporizador y el "0" parpadeará.	
Ajuste el tiempo tocando el control deslizante. (por ejemplo, 5).	
Toque de nuevo el control del temporizador, el "1" parpadeará.	
Ajuste el tiempo tocando el control deslizante (por ejemplo, 9), ahora el temporizador que se ha ajustado es de 95 minutos.	
Cuando la hora esté ajustada, comenzará la cuenta atrás inmediatamente. La pantalla exhibirá el tiempo de calentamiento restante. OBSERVACIÓN: El punto rojo junto al indicador de nivel de potencia se iluminará indicando que la zona está seleccionada.	
Cuando el temporizador de cocción expire, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.	

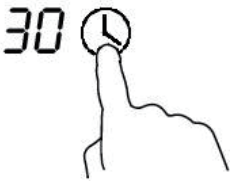
Las demás zonas de cocción seguirán funcionando si están encendidas previamente.

Las imágenes mostradas son sólo de referencia, y prevalecerá el producto final.

Ajustar más zonas:
Los pasos para configurar más zonas son similares a los pasos para configurar una zona; Cuando se ajusta el tiempo para varias zonas de cocción simultáneamente, se encienden los puntos decimales de las zonas de cocción correspondientes. La pantalla de minutos muestra el minutero. El punto de la zona correspondiente parpadea. Tal y como se exhibe a continuación: (ajustar a 15 minutos)  (ajustar a 45 minutos)

Una vez que el temporizador de cuenta atrás expire, la zona correspondiente se apagará. Entonces se mostrará el nuevo minutero y el punto de la zona correspondiente parpadeará. Tal y como se exhibe a continuación:	 (ajustar a 30 minutos)
Toque el control de selección de la zona de calefacción, el temporizador correspondiente se mostrará en el indicador del temporizador.	

C)Cancelar el temporizador

Toque el control de selección de la zona de calefacción en donde desea cancelar el temporizador.	
Al tocar el mando del temporizador, el indicador parpadea.	
Toque el control deslizante para poner el temporizador en "00", el temporizador se cancela.	

3.3.7 Períodos predeterminados de operación

El apagado automático es una funcionalidad que le brinda seguridad y protección a su hornilla de inducción. Apaga el equipo de manera automática si usted alguna vez se olvida de apagarlo. Los períodos predeterminados de operación para los varios niveles de potencia existentes se clasifican en la siguiente tabla:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador predeterminado para operación (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Una vez usted retire la olla, la hornilla de inducción interrumpirá la cocción de inmediato y se apagará de manera automática tras 2 minutos.

Toda persona con marcapasos debe consultar con su médico antes de utilizar este equipo.

4. Lineamientos sobre la cocción

Tenga cuidado al freír dado que el aceite y la grasa cobran temperatura muy rápidamente, especialmente emplea PowerBoost. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa pueden cobrar fuego de manera inesperada, lo cual representa un serio riesgo de incendio.

4.1 Consejos para la cocción

- Cuando los alimentos hiervan, reduzca la temperatura desde los ajustes.
- Si usa una tapa, reducirá el tiempo de cocción y ahorrará energía dado que esta retiene el calor.

- A fin de reducir los tiempos de cocción, minimice la cantidad empleada del líquido o la grasa.
- Comience a cocinar en una ajuste alto y, una vez los alimentos estén cocidos o calientes, redúzcalo.

4.1.1 Cocción (a fuego lento) del arroz

- La cocción a fuego lento se produce a una temperatura inferior al punto de ebullición, unos 85 °C, cuando algunas burbujas suben ocasionalmente hasta la superficie del líquido empleado para la cocción. Esa es la clave para lograr unas sopas deliciosas y unos guisos tiernos, dado que los sabores se van desarrollando sin pasarse de cocción. Asimismo, también a las salsas espesas hechas a base de huevo y harina se les debe cocinar por debajo del punto de ebullición.
- Puede que algunas tareas, tales como la cocción del arroz por el método de absorción, requieran de una ajuste superior que no sea el más bajo, a fin de asegurarse de que los alimentos se cocinen hasta el punto adecuado en el tiempo recomendado.

4.1.2 Cocción rápida de bistec

A fin de cocinar un bistec lleno de sabor:

1. Deje reposar la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Caliente una sartén que tenga una base pesada.
3. Bañe en aceite ambos lados del bistec. Vierta un pequeño chorro de aceite en la sartén caliente y luego deposite la carne sobre la misma.
4. Gire una sola vez el bistec durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor del bistec y de cuán cocido se lo desee. Podrán variar entre unos 2 a 8 minutos de cada lado aproximadamente. Presione el bistec a fin de averiguar qué tan cocido está; cuanto más firme se sienta, más "cocido" está.
5. Deje reposar al bistec en un plato tibio durante unos pocos minutos a fin de que se vuelva más tierno antes de servirlo.

4.1.3 Salteado

1. Escoja un wok con una base plana que sea compatible con el método de inducción o bien una sartén amplia.
2. Tenga todo el equipamiento y los ingredientes listos. El salteado debería ser bastante rápido. Si desea cocinar grandes cantidades, hágalo en varias tandas pequeñas.
3. Precaliente brevemente la sartén y añada dos cucharadas de aceite.
4. Cocine primero la carne, luego ponga a un lado y mantenga caliente.
5. Saltee las verduras. Una vez estén calientes, aunque aún crujientes, pase la zona de cocción a un ajuste más bajo, retorne la carne a la sartén y añada su salsa.
6. Saltee levemente los ingredientes a fin de asegurarse de que queden bien cocidos.
7. Sirva de inmediato.

4.2 Detección de pequeños artículos

Si se dejara una bandeja no magnética (p. e.:, de aluminio) o de un tamaño inapropiado, o bien algún otro objeto pequeño (p. e.: un cuchillo, tenedor o llave) sobre la hornilla, la misma automáticamente se pasará al modo de espera tras 1 minuto. El ventilador seguirá funcionando bajo la hornilla de inducción durante 1 minuto más.

5. Ajustes de temperatura

Los ajustes que aparecen a continuación son descritos exclusivamente a modo de lineamiento. El ajuste exacto dependerá de varios factores, tales como sus utensilios de cocina y la cantidad de comida que usted esté cocinando. Experimente con su hornilla de inducción hasta hallar los ajustes que le resulten más útiles.

Ajuste de temperatura	Aplicación
1 - 2	• calentamiento leve para pequeñas cantidades de comida • derretido de chocolate, mantequilla y alimentos que se quemen con facilidad • cocción leve a fuego lento • calentado lento
3 - 4	• recalentado • cocción rápida a fuego lento • cocción de arroz
5 - 6	• tortitas
7 - 8	• salteado • cocción de pasta
9	• salteado frito • dorado o cocción rápida • hervido de sopas • hervido de agua

6. Cuidado y limpieza

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Toda suciedad depositada a diario sobre el vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por los alimentos o derrames de sustancias no azucaradas sobre el vidrio)	1. Apague y desconecte la hornilla de la electricidad. 2. Aplique un limpiador de vitrocerámica mientras el vidrio aún esté tibio (¡pero no caliente!). 3. Enjuague y seque con un paño limpio o papel absorbente. 4. Vuelva a conectar la hornilla a la electricidad.	• Cuando se desconecte la hornilla de la electricidad, no recibirá ninguna indicación de "superficie caliente" ¡aun cuando la zona de cocción pueda estarlo! Preste mucha atención. • Los estropajos de trabajo pesado, así como también algunos estropajos de nylon y asimismo todos los agentes de limpieza ásperos / abrasivos, pueden rayar el vidrio. Lea siempre la etiqueta a fin de comprobar que su limpiador o estropajo sea apropiado. • Nunca deje residuos de los productos de limpieza en la hornilla: el vidrio podría quedar manchado.

Derrame de alguna sustancia hervida o derretida, así como derrames de sustancias azucaradas calientes sobre el vidrio.	Retire de inmediato con algún tipo de espátula plana que resulte apropiado para hornillas de inducción de vitro inducción; aun así, ejerza prudencia con las superficies de las zonas de cocción que estén calientes: 1. Apague y desconecte la hornilla de la electricidad. 2. Sostenga el utensilio a un ángulo de unos 30° y raspe la suciedad o el derrame hacia un área de la hornilla que aún esté fría. 3. Limpie la suciedad o el derrame con un paño o un papel absorbente. 4. Siga los pasos 2 a 4 para "Toda suciedad depositada a diario sobre el vidrio" tal como es descrita más arriba.	• Elimine toda mancha dejada por las sustancias derretidas, derramadas o bien los alimentos azucarados lo antes posible. Si la deja enfriar sobre el vidrio, puede que se vuelva difícil de quitar o incluso que dañe la superficie del vidrio de manera permanente. • Riesgo de cortes: cuando la cubierta de seguridad está retirada, la cuchilla del raspador tendrá el filo a la vista. Utilice con la máxima precaución y almacene siempre de forma segura, manteniendo fuera del alcance de los niños.
Derrames en los controles táctiles	1. Apague y desconecte la hornilla de la electricidad. 2. Absorba el derrame. 3. Limpie el área de los controles táctiles con una esponja o paño limpio húmedo. 4. Valiéndose de un papel absorbente, seque completamente el área. 5. Vuelva a conectar la hornilla a la electricidad.	• Puede que la hornilla emita un pitido y se apague, y que los controles táctiles no funcionen mientras haya líquido sobre ellos. Asegúrese de secar por completo el área de los controles táctiles antes de volver a encender la hornilla.

7. Trucos y consejos

Problema	Posibles motivos	Qué hacer
La hornilla de inducción no enciende.	No se recibe corriente.	Asegúrese de que la hornilla de inducción esté conectada a la red eléctrica y encendida. Compruebe si no hay un corte eléctrico en su hogar o en el área. Si ha comprobado todo esto y el problema persiste, llame a un técnico calificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles. Para leer las instrucciones, consulte la sección sobre el "Uso de su hornilla de inducción".
Resulta difícil operar los controles táctiles.	Puede que haya una ligera capa de agua sobre los controles o bien que usted esté usando la punta de su dedo, y no la yema, para tocar los controles.	Asegúrese de que el área de los controles táctiles esté seca y toque los controles con la yema de su dedo.

El vidrio se raya.	Utensilios de cocina con bordes dentados o ásperos. Está utilizando productos de limpieza o estropajos abrasivos e inapropiados.	Emplee utensilios de cocina que tengan su base plana y suave. Consulte "Elección de los utensilios correctos". Consulte "Cuidado y limpieza".
Algunas sartenes producen cierto crujido o chasquido.	Esto puede ser producido por los materiales de su utensilio de cocina (capas de diferentes metales con niveles distintos de vibración).	Esto es algo normal en utensilios de cocina, por lo que no es indicativo de un fallo.
La hornilla de inducción produce un leve zumbido cuando se le utiliza con un ajuste alto de temperatura.	Esto es producido por la propia tecnología de cocción por inducción.	Esto es normal, siempre que el ruido se calme o desaparezca por completo cuando se reduzca el ajuste de temperatura.
Se oye un ruido de ventilador proveniente de la hornilla de inducción.	Su hornilla de inducción ha encendido un ventilador de refrigeración que trae incorporado a fin de prevenir el sobrecalentamiento de las piezas electrónicas. Puede que este continúe funcionando aún cuando usted haya apagado la hornilla de inducción.	Esto es normal y no requiere de ninguna acción de su parte. No desconecte la hornilla de inducción de la electricidad mientras el ventilador esté en funcionamiento.
Las sartenes no calientan y no aparece nada en la pantalla.	La hornilla de inducción no puede detectar la sartén porque la misma no es apropiada para la cocción por inducción. La hornilla de inducción no logra detectar la sartén puesto que la misma es demasiado pequeña para la zona de cocción o bien no está adecuadamente centrada sobre ella.	Emplee utensilios de cocina apropiados para la cocción por inducción. Consulte la sección "Elección de los utensilios correctos". Centre la sartén y asegúrese de que la base de la misma coincida con el tamaño de la zona de cocción.
La hornilla de inducción, o bien una zona de cocción, se apaga de forma inesperada, se oye un tono y se aprecia un código de error (generalmente alternando entre uno y dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocción).	Fallo técnico.	Anote las letras y los números del código de error, apague la hornilla de inducción y desconecte de la red eléctrica, y póngase en contacto con un técnico calificado.

8. Notificación e inspección de fallos

La hornilla de inducción viene equipada con una funcionalidad de autodiagnóstico. Gracias a esta prueba, el técnico es capaz de comprobar el funcionamiento de varios componentes sin desarmar ni desmontar la hornilla de la superficie de trabajo.

Resolución de problemas

1) Código de fallo ocurrido durante la utilización del usuario y solución;

Código de error	Problema	Solución
Sin recuperación automática		
E1	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica - circuito abierto.	Compruebe la conexión o sustituya el sensor de temperatura de la placa cerámica.
E2	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica - cortocircuito.	
Eb	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica	
E3	Alta temperatura del sensor de placa cerámica.	Espere a que la temperatura de la placa cerámica vuelva a ser normal. Toque el botón "ON/OFF" para reiniciar la unidad.
E4	Falla en el sensor de temperatura del IGBT - circuito abierto.	Sustituya la placa de alimentación.
E5	Falla en el sensor de temperatura del IGBT - cortocircuito	
E6	Alta temperatura del IGBT.	Espere a que la temperatura del IGBT vuelva a ser normal. Toque el botón "ON/OFF" para reiniciar la unidad. Compruebe si el ventilador funciona correctamente; si no es así, sustituya el ventilador.
E7	La tensión de alimentación es inferior a la tensión nominal.	Por favor, inspeccione si el suministro de energía es normal. Encienda luego de restaurar la energía normal
E8	La tensión de alimentación es superior a la tensión nominal.	
U1	Error de comunicación.	Vuelva a insertar la conexión entre la placa de visualización y la placa de alimentación. Sustituya la placa de alimentación o la placa de la pantalla.

2) Fallos específicos y sus soluciones

Fallo	Problema	Solución A	Solución B
El LED no enciende mientras que el equipo está conectado a la red eléctrica.	No se suministra potencia.	Compruebe que el enchufe esté conectado firmemente en el tomacorriente y que dicho tomacorriente funcione correctamente.	
	La conexión del tablero eléctrico de los accesorios y la placa de la pantalla han fallado.	Compruebe la conexión.	
	El tablero eléctrico de los accesorios está dañado.	Reemplace el tablero eléctrico de los accesorios.	
	La placa de la pantalla está dañada.	Reemplace la placa de la pantalla.	
Algunos botones no funcionan o bien la pantalla LED no funciona normalmente.	La placa de la pantalla está dañada.	Reemplace la placa de la pantalla.	
El indicador del modo de cocción se enciende, pero no comienza la cocción.	Temperatura demasiado alta de la hornilla.	Puede que la temperatura ambiente sea demasiado alta. Puede que la entrada de aire o la ventilación estén obstruidas.	
	Algo está mal en el ventilador.	Compruebe que el ventilador esté funcionando sin problemas; de no ser así, reemplácelo.	
	El tablero eléctrico está dañado.	Reemplace el tablero eléctrico.	
La cocción se interrumpe bruscamente durante la operación y la pantalla muestra "U".	La sartén es de un tipo inapropiado.	Emplee una olla apropiada (consulte el manual de instrucciones).	El circuito de detección de ollas está dañado: reemplace el tablero eléctrico.
	La olla tiene un diámetro demasiado pequeño.		
	La hornilla ha sobrecalentado;	El equipo ha sobrecalentado. Espere hasta que la temperatura vuelva a la normalidad. Presione el botón "ON/OFF" para volver a encender el equipo.	
Las zonas de cocción del mismo lado (tales como la primera y la segunda zona) muestran "U" en	La conexión del tablero eléctrico y la placa de la pantalla han fallado.	Compruebe la conexión.	
	La placa de la pantalla	Reemplace la placa de la	

pantalla.	del sistema de comunicación está dañado.	pantalla.	
	La placa principal está dañada.	Reemplace el tablero eléctrico.	
El motor del ventilador hace ruidos anormales.	El motor del ventilador está dañado.	Reemplace el ventilador.	

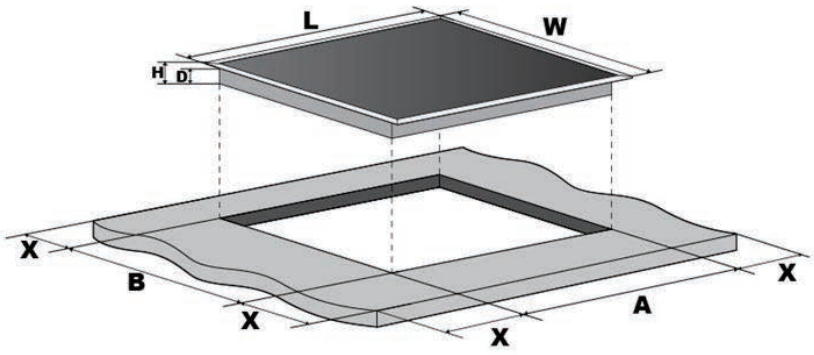
Lo anteriormente descrito consiste en el juicio y la inspección ante ciertos fallos comunes.
No desarme el equipo por sí mismo, pues de hacerlo puede generar ciertos riesgos y daños en la hornilla de inducción.

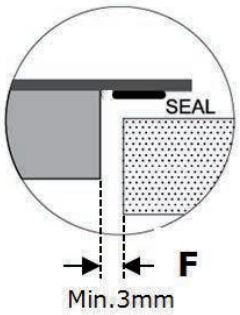
9. Instalación

9.1 Selección del equipamiento de instalación

Recorte la superficie de trabajo según los tamaños que se muestran en el dibujo.
Para la instalación y el uso, se debe mantener un espacio mínimo de 5 cm alrededor del orificio. Asegúrese de que el espesor de la superficie de trabajo sea de por lo menos 30 mm. Seleccione un material para la superficie de trabajo que sea resistente al calor y que cuente con aislamiento (la madera y otros materiales fibrosos o higroscópicos similares no deberán ser utilizados como material de la superficie de trabajo a menos que estén impregnados) a fin de evitar cualquier descarga eléctrica o deformación mayor causada por la radiación del calor de la hornilla. Tal como se muestra a continuación:

Nota: la distancia de seguridad entre los lados de la hornilla y las superficies internas de la misma debe ser de al menos 3 mm.

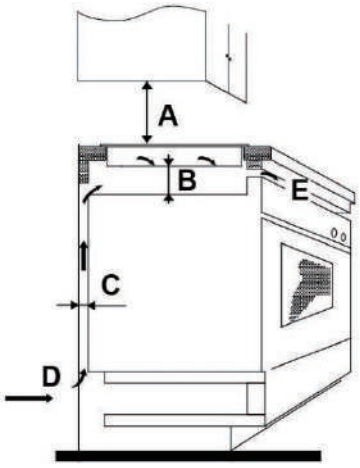


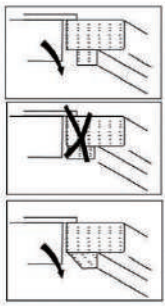


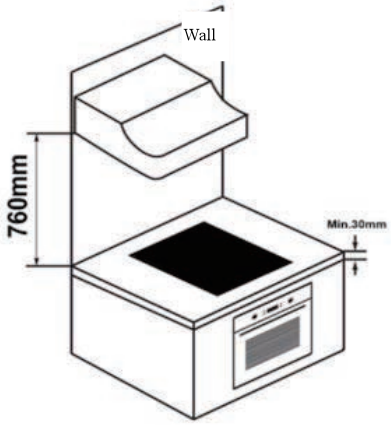
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

Bajo cualquier circunstancia, asegúrese siempre de que la hornilla de inducción cuenta con la ventilación adecuada y de que tanto la entrada como la salida de aire nunca queden obstruidas. Asegúrese de que la hornilla de inducción esté funcionando en buenas condiciones. Tal como se muestra a continuación:

Nota: la distancia de seguridad entre la hornilla y cualquier alacena colocada sobre ella deberá ser de al menos 760 mm.



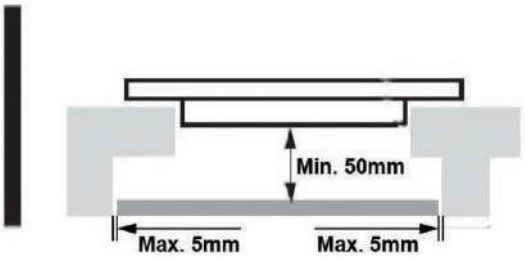




A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Entrada de aire	Salida de aire 5 mm

ADVERTENCIA: garantice la ventilación adecuada

Asegúrese siempre de que la hornilla de inducción cuente con una buena ventilación y de que tanto la entrada como la salida de aire nunca queden obstruidas. A fin de evitar cualquier contacto accidental con el fondo de la hornilla cuando el mismo esté muy caliente, así como cualquier descarga eléctrica inesperada durante su operación, es necesario colocar una base de madera, sujetada por tornillos, a una distancia mínima de 50 mm desde la parte inferior de la hornilla. Cumpla con los requisitos indicados a continuación.



Todo alrededor del exterior de la hornilla, hallará orificios para la ventilación. DEBE asegurarse de que tales orificios nunca vayan a quedar obstruidos por la superficie de trabajo una vez usted coloque la hornilla en su sitio.

- Tenga en cuenta que el pegamento empleado para unir el material plástico o de madera al mueble deberá resistir una temperatura no menor a los 150 °C, a fin de que no se despeguen los paneles.
- Por lo tanto, la pared posterior, las superficies adyacentes y las de alrededor deben ser capaces de soportar una temperatura de 90 °C.

9.2 Antes de instalar la hornilla, asegúrese de que:

- La superficie de trabajo esté encuadrada y nivelada, y de que asimismo ningún componente estructural interfiera con los requisitos en materia de espacio.
- La superficie de trabajo esté hecha de un material aislante y resistente al calor.
- Si instala la hornilla sobre un horno, de que el horno tenga incorporado un ventilador de refrigeración.
- La instalación cumpla con todos los requisitos en términos de espacio, así como con todos los estándares y reglamentaciones vigentes.
- Se incorpore en el cableado permanente un interruptor adecuado de aislamiento que ofrezca una desconexión absoluta de la red de suministro eléctrico, el cual deberá quedar montado y posicionado de modo que cumpla con las normas y reglamentaciones locales en materia de cableado.
- El interruptor de aislamiento sea de un tipo aprobado y ofrezca una separación entre contactos de unos 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores [de fase] activos, si las reglas locales en materia de cableado permiten tal variación en los requisitos).
- El cliente pueda acceder con facilidad a dicho interruptor de aislamiento una vez la hornilla ya esté instalada.
- Consultar con las autoridades -así como todos los estatutos- locales en materia de construcción en caso de duda acerca de la instalación.
- Utilizar acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (tales como azulejos de cerámica) en la superficie de las paredes de alrededor de la hornilla.

9.3 Tras instalar la hornilla, asegúrese de que:

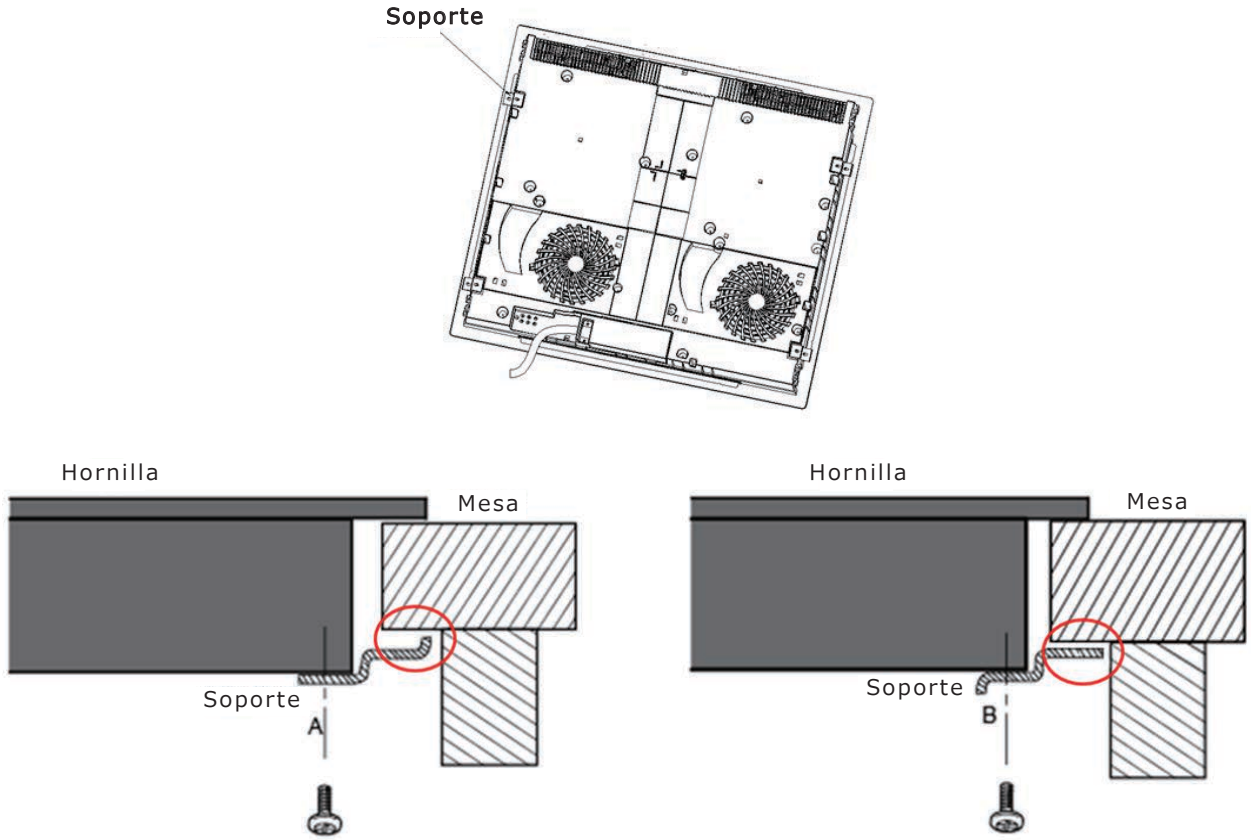
- No se pueda acceder al cable de alimentación a través de puertas o cajones de la alacena.
- Corra un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior del mueble hasta la base de la hornilla.
- Si la hornilla se instala sobre un cajón o mueble, de que se instale una barrera de protección térmica por debajo de la base de la hornilla.
- El interruptor de aislamiento quede colocado de forma tal que resulte accesible para el cliente.

9.4 Antes de ubicar los soportes de sujeción

El equipo debe ser colocado sobre una superficie estable y suave (use el embalaje). No ejerza ninguna fuerza sobre los controles que sobresalen de la hornilla.

9.5 Ajuste de la posición del soporte

Sujete la hornilla sobre la superficie de trabajo valiéndose de 4 soportes en la parte inferior de la hornilla (vea la ilustración) tras la instalación.
Ajuste la posición del soporte de modo tal que resulte útil para mesas de distinto espesor.



Bajo ninguna circunstancia podrán los soportes entrar en contacto con las superficies internas de la hornilla tras la instalación (vea la ilustración).

9.6 Avisos

1. La hornilla de inducción deberá ser instalada por un técnico o bien por personal calificado. Contamos con profesionales a su servicio. No realice nunca dicha operación por sí mismo.
2. La hornilla no será instalada directamente encima de un lavavajillas, refrigerador, congelador, lavadora o secadora de ropa, debido a que la humedad proveniente de ellos puede dañar los componentes electrónicos de la hornilla.
3. La hornilla de inducción será instalada de manera tal que se pueda garantizar una mejor radiación

de calor a fin de contribuir a su fiabilidad.

4. La pared y la zona de cocción por inducción sobre la superficie de la mesa deberán resistir el calor.
5. A fin de evitar cualquier daño, la capa intermedia y el adhesivo deberán ser resistentes al calor.
6. No se debe utilizar un limpiador a vapor.

9.7 Conexión de la hornilla con la red de suministro eléctrico

Esta hornilla deberá ser conectada a la red de suministro eléctrico únicamente por una persona debidamente calificada.

Antes de conectar la hornilla a la red de suministro eléctrico, compruebe que:

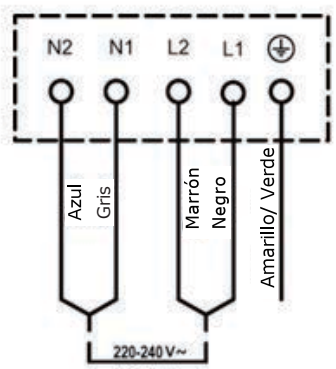
1. El sistema doméstico de cableado sea apropiado para la potencia requerida por la hornilla.
2. La tensión corresponda al valor indicado en la placa de características.
3. La sección de cable de la fuente de alimentación pueda resistir la carga indicada en la placa de características.

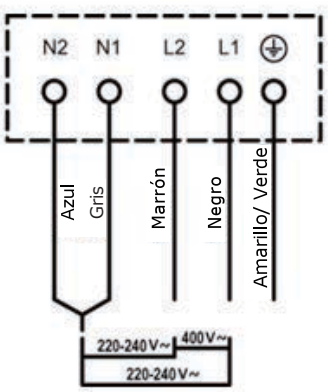
A fin de conectar la hornilla a la red de suministro eléctrico, no utilice adaptadores, reductores ni dispositivos de derivación, ya que estos pueden causar un sobrecalentamiento e incluso hasta un incendio.

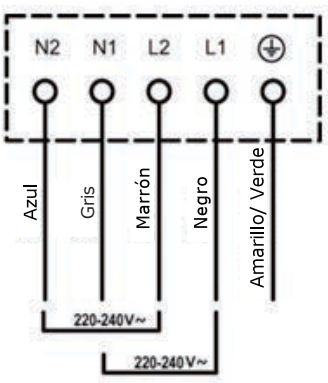
El cable de alimentación no deberá tocar ninguna pieza caliente, y además debe ir colocado de tal modo que su temperatura en ningún momento supere los 75 °C.

Consulte con un electricista para averiguar si su sistema doméstico de cableado resulta apropiado sin realizarle ninguna alteración.

En todo caso, toda eventual alteración deberá ser realizada únicamente por un electricista calificado.







Si la cantidad total de unidades de cocción del equipo que usted escoja no es inferior a 4, entonces el equipo puede ir conectado directamente a la red de suministro eléctrico por medio de una conexión eléctrica monofásica, tal como se muestra a continuación.

- Si el cable está dañado o requiere de su reemplazo, dicha operación deberá ser realizada por un agente de posventa que cuente con herramientas dedicadas a fin de evitar posibles accidentes.
- Si el equipo se va a conectar directamente a la red eléctrica, se deberá instalar un disyuntor omnipolar con una apertura mínima de 3 mm entre los contactos.
- El instalador deberá asegurarse de que se haya realizado la conexión eléctrica correcta y asimismo de que esta cumpla con las reglamentaciones pertinentes en materia de seguridad.
- El cable no deberá quedar doblado ni apretado.
- El cable debe ser revisado regularmente y sustituido sólo por técnicos autorizados.

La parte inferior y el cable de alimentación de la hornilla no quedarán accesibles tras la instalación.

Procedimiento de eliminación correcto de este producto	El símbolo que aparece en el producto, o en su embalaje, indica que este producto no puede ser tratado como residuo doméstico, sino que debe llevarse al punto de recogida de residuos adecuado para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Al asegurarse de que este producto se elimine correctamente, ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana, que de otro modo podrían ser causadas por la manipulación inadecuada de los residuos de este producto. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento, con el servicio de recogida de residuos domésticos o con la tienda donde compró el producto.

GARANTÍA JAMES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

JAMES S.A.
Fraternidad 3949
Montevideo - Uruguay
E-mail: service@james.com.uy
Tel. SERVICE: 2309 6631*
Service Maldonado – Tel.: 4222 9897

JAMES PARAGUAY S.A.
Dr. E. López Moreira 6655 c/Avda. Boggiani
Asunción - Paraguay
Tel.: (595-21) 614 950 (RA)
E-mail: jamespar@james.com.py
E-mail service: service@james.com.py