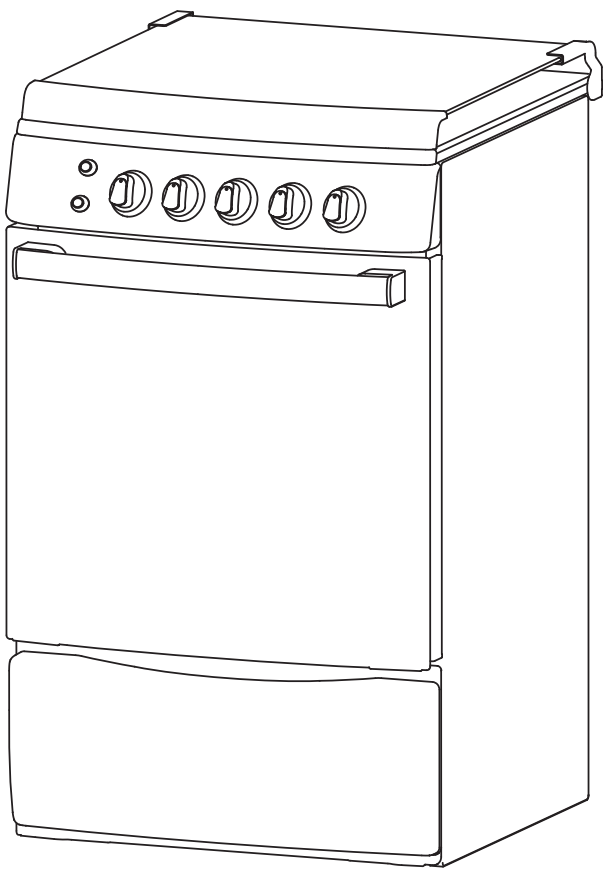
MANUAL DE INSTRUCCIONES

COCINA A GAS

JAMES

Modelos C-650 MB
C-655 MI



Para un correcto funcionamiento de su cocina, antes de su uso por favor lea las instrucciones cuidadosamente y consérvelas en un lugar seguro para su posterior consulta.

CONTENIDO

Descripción del Producto 1
Nombre de las Partes 1
Condiciones del Lugar de Instalación 1
Instalación de la Cocina a Gas 2
Instalación del Gas 3
Instalación de la Manguera 3
Seguridad 3
  Para los Niños 4
  Para el Usuario y el Instalador 4
Cuidados con los Alimentos y los Utensilios 5
Instrucciones para Limpiar su Cocina 5
Parrillas del Horno 5
Importante 5
Encendido de las Hornallas 5
  Encendido Manual 5
  Encendido Eléctrico 5
  Interruptor de Luz (Opcional) 5
Consejos y Advertencias 6
Cómo Hacer Funcionar el Elemento Calefactor 6
Instrucciones de Cocción 6
Comentarios 6
Recomendaciones Importantes 7
Limpieza y Mantenimiento 8
Resolución de Problemas 8
Tabla de Equivalencias General 9
Equivalencias en Grados Celsius y Fahrenheit 9
GARANTÍA 10

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

NOMBRE DE LAS PARTES

1 Hornallas Selladas

2 Rejilla Móvil

3 Tapa de Vidrio

4 Perillas de las Hornallas

5 Perilla de la Temperatura

6 Rejilla para Horno

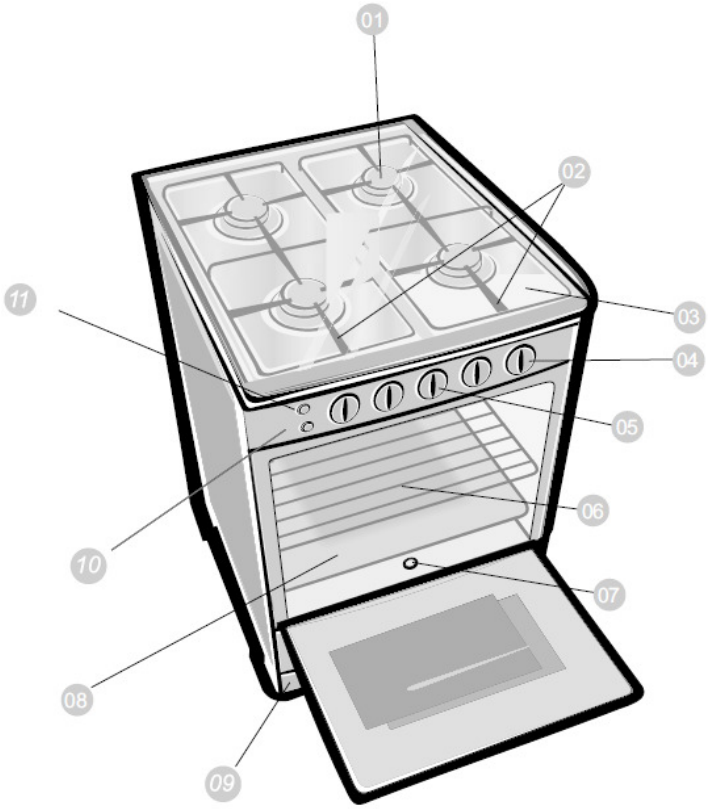
7 Encendido del Horno

8 Bandeja de Goteo

9 Base

10 Interruptor de Luz (opcional)

11 Encendido Eléctrico (opcional)



Importante

El producto que usted ha adquirido puede ser ligeramente diferente al que se muestra en las figuras de este manual. Por favor lea la información sobre el modelo que adquirió.

Su producto puede tener un enchufe diferente al que se describe en este manual. El enchufe que viene con el producto cumple con las especificaciones eléctricas de su país.

CONDICIONES DEL LUGAR DE INSTALACIÓN

1 ▪ El uso de una cocina a gas produce calor y humedad en el lugar donde se instala.

2 ▪ Cerciórese que haya una buena circulación de aire en el lugar de instalación de la cocina, manteniendo una ventilación natural o instalando un extractor de aire. Una mala ventilación produce falta de oxígeno, lo que es perjudicial para la salud y lleva a un pobre desempeño de la cocina.

3 ▪ Si va a utilizar la cocina por períodos largos de tiempo, se requerirá una ventilación suplementaria para aumentar el flujo de aire.

4 ▪ Las corrientes de aire no deben dificultar el buen funcionamiento de la cocina o apagar la llama.

CONDICIONES DEL LUGAR DE INSTALACIÓN (CONTINÚA)

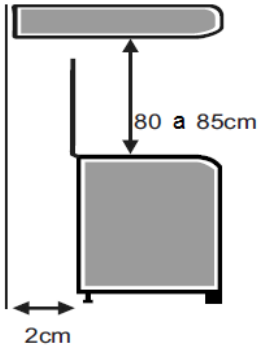
5 ▪ Para instalar su cocina para usar con GLP por tubería (Gas Licuado de Petróleo), verifique si tiene conexión a una llave de paso exclusiva para la cocina y si está en buenas condiciones de utilización.

6 ▪ Verifique si en su hogar posee un tomacorrientes eléctrico exclusivo y en perfecto estado para la cocina.

7 ▪ Nunca instale la cocina sobre las alfombras.

8 ▪ Evite instalar la cocina al lado del refrigerador, ya que el calor excesivo reduce su desempeño.

INSTALACIÓN DE LA COCINA A GAS



1 ▪ Deje un espacio de 80 a 85 cm entre la cocina y cualquier mueble o campana instalada sobre el producto.

2 ▪ Se recomienda colocar la cocina con un mínimo de 2 cm de espacio libre entre la pared y la parte posterior y ambos lados de la cocina para la salida de calor del horno.

3 ▪ Cuando instale el horno asegúrese de no bloquear las salidas de gas del mismo, incluyendo la chimenea y las ventilaciones de gas.

INSTALACIÓN DEL GAS

Regulador de Presión

1 ▪ Esta cocina ha sido diseñada para el uso con gas natural y GLP.

2 ▪ Use siempre un regulador de presión exclusivo para la cocina. La ausencia del mismo puede causar exceso de presión y escape de gas. Verifique la fecha de caducidad del regulador de presión. La manguera y el regulador deben cambiarse cada 5 años.

Datos técnicos del regulador:

▪ Presión: 200 mm C.A.
▪ Consumo máximo: 2 kg/h

3 ▪ Siempre utilice una manguera plástica de PVC con resistencia a temperaturas en el rango de -20℃ y 100℃. Asegúrese que la manguera:

▪ No tenga ensambles.
▪ No pase por detrás de la cocina ni pase cerca de las salidas de aire caliente.
• Sea inferior a 125 cm.

4 ▪ Si fuera posible, instale la garrafa de gas fuera de la cocina, en un lugar protegido y bien ventilado.

INSTALACIÓN DEL GAS (CONTINÚA)

5 ▪ Utilice una manguera flexible metálica de ½ pulgada con un codo para conectarla a la cocina.

6 ▪ Use una manguera plástica solo cuando la misma no pase por detrás de la cocina.

INSTALACIÓN DE LA MANGUERA

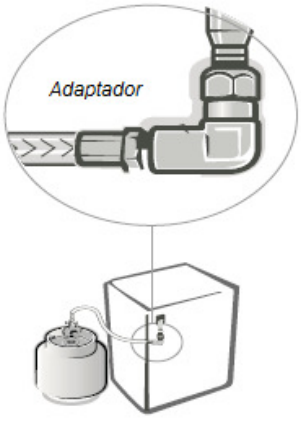
1 ▪ Coloque la abrazadera de metal en un extremo de la manguera.

2 ▪ Conecte la manguera a la entrada del horno y presione la abrazadera.

3 ▪ Coloque la otra abrazadera en el extremo opuesto de la manguera y conéctela al regulador de presión. Ajuste la abrazadera.

4 ▪ Atornille con cuidado el regulador de presión a la garrafa de gas.

5 ▪ Después de la instalación, verifique si hay algún escape de gas, utilizando espuma de jabón o detergente líquido.



SEGURIDAD

Para los Niños

1 ▪ Evite accidentes. Después de retirar la cocina de su embalaje, mantenga el material de embalaje lejos del alcance de los niños.

2 ▪ No permita que los niños manipulen la cocina, aun cuando la misma se encuentre desconectada.

3 ▪ Tenga cuidado para que los niños no toquen la superficie de la cocina, ni permanezcan cerca de la misma cuando se esté usando, cuando aún esté caliente o después que se apague.

4 ▪ Las partes accesibles pueden calentarse cuando el grill esté en uso. Los niños deberán permanecer alejados de la unidad.

5 ▪ Durante el uso la cocina se calienta. Debe prestar atención y no tocar los elementos calefactores dentro del horno.

SEGURIDAD

Para el Usuario y el Instalador

1 ▪ Desconecte la cocina del tomacorrientes antes de limpiar o realizar el mantenimiento.

2 ▪ Nunca desconecte la cocina tirando del cable eléctrico. Desconéctela tirando del enchufe. No modifique el enchufe de su cocina. No remuerda, tuerza o amarre el cable eléctrico.

3 ▪ Es peligroso modificar las especificaciones y las características de su cocina. Tenga presente no apoyar la cocina sobre el cable eléctrico.

4 ▪ Conecte su cocina a un tomacorrientes exclusivo. No utilice alargues ni adaptadores. Para evitar cualquier accidente, antes de sustituir la lamparita quemada, apague las hornallas de la cocina y desconecte el cable eléctrico del tomacorrientes. Use una lamparita de cocina de 40W para remplazarla.

5 ▪ No use limpiadores abrasivos fuertes o raspadores de metal filosos para limpiar el vidrio de la puerta del horno porque podrían rayar la superficie y dañar la puerta.

6 ▪ Si la superficie está fisurada, apague la cocina para evitar una probable descarga eléctrica.

7 ▪ No debe colocar sobre las hornallas objetos metálicos tales como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas porque pueden calentarse.

8 ▪ Deberá retirar cualquier derrame sobre la tapa. No baje la tapa del horno hasta que la unidad se enfríe.

9 ▪ No se deberá usar un limpiador a vapor.

CUIDADOS CON LOS ALIMENTOS Y LOS UTENSILIOS

1 ▪ Para manipular o retirar los alimentos del horno, utilice guantes de cocina.

2 ▪ Nunca deje paños o materiales inflamables cerca de las hornallas o sobre la tapa de vidrio durante el uso de la cocina. Al utilizar aceite o manteca al freír, los cuidados deben ser aún mayores ya que estos productos son inflamables.

3 ▪ No use el horno para guardar utensilios, principalmente los que tengan residuos o una gran cantidad de aceite o grasa.

4 ▪ No use recipientes con bases curvas o bordes salientes ya que pueden desestabilizarse fácilmente cuando se mueven.

5 ▪ La manija del utensilio debe posicionarse de manera tal que quede hacia el interior.

INSTRUCCIONES PARA LIMPIAR SU COCINA

1 ▪ Antes de llevar a cabo cualquier tarea de limpieza o mantenimiento, desconecte la cocina del tomacorrientes y cierre la llave de paso de gas.

2 ▪ La limpieza deberá realizarse cuando la cocina se haya enfriado.

3 ▪ Por motivos de higiene y seguridad, debe mantener su cocina siempre limpia.

4 ▪ Luego de cada uso limpie siempre la tapa de vidrio de la cocina.

5 ▪ Seleccione el tamaño de la hornalla teniendo en cuenta la olla que vaya a utilizar.

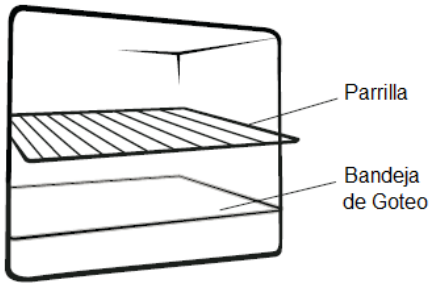
PARRILLAS DEL HORNO

La altura de las parrillas del horno dependerá del alimento que vaya a cocinar. Le recomendamos:

1 ▪ Use en la posición central para hornear pan, tortas, etc.

2 ▪ Siga las instrucciones de cocción de cada receta.

3 ▪ Para hornear pan, galletas, pizza o similares, utilice la bandeja de hornear arriba de la parrilla.



Importante

Nunca hornee los alimentos directamente en la hornalla o en una bandeja apoyada en la hornalla del horno.

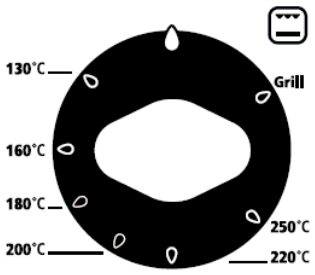
ENCENDIDO DE LAS HORNALLAS

1 ▪ Elija la perilla de la hornalla que desee encender.

2 ▪ El encendido puede ser manual o eléctrico.

Encendido Manual
Gire la perilla de la hornalla que quiera encender hasta la posición máxima, y al mismo tiempo mantenga un fósforo cerca de la hornalla.

Encendido eléctrico (Opcional)
Presione el interruptor del encendido eléctrico, simultáneamente presione la perilla de la hornalla a ser usada y gírela en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que la hornalla encienda.



3 ▪ Seleccione la temperatura.

4 ▪ Gire la perilla a la posición de apagado para apagar la hornalla.

Interruptor de Luz (Opcional)

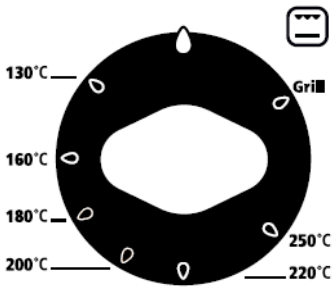
1 ▪ Oprima el interruptor indicador de la luz del horno para encender la luz.

2 ▪ Para apagar la luz, vuelva a oprimir el interruptor.
Es normal que todas las hornallas tengan chispas continuas cuando se presiona el encendido eléctrico.

CONSEJOS Y ADVERTENCIAS

1 ▪ No utilice ninguna protección en la cavidad del horno (papel aluminio), porque puede bloquear la circulación del aire y gas.
2 ▪ Mientras cocine evita tocar las parrillas y las hornallas, espere un tiempo para que se enfríen antes de manipularlas.
3 ▪ Cuando cocine en el horno evite tocar el vidrio. Evite que los niños anden en la cocina mientras está cocinando.
4 ▪ Jamás permita que el niño se siente en la puerta ni que coloque objetos pesados sobre la misma.
5 ▪ Para evitar descargas eléctricas, al cambiar o limpiar la lamparita asegúrese que la cocina esté desconectada del tomacorrientes

CÓMO HACER FUNCIONAR EL ELEMENTO CALEFACTOR



■ Oprima la perilla y rótela en sentido contrario a las agujas del reloj, mientras oprime el interruptor de encendido o varilla de encendido para encender la hornalla inferior. Cuando la hornalla a gas inferior comienza a funcionar, ajuste la potencia de acuerdo con los alimentos. Una vez que los alimentos se cocinaron, gire la perilla en sentido de las agujas del reloj hasta la posición de apagado, y la hornalla inferior se apagará.

■ Cuando es necesario dorar un poco más los alimentos, oprima la perilla y rótela en sentido de las agujas del reloj hasta la posición Grill, entonces el calefactor eléctrico comienza a funcionar. Cuando haya finalizado la cocción de alimentos, gire la perilla en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición de apagado, y el calefactor superior se apagará.

■ Mientras está en la posición de apagado OFF, la hornalla a gas inferior y el calefactor eléctrico superior están en estado desconectado.

INSTRUCCIONES DE COCCIÓN

	TIPO U	TIPO SIMPLE	
Alimento:	Bife o pastel de carne	Bife o pastel de carne	
Pieza calefactora:	Elemento calefactor superior	Cocción	Elemento calefactor superior
Tiempo de pre-calentamiento (min.):	15	15	0
Tiempo de cocción (min.):	8+8	4+4	4+4
Posición del Grill:	4	4	

Comentarios:

1 ▪ Precaliente el horno con anticipación. Para evitar quemaduras no toque los elementos calientes.

INSTRUCCIONES DE COCCIÓN (CONTINÚA)

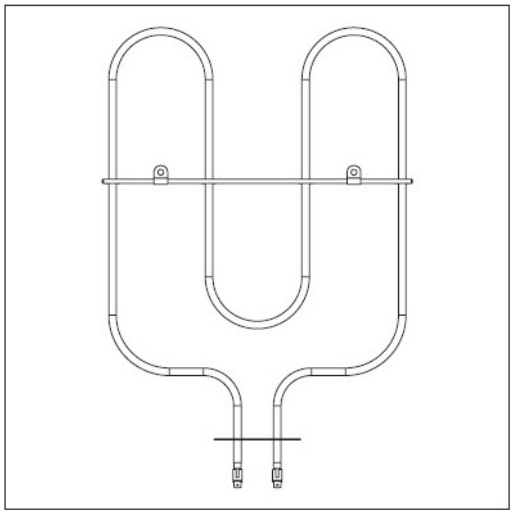
2 ▪ Si el horno está encendido, no debe poner en funcionamiento el elemento calefactor. Ambos no pueden funcionar al mismo tiempo.

3 ▪ El elemento calefactor tipo U puede usarse solamente para cocinar carne. El tamaño de la carne dependerá del tamaño del elemento calefactor; se aconseja no llenar en exceso el área de cocción.

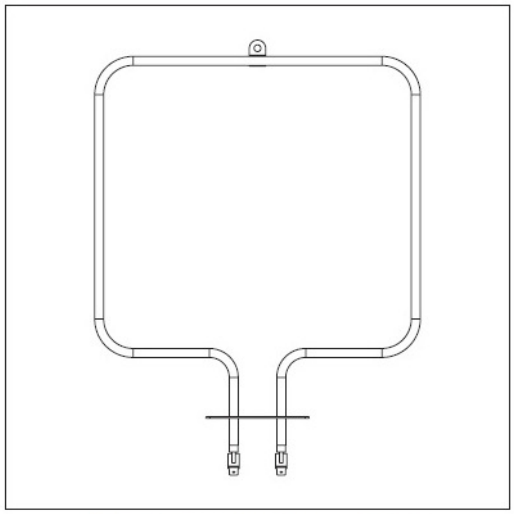
Potencia: 220-240V/50Hz-1200W
110V-130V/60Hz-1200W

4 ▪ El elemento calefactor simple se usa para tostar los alimentos. El tamaño de la carne dependerá del tamaño del elemento calefactor; se aconseja no llenar en exceso el área de cocción.

Potencia: 220-240V/50Hz-900W
110V-130V/60Hz-900W



Elemento calefactor tipo U



Elemento calefactor simple

RECOMENDACIONES IMPORTANTES

Para un consumo menor de gas y un mejor aprovechamiento, se aconseja el uso de ollas con un diámetro adecuado al tamaño de las hornallas (Figuras 1 y 2), evitando que la llama queme en vacío (Figura 3).

Se recomienda que tan pronto como el líquido comience a hervir, se reduzca la llama hasta lo mínimo posible manteniendo la ebullición.

Asegúrese que haya una adecuada circulación de aire en el ambiente donde está instalada la cocina. Para facilitar la ignición, encienda la hornalla antes de colocar la olla sobre la rejilla.

Fig.1

Fig.2

Fig.3

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de realizar cualquier tarea de limpieza o servicio, desconecte la cocina del tomacorrientes y cierre la llave de paso de gas.

1 ▪ Para limpiar el acabado use un paño suave humedecido en una solución de agua jabonosa caliente con bicarbonato (2 cucharadas en 1 litro de agua).

2 ▪ Para limpiar el vidrio del frente y el panel de control de la cocina se recomienda usar una toalla de papel seca.

3 ▪ No use productos detergentes en aerosoles corrosivos o muy abrasivos.

4 ▪ No use cepillos de cerdas porque pueden deteriorar la apariencia y el brillo.

Importante

Cuando limpie la superficie o las hornallas, tenga cuidado de no dejar restos de comida en el horno, en especial en la salida de gas.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
Olor a gas	*La manguera de conexión o la tubería están perforadas.*	*Cambie la instalación.*
	Las hornallas no están colocadas correctamente.	*Colóquelas en la posición correcta.*
	Una hornalla en uso accidentalmente se apagó.	*Consulte al servicio técnico.*
	El regulador de presión no está instalado correctamente.	*Instálelo correctamente.*
Olores fuertes	*Quedan restos de aceite o grasa del proceso de fabricación del horno.*	*Esto es normal la primera vez que usa la cocina.*
Ruido	*Hay una expansión del metal debido al calor.*	*Es normal.*
Los componentes eléctricos no funcionan	*No ha conectado el enchufe al tomacorrientes.*	*Conecte el cable a la corriente. Revise que el tomacorrientes funcione.*

TABLA DE EQUIVALENCIAS GENERAL			
MEDIDAS COMUNES		**MEDIDAS LÍQUIDAS**	
1 Pizca	Menos de ¼ Cucharadita	8 Cucharadas	½ Taza
3 Cucharaditas	1 Cucharada	1 Taza	8 Onzas Líquidas
2 Cucharadas	30 gramos = 10 Onzas	1 Taza	¼ Litro
4 Cucharadas	¼ Taza	2 Tazas	½ Litro
8 Cucharadas	½ Taza	4 Tazas	1 Litro
16 Cucharadas	1 Taza		

EQUIVALENCIAS EN GRADOS CELSIUS Y FAHRENHEIT					
122º F = 50º C		250º F = 121º C		400º F = 204º C	
130	54	275	135	425	218
150	66	300	149	450	232
175	79	325	163	475	246
200	93	350	177	500	260
225	107	375	191		

P/N:291800200574

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: 2 309 66 31*
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