

# **airmec<sup>®</sup>**

## **MANUAL DE INSTRUCCIONES**

# **HORNO DE GAS**

# **+ COCINA**

**AM120485**



**Importante:**

Gracias por comprar esta cocina de gas. Para garantizar que el producto funcione correctamente, lea las instrucciones antes de usarlo.

**PRECAUCIONES GENERALES:**

1. NO deje este aparato desatendido mientras está en uso. El usuario debe permanecer en un área cercana al producto y tener una visión clara del producto en todo momento durante la operación.
2. Mantener los niños y las mascotas alejados de los quemadores en todo momento.
3. El uso de alcohol y medicamentos no recetados pueden afectar a su capacidad para operar este aparato.
4. Para uso exclusivo AL AIRE LIBRE. NO USAR en un edificio, garaje o cualquier otra área cerrada. NO USAR en o sobre vehículos de recreo o barcos. NUNCA usar este aparato como una calefacción.
5. Mantenga una separación mínima de 18 cm. de los lados, delante y detrás del aparato a cualquier construcción. Mantenga el área libre de todos los materiales combustibles y líquidos inflamables, incluida la madera, las plantas secas y césped, cepillos, papel y lonas.
6. USAR SÓLO a nivel, superficie estable y no combustible como ladrillos u hormigón. No utilice este aparato en ninguna superficie que se queme o se derrite como la madera, asfalto, vinilo o plástico.
7. Mantener la manguera de suministro de combustible lejos de cualquier superficie caliente.
8. Para prevenir los incendios accidentales, antes de utilizar el aparato, asegúrese de que la manguera no está dañada y que todas las uniones y conexiones no tengan fugas mediante la activación de la válvula del cilindro. Deje la válvula del quemador cerrada y aplicar una solución jabonosa en las uniones y conexiones. Si un silbido continuo se oye o si la solución jabonosa burbujea, hay una fuga. No utilice el aparato si hay una fuga. Reemplace las piezas defectuosas.
9. Asegúrese de que las válvulas del quemador y el horno están en la posición de apagado antes de conectar el aparato a un gas o a una línea de suministro de propano.
10. Cuando cocine con aceite o grasa, se DEBE utilizar un termómetro.
11. Nunca la temperatura de la grasa o del aceite debe alcanzar los 200° C. Si la temperatura supera los 200° C o si el aceite comienza a humear, apague inmediatamente los quemadores.
12. Cuando se cocina con aceite o grasa, los materiales de extinción de incendios deberán estar fácilmente accesibles. En el caso de un fuego de aceite o grasa NO intente apagarlo con agua. Utilizar un extintor químico seco tipo BC o sofocar el fuego con tierra, o arena.
13. Nunca llene la olla con aceite, grasa o agua. Siga las instrucciones en este manual para el establecimiento correcto de aceite, grasa o niveles de agua.
14. Al freír con aceite, todos los productos alimenticios DEBEN estar completamente descongelados y elimine con un paño el exceso de agua. Una falta de descongelación puede causar derramamiento- Siga las instrucciones de este manual para freír alimentos.
15. Al freír, introducir lentamente los alimentos en el aceite o grasa. NO DEJAR caer.
16. NO coloque un recipiente de cocina vacía en el quemador mientras está en funcionamiento. Tenga cuidado al colocar un objeto en el recipiente de cocción cuando el quemador está en funcionamiento.

17. En caso de lluvia mientras se cocina con aceite o grasa, INMEDIATAMENTE apagar el/los quemador/es y el suministro de gas, luego tape la cocinilla. NO intente mover el aparato.

18. Evite golpes o impactos con el aparato para evitar derrames o salpicaduras del líquido de cocción caliente.

19. NO mueva el aparato cuando esté en uso. Deje que se enfríe hasta 45° C antes de moverlo o guardarlo.

20. Este aparato estará caliente durante y después del uso. Usar guantes para protección de superficies calientes o salpicaduras de los líquidos de cocción.

21. En caso de incendio, llame al departamento de bomberos local. Mantenerse alejado de las llamas. No intente apagar el fuego de aceite o grasa con agua.

22. Usar sólo los accesorios, tales como utensilios de cocina, recomendados por el vendedor, para permitir un funcionamiento seguro y adecuado del producto. Nunca utilice un recipiente de cocina más grande que la capacidad y diámetro recomendado por el vendedor.

23. El diámetro máximo de la olla es 25 cm., el mínimo diámetro de la olla es 70 mm.

24. Los consumidores y ventas al por menor no se les permite ajustar, soltar, eliminar o reemplazar las válvulas, pedir ayuda a técnico si este trabajo es necesario.

**DATOS TÉCNICOS:**

• Tipo de gas: este aparato esta diseñado para gas tipo: G30/G31, mirar la etiqueta de datos técnicos del producto para datos específicos del gas.

<b>airmec</b>		<b>CE</b>	
Horno a Gas con cocina 2 fuegos AM120485		1008 CP 2754	
Categoría del aparato l3+			
Tipo de gas	G30/G31		
Presión de suministro	28-30/37		
Medida inyector (mm)	Fuego 0.52	Horno 0.38	
Caudal térmico nominal	@	1.6/ C/fuego (kW)	0.6/ Horno (kW)
	Total	3.8 kW (276g/h)	
Lote fabricación: AM20190524			
Fabricado por C.H.A. Co., Ltd		Made in P.R.C. Importado por: A38021770	

**ADVERTENCIA**

1. Leer las instrucciones antes de la utilización de la aplicación.
2. Advertencia: El aparato puede causar quemaduras. Manténgalo fuera del alcance de los niños.
3. Compruebe el tipo de gas y no lo deje abierto, el propio gas podría causar un serio peligro.

**LISTA DE PARTES:**

Al abrir la caja de la cocina, es posible encontrar dos partes importantes:

- El cuerpo de la cocina.
- La bandeja de rejilla.
- La parrilla del horno (2 pcs.).
- Las conexiones de manguera y regulador.

**INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN:**

- Configurar el horno sobre una superficie nivelada y no combustible.

- Abrir la tapa y conectar el parabrisas al lado del horno como se muestra.
- Asegúrese de que la rejilla está instalada correctamente, con los extremos del alambre en los orificios en la parte superior del horno para presentar la rejilla (mirar dibujo)



### CONECTAR EL GAS A LA COCINA

Aviso:

1. Un regulador de gas de baja presión es requerido para la operación, utilice el regulador recomendado por el fabricante o el vendedor.
2. Antes de montar el regulador, por favor compruebe el tipo de gas y la presión que se muestra en la bombona, y asegúrese de que la información sobre el regulador y la bombona es igual.
3. La manguera se conecta al aparato y una bombona es necesaria y el máximo de longitud no puede superar los 1.5 m.
4. La manguera de conexión no puede estar torcida o con nudos.
5. Cambiar las mangueras de conexión cuando las condiciones nacionales lo requieran.

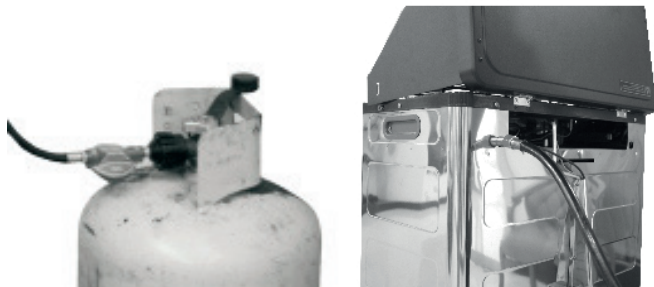
### CONEXIÓN:

1. Asegúrese de que las válvulas del quemador y el horno están en la posición de apagado antes de conectar el aparato a un gas o a una línea de suministro de propano.
2. Conectar la entrada de la cocina con la salida del regulador de gas. Esta conexión se debe hacer con una manguera especializada para gas LP.
3. Asegúrese que la manguera se coloca correctamente, ni está siendo estirada, empataada o doblada.
4. También asegúrese de que la manguera no está demasiado cerca de fuentes de calor, especialmente con la parte posterior de la cocina portátil.
5. Se recomienda colocar una válvula manual de gas entre el regulador de presión de gas y la entrada de la cocina de mar para abrir o cerrar el suministro de gas. Esta válvula debe estar en una localización fácilmente accesible.



## PRUEBA DE ESCAPE DE VÁLVULAS, MANGUERAS Y REGULADORES

1. Gire todas las perillas de control a la posición de apagado.
2. Asegúrese que el regulador esté firmemente conectado al tanque de gas.
3. Abra completamente la válvula del tanque girando la válvula manual. Si escucha un sonido de fuga, cierre el gas inmediatamente, hay una pérdida importante en la conexión. Corregir antes de continuar.
4. Cepillar con una solución jabonosa sobre las conexiones de gas indicadas a continuación.



5. Si aparecen burbujas, hay una fuga. Apague el suministro de gas en caso de fuga de gas. Si las fugas no se puede detener, no trate de reparar. Coloque uno nuevo.
6. Cerrar siempre la válvula del tanque después de la prueba de fugas girando la válvula manual.
7. Antes de cada uso, Verifique si las mangueras están cortadas o desgastadas. Reemplace empates de la manguera antes de usar el aparato. Usar únicamente válvula/manguera/regulador especificado por el fabricante o vendedor.

### ADVERTENCIA:

- No utilizar el aparato hasta comprobar fugas.
- Si no puede detener una fuga de gas, cierre inmediatamente la válvula del tanque de gas y llame a los bomberos.

### INSTRUCCIONES ENCENDIDO DE COCINA:

No se incline sobre el horno mientras esté encendido.

1. Elimine todos los instrumentos del quemador para crear un flujo libre de aire.
2. Abrir tapa. No intentar encender la cocina con la tapa cerrada.
3. La válvula de la botella LP abierta completamente está usando un tanque de carga.
4. Gire la válvula de control lentamente a la posición alta. La cocina encenderá. Ajuste los controles a la temperatura deseada.
5. Si el encendido no se produce en cinco segundos, gire el control del quemador hasta el apagado, espere cinco minutos y repita el procedimiento de encendido. Si el encendedor incorporado no enciende siga las instrucciones para su encendido con una cerilla.

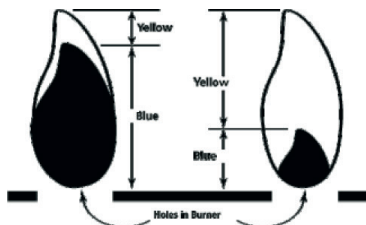
### INSTRUCCIONES ENCENDIDO DE HORNO:

1. No se incline sobre el horno mientras esté encendido.

2. Elimine todos los instrumentos del horno para crear un flujo libre de aire.1.
3. Abra puerta. No intentar encender el horno con la puerta cerrada.2.
4. Retire la bandeja de horno inferior al encender el quemador.3.
5. Empuje la válvula de gas y girar lentamente hacia la posición alta. Los calentadores del horno encenderán. (Si se enciende con una cerilla, colóquela sobre el calentador. Lentamente abra la válvula, no te quedes con la cabeza o los brazos en el calentador).
6. Mantener la manija durante 10 segundos.
7. Si el quemador no se queda encendido, repita el proceso.
8. Vuelva a colocar la bandeja del horno inferior sobre el calentador.
9. Ajustar los controles a la posición deseada.
10. Si el encendido no se produce en cinco segundos, gire el control del quemador hasta el 9. apagado, espere cinco minutos y repita el procedimiento de encendido. Si el encendedor incorporado no enciende siga las instrucciones para su encendido con una cerilla.

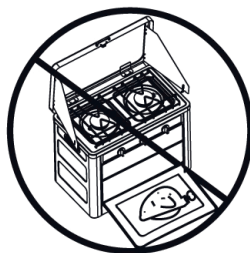
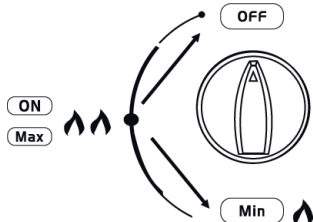
### LLAMA DE VERIFICACIÓN QUEMADOR

Encender quemador; Gire las perillas de mayor a menor. Compruebe siempre la llama antes de cada uso. Una buena llama debe ser azul con la punta de un mínimo de amarillo. Algunas puntas amarillas en las llamas son aceptables siempre y cuando no los depositen hollín.



### OPERACIÓN:

- Después de encender el aparato, se puede ajustar la perilla de control, como muestra el dibujo, hasta su llama ideal y la temperatura que desea.
- No coloque ningún objeto sobre la puerta de cristal como muestra la imagen.
- Preste atención a la alta temperatura cuando se eleve la temperatura del cuerpo exterior más de 50°C.
- Apague el suministro de gas en la bombona de gas después de su uso, cualquier modificación del aparato puede resultar peligrosa.
- No mover el aparato mientras funciona.
- Mantener los niños y las mascotas alejados de los quemadores en todo momento.
- Este aparato estará caliente durante y después del uso. Usar guantes para protección de superficies calientes o salpicaduras de los líquidos de cocción.



### DESCONECTAR TANQUE DE GAS

Cerrar las perillas de control y la válvula del tanque de gas.

Desconectar la manguera de la cocina girando hacia la izquierda la tuerca de acoplamiento, desconectar el regulador del tanque de gas, tal y como especifica el fabricante.

No colocar el tanque de gas en una zona donde jueguen niños.  
Mantenerse alejado del fuego cuando se cambia un nuevo tanque.

#### MOVER Y ALMACENAR LA COCINA.

- Antes de mover el producto; esperar más de 10 minutos después de apagar el fuego, hasta que el producto se enfríe.
- Poner el producto en la caja o en una bolsa cuando no se use. El producto puede ser almacenado en casa.

Atención: Almacenar el producto sobre una base regular, a nivel, fuera del alcance de los niños.

#### LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LA COCINA

##### Advertencia:

- La limpieza y el mantenimiento sólo se deben hacer cuando el aparato esté frío y con el suministro de combustible apagado. No limpiar ninguna pieza en lavavajillas. El calor extremo puede dañar el acabado.
- Un correcto cuidado y mantenimiento mantendrá su aparato funcionando sin problemas. Limpie periódicamente según la cantidad de uso.
- Limpie el aparato entero cada año y apriete todas las piezas sobre una base regular (1 o 2 veces al año o más dependiendo del uso).
- La limpieza se debe hacer donde los detergentes no dañen el patio, el césped o similares.

##### Materiales de limpieza sugeridos

- Líquido lavavajillas suave
- Cepillo de alambre
- Esponja de nylon
- Agua caliente
- Clip de papel
- Cepillo suave

#### LIMPIEZA DE COMPONENTES:

- La superficie del quemador se puede limpiar con agua caliente, jabón y un cepillo suave. Limpiar los agujeros por donde sale el gas con un clip. Reemplazar los quemadores corroídos o dañados que emitan un exceso de gas.
- SUPERFICIE DE COCINA y BATERÍAS DE COCINA: Limpiar la superficie de cocina con agua jabonosa y una esponja de nylon.
- Después de que el aparato se haya enfriado, limpie las áreas donde la pintura se haya quemado para minimizar la oxidación.

#### UTILIZANDO UN TERMÓMETRO

Antes de encender, el termómetro debe estar sumergido al menos 1.2 cm en aceite. Continuar con el uso del termómetro hasta que el quemador se apaga.

#### COCINANDO:

- Seguir las instrucciones proporcionadas por el fabricante.
- Cuando se cocina con aceite o grasa, un termómetro debe ser usado.
- Introducir agua en cualquier fuente de aceite o grasa puede causar desbordamiento y severas quemaduras por aceite caliente y salpicaduras de agua. Al freír con aceite

y grasa, todos los productos alimenticios deben descongelarse completamente y secarse con un paño para eliminar el agua antes de ser sumergidos en la freidora.

- Asegurarse de que el termómetro está en condiciones para ser utilizado. Comprobar el termómetro, introducirlo en una olla de agua hirviendo y garantizar que se registra aproximadamente  $100^{\circ}\text{C}+10^{\circ}\text{C}$ . Si no funciona correctamente, obtener un termómetro de repuesto especificado por el fabricante antes de usar el aparato.
- No llenar la olla demasiado con líquido de cocción. Nunca llenar más de la mitad del líquido de cocción o pasar la línea de llenado máximo (una marca permanente en la freidora).

Si el líquido de cocción se derrama y arde, no intente apagarlo con agua. Inmediatamente cierre el suministro de gas de la bombona y:

- Apagar las llamas usando un extintor tipo BC.
- Sofocar las llamas con tierra o arena.
- En caso de que haya un incendio, llamar al departamento de bomberos.
- Para evitar quemaduras accidentales con la llama del quemador o con el líquido de cocción caliente, apague el quemador antes de introducir o sacar los alimentos de la freidora.
- Al retirar la alimentación de la freidora, asegúrese de evitar quemaduras por líquidos calientes para cocinar.

## NOTA

Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas o sensoriales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad, los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato.



### ATENCIÓN:

**“ELIMINACIÓN DE RESIDUOS DE EQUIPOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS POR PARTE DE USUARIOS PARTICULARES EN LA UNIÓN EUROPEA”**

Este símbolo en el producto o en su envase indica que no debe eliminarse junto con los desperdicios generales de casa. Es responsabilidad del usuario eliminar los residuos de este tipo, depositándolos en un “punto limpio” para el reciclado de residuos eléctricos y electrónicos. La recogida y el reciclado selectivos de los residuos de aparatos eléctricos en el momento de su eliminación contribuirán a conservar los recursos naturales y a garantizar el reciclado de estos residuos de forma que se proteja el medio ambiente y la salud. Para obtener más información sobre los puntos de recogida de residuos eléctricos y electrónicos para reciclado, póngase en contacto con su ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos domésticos o con el establecimiento en el que adquirió el producto.

Importado por: A38021770

Made in P.R.C.

Fabricado por C.H.A. Co., Ltd

