



The Sour

Shake with ice: 2 ounces whiskey (or rum or Cognac or applejack or even gin), juice $\frac{1}{2}$ lemon, 1 barspoon sugar. Strain, garnish with orange slice, cherry.

The Bloody Mary

Shake with ice: 2 ounces vodka, 4 ounces tomato or V-8 juice, $\frac{1}{2}$ ounce lemon juice, seasonings (salt, pepper, tabasco, Worcestershire). Strain.

The South Side

Shake with ice and a few torn leaves fresh mint: 2 ounces gin, $\frac{1}{2}$ ounce lemon juice, 1 barspoon sugar. Coarse-strain off ice. Garnish with mint sprig.

The Gimlet

Stir with ice: 2 ounces vodka or gin, $\frac{1}{2}$ ounce Rose's sweetened lime juice. Strain into champagne or Old-Fashioned glass containing 1 ice cube. Twist of lemon peel.

The Vermouth Cassis

Pour over ice in tall glass: 2 ounces dry vermouth, 1 ounce crème de cassis. Fill with club soda. Garnish with lemon peel.

The Daiquiri

Shake with ice: $1\frac{1}{2}$ ounces white label rum, juice $\frac{1}{2}$ lime, $\frac{1}{2}$ barspoon sugar. Strain. (Frozen daiquiri: use shaved ice and electric blender. Serve in broad-brimmed champagne glass.)

LUNCH TIME

The Old-Fashioned

In glass, muddle 1 lump sugar in 3 dashes Angostura bitters, 1 barspoon water. Pile in ice cubes. Pour on 2 ounces your favorite whiskey. Garnish with fruit. (Above, a triple!)

The Ramos Gin Fizz

As made at Roosevelt Hotel, New Orleans: hand-shake, with crushed ice, $1\frac{1}{2}$ ounces sweet Tom gin, 1 barspoon confectioner's sugar, $\frac{1}{2}$ egg white, 3 ounces milk, 3 dashes each lemon, lime juice, Orange Flower Water. Just before straining into fizz glass, add dash seltzer (to create collar).



The Singapore Sling

In tall glass: 1 barspoon sugar, juice of 1 lemon (or half lemon, half lime), $\frac{1}{2}$ ounce cherry brandy, $1\frac{1}{2}$ ounces gin, ice cubes, soda to fill. Some dash on bitters, decorate with fruit.

The Shamrock

Shake or stir: $1\frac{1}{2}$ ounces Irish whiskey, $\frac{1}{2}$ ounce dry vermouth, 3 dashes each green chartreuse, green crème de menthe. Strain; drop in a green olive.

The Manhattan

Stir 2 ounces whiskey, $\frac{1}{2}$ ounce sweet (or dry, for Dry Manhattan) vermouth, dash Angostura or orange bitters. Strain; add cherry.

The Frisco

Stir and strain into cold glass or onto rocks: $1\frac{1}{2}$ ounce bourbon, $\frac{1}{2}$ ounce Benedictine. Twist of lemon peel. (Above, a loving cup for at least two!)

COCKTAIL TIME

The Spritzer

Pour over ice in tall glass:
3 ounces white wine, fill with club soda.
(Made with red wine, it's called a Cooler.)

The Mint Julep

In glass: muddle 6 leaves mint with 1 barspoon each sugar, water. Fill with shaved ice, pour on 2 ounces bourbon. Stir briskly until glass frosts. Pile on high hat of ice. Garnish with mint.

The Collins

In shaker: dissolve 1 barspoon sugar in juice of 1 lemon. Add ice cubes, 2 ounces gin (or whiskey or rum). Shake, strain into glass, fill with club soda. Add fruit garnish.

The Rob Roy

Stir with ice: 2 ounces Scotch, $\frac{1}{2}$ ounce sweet (some like it dry) vermouth. Strain. Garnish with lemon peel.



Dry White Wine

Ideal with fish and other delicately flavored foods. Chill beforehand. Cameras like full glasses, but wine lovers devote a third to a half glass to air space, to bring out the wine's bouquet.

Dark Beer

Lusty accompaniment to hearty meals, it succeeds where wine fails—as with vinegary flavors, heavy spicing, tomato sauces.

Champagne

Goes with anything, any time, in *clear* glass. (Tulip shape retains bouquet; hollow stem makes spectacle of bubbles.) Brut is driest. Extra Dry has up to two per cent sweetening added, Dry up to six. Dry, Demi-Sec and Doux suit desserts.

DINNER TIME

Light Beer

Mates with any meal, picnic to posh, helping to settle cocktails, clear palate for what's to come.

Dry Sherry

Pale dry sherries (Manzanillas, Finos, Amontillados) get meal off to a smooth start. Serve chilled with appetizer or soup. Half-fill glass so you can sniff as you sip.

Red Wine

Happy complement to beef, game, any food that will not be overpowered by its full flavor. Serve at room temperature, open an hour ahead to let wine "breathe." At multi-wine dinner, serve lightest, driest wines first, whites before reds.



SOMOROFF

The Grasshopper

Shake and strain:

1 ounce white crème de cacao,
1 ounce green crème de menthe,
1 ounce light cream.

The Snifter

Pour 1½ to 2 ounces Cognac
into bottom of snifter glass.
Cup your hands around bowl and
sniff reverently as brandy
aroma arises. This ritual
is half the pleasure.

Irish Coffee

Dissolve sugar to taste in
small bit of strong, hot coffee,
in pre-heated goblet. Add
2 ounces Irish whiskey, fill
with coffee, top with
a dollop of whipped cream.

COFFEE TIME

The French 75

Pour over ice cubes,
in broad-brimmed glass,
1 ounce gin or Cognac.
Fill with champagne. Or
build in tall glass, using
more ice, 2 ounces liquor.

The Stinger

Shake and strain:
1½ ounces Cognac,
½ ounce white
crème de menthe.
Some like it sweeter:
half and half.

Pousse Café

To get one liquor to float
on another: pour very gently
over the back of spoon
so as not to disturb surface
tension of one layer while adding
another. Use any cordials you
like, heaviest to be poured first.
Usually, from bottom to top:
one-sixth each of Grenadine,
green crème de menthe, dark crème de
cacao, Cointreau, Benedictine, Cognac.



Comment boire le champagne ?

- La bouteille doit être ouverte sans heurt, sans bruit, sans perte de mousse.
- Faire tourner la bouteille — tenue inclinée — autour du bouchon.
- Si l'on pressent que le bouchon va se casser, s'aider d'une pince spéciale.
- S'assurer que le bouchon n'a aucune mauvaise odeur.
- Il doit être frais, mais non frappé, à une température voisine de 9 ou 10°.
- Pour être rafraîchie, la bouteille doit être placée pendant quelque temps dans un bain de glace et d'eau.
- Éviter l'usage prolongé du réfrigérateur. Son action trop brutale abîme le vin.
- La glace dans le champagne est un sacrilège.
- Le « mosser » ou fouet à champagne est une grande erreur.
- Pour apprécier le champagne, il est déconseillé de manger des sucreries ou de fumer avant de boire. Il faut remettre « la bouche à zéro » avec un peu de pain ou quelques biscuits pour dégager le palais.
- Il faut remplir les verres simplement à moitié pour éviter que les parfums se dispersent.
- Il faut boire le champagne à petites gorgées en le « mâchant », c'est-à-dire en le pressant entre la langue et le palais. C'est la seule façon de l'apprécier vraiment.

Dans quel verre doit-on le boire ?

- Certains boivent le champagne dans une coupe. Mais elle présente quelques désavantages : la grande nappe de liquide en contact avec l'air extérieur évapore rapidement la mousse et le bouquet.
- La flûte rallie quelques suffrages. Elle est facile à tenir, le bouquet est prisonnier. Inconvénient : sa contenance est restreinte.
- Le verre pomponette, sans pied, n'est aujourd'hui qu'un objet de musée. On ne pouvait le poser que renversé, donc vide. Il ne servait qu'à des exploits d'un genre discuté.
- Le verre ballon ou tulipe au ventre largement évasé recueille les préférences du plus grand nombre d'amateurs.
- De toute façon, le verre doit être transparent, dépourvu de tout trait gravé, guillochage ou ornement qui empêcheraient d'apprécier la limpidité et la couleur du vin.
- Pour remplir le verre, l'incliner très légèrement et verser doucement le champagne sur la paroi pour éviter de faire mousser le liquide.

Voici venir le temps de Noël, de Noël et de sa crèche, de Noël et de ses cadeaux, de Noël et de son champagne.

Les bouchons vont sauter, la mousse va couler et peut-être quelques têtes vont-elles s'affoler. Mais avant d'acheter, de verser ou de boire, sachez répondre aux questions que vous vous posez sur cette boisson de fête : le champagne.

Quand doit-on boire le champagne ?

- Il n'y a pas de règle générale. Le champagne peut être bu à n'importe quel moment de la journée.
- Si l'on a décidé de le servir pour un repas, il est conseillé d'en offrir avant le déjeuner ou le dîner en guise d'apéritif et pendant tout le cours du repas. Ne l'interrompre que par un verre de vin rouge après le fromage.
- Il n'est pas recommandé de servir du champagne pour le dessert, à la suite des autres vins qui auront accompagné les plats précédents. Sans compter le fait qu'on ne peut alors le goûter, le mélange des vins étant nuisible.

Combien de sortes de champagnes existe-t-il ?

- Le champagne brut, c'est le moins sucré et le plus apprécié des connaisseurs.
- Le champagne demi-sec : intermédiaire entre le sec et le brut.
- Le champagne doux : le plus sucré.
- Le champagne rosé.
- Le champagne cristal : le contenu de la bouteille n'est pas différent : seule la bouteille change : verre non teinté. C'est plus l'étiquette imprimée des deux côtés.

Comment conserver le champagne ?

- Les bouteilles doivent être couchées (pour que le bouchon ne risque pas de se dessécher) en cave fraîche, ni trop sèche, ni trop humide, à l'abri des courants d'air, des trépidations et de la lumière.
- La température doit être constante (10° à 12°).

Quelles sont les tailles des bouteilles de champagne ?

Il existe 12 tailles différentes :

- Le huitième de bouteille.
- Le quart.
- La demie.
- L'Impérial Pint (60 cl.) à l'usage de l'Angleterre.
- La bouteille : 80 cl.
- Le magnum : 2 bouteilles.
- Le double magnum : 4 bouteilles (Jeroboam).
- Triple magnum : 6 bouteilles (Rehoboam).
- Quadruple magnum : 8 bouteilles (Mathusalem).
- Douze bouteilles (Salmanazar).
- Seize bouteilles (Balthazar).
- Vingt bouteilles (Nabuchodonosor).

Mme de Pompadour, femme de goût, une des premières fidèles de Moët et Chandon.

UNE sensation exquise partagée par des millions d'êtres humains, le bonheur mis en circulation, cela suffirait à définir le vin de Champagne. En boire, c'est se livrer à la joie ; entre les nations comme entre les personnes, c'est la meilleure manière de se comprendre, et peut-être la seule. « Il m'a donné de l'esprit et je lui ai donné du cœur » ; ces paroles de Mme de La Fayette semblent être inventées pour exprimer l'action de ce vin merveilleux. Le monde entier associe son nom à l'idée de gaieté, de chance, de gratitude et d'honneur ; pour les anniversaires, les mariages, les baptêmes, les noces d'argent ou les noces d'or, sans compter celles de diamant, le retour des vainqueurs, dans toutes les branches des activités humaines, ce

vin est l'interprète qui donne l'éloquence ; il sert à souhaiter la santé des présents, à leur faire raison, soit qu'il consacre le courage récompensé ou qu'il engage l'avenir sur les chemins ouverts à l'espérance. Le vin de Champagne célèbre l'amour de la victoire ou la victoire de l'amour, que ce soit en public ou en privé, au soleil de la gloire ou dans la demi-lumière des songes où respirent les amoureux.

C'est toujours à ce breuvage magique qu'il nous faut revenir pour y puiser le sentiment de la vie. Les femmes, celles d'autrefois comme celles d'aujourd'hui, suivant leur sûr instinct qui exige le bonheur des hommes, ne s'y sont pas trompées.

Mme de Pompadour, « ReINETTE » comme on l'appelait, séduc-

ter le feu au visage ».

Je fus admise à feuilleter le



Mme de Staël fit apprécier, en Suisse, le champagne à ses nombreux hôtes.

ESQUIRE'S
LIQUOR
INTELLIGENCER

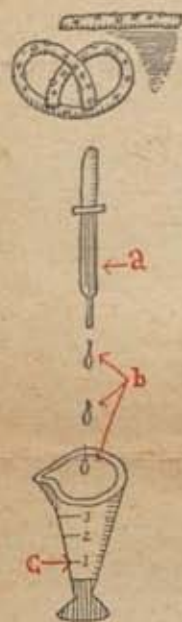
Charmatz

*A.Q.—Al-co-hol quo'tient—the sum of man's knowledge about the fine-fettled art of drinking, divided by the number of Old Toper's Tales he mistakenly believes.

Q. Pernod is an aphrodisiac—true or false? A. It's as true as you think it is, psychological factors being influential in the realm of sexual activity, and it's equally true or false of: sour mash bourbon, Strega, Martinis stirred with the left hand, the Gaslight Tiger (rinse an Old-Fashioned glass with Pernod, then fill with ice, add one part blond Dubonnet, three parts bourbon, stir, garnish with twist of lemon) or whatever next week's titillating rumor credits with aphrodisiacal powers. The sad fact is that alcohol, regardless of the form in which it is absorbed into the system, has no direct effect on the sex glands. It is, however, a sedative. In that it puts inhibitions to sleep, it may indeed spark the self-critical, the cautious and the faint of heart. But when the love potion is taken in large amounts it puts the whole man to sleep. And when Morpheus moves in, Aphrodite calls a cab. (Note: We speak of men only. There is no accounting for the effect on women of champagne, less than 14 per cent alcohol, particularly when poured over a lump of sugar colored with a few dashes of Angostura bitters.)



Q. Is liquor fattening? A. Like sugar, butter, potatoes and bread, alcohol is fattening only if it gives you calories you don't need. Yes, Virgil, the calories in liquor are real calories. An ounce of whiskey liberates 75 calories of energy, about as much as 4½ teaspoons of sugar, 1½ pats of butter, or a slice of dry toast. A taxi-and-elevator-riding executive who weighs around 160 pounds needs some 2,500 calories a day; if he takes in more than that, more than his body can burn up for immediate use, the excess calories will be stored as fat. Liquor calories, it is true, cannot be stored, but this does not excuse the calorie counter from including liquor calories in his daily tally, for the liquor energy is used first. It's the morning doughnut or even the dinner steak that will turn up as "excess." So—for every ounce of alcohol you take in, from whatever source, count 150 calories into your diet.



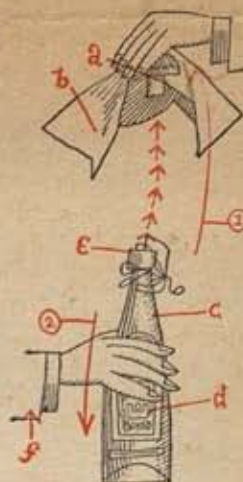
Q. Is liquor good for a cold? A. It's an analgesic, so it's good for the aches and pains, and if it doesn't actually cure a cold, what does? Try hot buttered rum: in preheated glass or mug, melt ¾ teaspoon brown sugar and 1 pat butter in a bit of boiling water; add 2 ounces Jamaica rum, 1 whole clove; fill with hot water, sprinkle with fresh-grated allspice or nutmeg; stir with whole cinnamon stick. Or a hot lemonade, made with lemon juice, your favorite whiskey, hot water, sugar.

Q. What can you do with a guest who's on the wagon? A. Give him something that looks like a drink: a tomato juice that looks like a Bloody Mary, an orange juice that will pass for a Screwdriver, a ginger



ale he can call a Presbyterian, a sockless milk punch, even water-on-the-rocks with a twist of lemon peel. Give it as matter-of-factly as possible, and two benefits will ensue: 1) he won't have to describe the horrors of his ulcer or his diet, and 2) you won't have to listen.

Q. Should a champagne cork go POP when you open the bottle? A. NO! Except in the presence of a very young and beautiful movie fan who wants to squeal "oooooh!", a champagne cork should be eased out, so carefully that the wine's effervescence is not wasted on the room at large. How? First secret: be sure wine is very, very cold, and while getting it that way don't agitate it any more than necessary. Second secret: hold onto the cork during the opening and tilt the bottle to a 45-degree angle. Our own method is: twist off and remove the wire; drape a napkin over the top of the bottle and hold it in place with one hand; with the other thumb, working by feel, rock the cork back and forth in the neck of the bottle until it loosens; then press down on the cork with napkin hand while twisting bottle free with the other.



Q. What's the best cure for a hangover? A. Time. Only time. The body oxidizes alcohol at a constant rate. No matter what you do, from punishing yourself with pushups to biting the dog that bit you, you cannot speed the process. You can try. You can inhale oxygen, take thyroid extract, swallow raw eggs or oysters or tabasco or milk or "special pills" ranging from B-vitamins to X-dollars. You can lie down or sit up, take long walks or cold showers. You can defer the problem by way of resumed drinking. But nothing you or anybody else has yet been able to devise can affect the oxidation process. A man who weighs 160 pounds can oxidize the equivalent of about ¾ ounce whiskey an hour. If his drinking were limited to that, he could drink around the clock without concern for hang-over remedies. But clock-watchers don't drink, or drinkers don't watch the clock; at any rate, it all boils down to this: the only real cure for a hang-over is time.



Q. What's wrong with mixing one's drinks—switching from one kind of liquor to another—on a given evening? A. Nothing. Not a thing. If you can drink three Martinis without ill effect, you can drink one Martini, one Manhattan and one Bourbon-on-the-rocks with the same aplomb. But if your limit is two Martinis, that last Bourbon-on-the-rocks will bolster the old wives' tale that it's dangerous to mix drinks. What counts is the amount of alcohol consumed within a particular period, not the way it's distilled nor the name it's given in the bartender's manual.

There are a few variables, but we wouldn't advise you to count on them, one way or the other: 1) Carbon dioxide hastens the passage of alcohol into the blood, so carbonated mixers and champagne tend to step up a



drink's effect. 2) Food slows the absorption of alcohol by the body, so a drink with built-in food value tends to have less effect than the same amount of alcohol would have without the milk or egg or tomato juice. (The notable example is beer, which has a substantial food value of its own. An ounce of alcohol downed via beer has less immediate effect than an ounce of alcohol taken via liquor—not to mention the time involved in drinking two cans of beer vs. one Martini.)

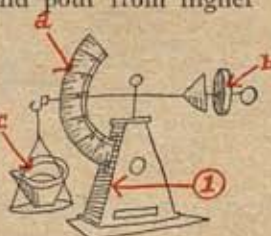


Q. Are white wines made from white grapes, red wines from dark-skinned grapes? A. Not necessarily. The color of the wine depends on whether the grape juice fermented with or without the skins present. The color pigment lies on the inner side of the grape skin. If the juice is pressed out of the grapes immediately after picking, the wine will be "white," but if the grapes are merely crushed, the juice allowed to ferment along with skins and seeds, the wine will absorb the skin color.

Q. What's the difference between brandy and Cognac? A. For a literal-minded answer, look at a map. Cognac is brandy, but brandy is not Cognac unless it has been distilled from wines grown in a carefully circumscribed district of France, by a particular method that is proudly controlled by the French government. For a connoisseurs' answer, *taste!* Nothing in the world tastes like Cognac except Cognac itself. Don't make comparisons, then, when you taste other brandies; let the others stand nobly on their own differing merits. Try, for example, Armagnac and Marc, from France; Grappa, from Italy and California; Metaxa and Raki, from Greece; Pisco Punch from Peru; Spanish brandies (made from sherry), and American brandies. Try, too, the brandies made from fruits other than the grape, notably Calvados and applejack, both distilled from apple cider. Brandy is best as an after-dinner drink, "neat" and un-iced or made tall with soda. But it is popular in cocktails, too. The Jack Rose: 2 ounces apple brandy, 1 ounce lemon or lime juice, 1/2 to 2/3 ounce grenadine; shake and strain.

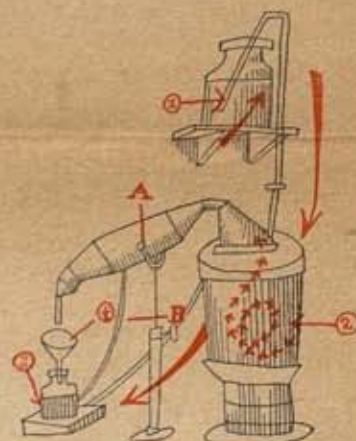


Q. What's the best way to pour a glass of beer? A. If the beer is just the right temperature (42-45 degrees, say the experts, or about the coldness you get on the bottom shelf of your refrigerator), here's how you can produce the head that most people prefer: tilt the glass to a 45-degree angle and pour gently down its side to about the halfway mark, then straighten the glass and upend the beer bottle over it. With warmer beer, don't straighten the glass; pour in two stages, letting the premature head subside a bit before filling the glass. With colder beer, the bubbles too tightly held in, let the glass stand straight up and pour from higher above it, or pour down its far side. The way you've opened the beer matters, too. Hook a bottle cap off quickly. Open a can in two steps—a pin-point hole to equalize the pressure, then a second's wait before you finish the pouring hole. (The beer will have a slightly better head if the can is opened with only one hole.) The glass should have been washed with detergent or salt (soap makes a slick surface the



head can't get a grip on), and rinsed with cold water just before the Big Pour. (Wet glasses build and hold head better.) Perfectionists also insist beer glasses should be used for nothing else—especially not milk.

Q. Will downing a shot of olive oil beforehand fortify a man for an evening of drinking? A. Proteins do the job better, and a big, solid meal does best of all. The pertinent points are these: Alcohol is absorbed directly into the blood, without digestion. Its fastest route is by way of the small intestine, and if a man's stomach is empty the alcohol can zoom through the stomach into the intestine. Food in the stomach, however, causes the passageway to close; then alcohol has to make its way through the stomach wall; its absorption is slower. Olive oil, milk, broth and canapés serve to close the pyloric valve. A full meal has the same action, only more so.



Q. The longer it's been aged, the better the drink—right? A. As a general statement, wrong. Gin and vodka need no aging at all. Table wine, which continues to age after it is bottled, can very easily grow too old; a red may be at its best after ten years in the bottle, but by that time a white may have passed its peak. Beer deteriorates with time: ninety days is about the extent of its life. It's true that many distilled spirits, notably whiskies, acquire most of their color, flavor and smoothness through aging—in the wood, of course: they do not improve after bottling, and that goes for so-called Napoleon brandies bottled a hundred years ago. But so much depends upon the original distillate, the wood, the temperature and humidity, and other affectors of plain time, that it is possible to make only one general statement about age: A certain amount of aging can make a good whiskey better, but all it can do for an indifferent whiskey is to make it older.


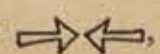





Q. Should a dinner guest arrive bearing a bottle of wine for his hostess? A. In Hungary, perhaps, but not in this country. Your American hostess has either planned to serve wine with dinner, in which case she has already chilled the white or opened the red, or she hasn't, in which case she'll think you feared her provisions for you. Spare her the flurry of substituting your wine for hers or of resetting the table with wine glasses. Send her flowers the next day, instead!

Q. Why do people drink? A. To take a leaf from Louis Armstrong's book (remember what he said to the square who asked him, "What is jazz?")—Man, if you have to ask that question, we can't answer it! But we like the stab at an answer that Bernard De Voto wrote in *The Hour*: "The water of life was given to us to make us see for a while that we are more nearly men and women, more nearly kind and gentle and generous, pleasanter and stronger, than without its vision there is any evidence we are. It is the healer, the weaver of forgiveness and reconciliation, the justifier of us to ourselves and to one another. One more, and then with a spirit made whole again in a cleansed world, to dinner."








DRAWINGS BY CHARMATZ

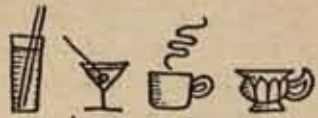


STAGE 1: A MINIMUM BAR

If you're short on money  or space , long on agreeable friends  (the kind who'll cheerfully accept "Whatever you're having"), here's the bar for you. It will do you proud on certain classic cocktails —notably the Martini, the Gibson, the dry Manhattan, the Old-Fashioned—and on reliable long drinks  as well: whiskey highballs , gin and tonics, spritzers. It won't rise to every challenge from admirers of fancy drinks , but it will usually be able to offer acceptable substitutes. For a starter, then, your bar will have:

STAGE 2: A MIDDLE-SIZED BAR

More flexible, allowing for a little more freedom in your "What'll you have?" offer, this second bar is still within the average man's means  and storage facilities . It gives every kind of guest a little more choice: the light drinker  may now have sherry or a vermouth cassis as well as a spritzer, the classic drinker  may now have his Manhattan by-the-book, and the admirer of weird concoctions  may now speak his mind, if any, at least in part. In order to keep up with these less predictable demands, the equipment for this second bar branches out a bit. To the starter bar, then, you'll add the equipment at the right for Stage 2:

STAGE 3: A NO-HOLDS-BARRED BAR

Someone will always manage to stump your bar; you can't be prepared with everything. But within a semblance of reason you can equip your bar to make any type of drink  at any time of day  in any season . How? First—add more of the same; instead of offering Scotch, offer a choice between light and smoky; instead of suggesting a Martini, name a couple of different gins, a selection of vermouths, a possible extra ingredient (see 172 Ways To Make a Martini). Next—add the special fillips called for in the most palatable-sounding recipes in your bar book. Finally—be quick to add, for the next time, whatever it is that your guest stumps you on this time. As a take-off point, add these:

Bottles	Fillips	Glassware	Tools
<p>Dry gin and/or vodka</p> <p>Dry vermouth</p> <p>One blended whiskey</p> <p>One Scotch</p> <p>(in some areas this might better be a good bourbon; in some circles a blend will satisfy all comers)</p> <p>Beer</p> <p>One wine</p> <p>(a white for spritzers, a red for coolers: let its future at your table decide which)</p>	<p>Lemons; limes in season</p> <p>Lump and/or superfine sugar</p> <p>Angostura bitters</p> <p>Pitted olives and/or pearl onions</p> <p>Sparkling water</p> <p>(in summer: quinine water)</p> <p>Tomato juice</p> <p>and/or orange juice</p> <p>(for Bloody Mary, Screwdriver and the guest who's on the wagon)</p>	<p>For an absolute minimum you could get by with the versatile double Old-Fashioned—big enough to use for highballs and beer, conventional enough for cocktails-on-the-rocks. But if you've room stock these:</p> <p>4-ounce cocktail glasses, stemmed</p> <p>Double Old-Fashioned glasses</p> <p>10- or 12-ounce tall glasses</p> <p>All-purpose (6-ounce) wine glasses</p> <p>Footed liqueur or sherry glasses</p>	<p>Ice bucket and tongs</p> <p>Mallet and bag</p> <p>(or gadget ice breaker)</p> <p>Bar-style mixing glass, shaker, strainer</p> <p>Combination spoon and measure (marked for 1, 1½, 2 ounces)</p> <p>Can opener with corkscrew</p> <p>Hand lemon-lime squeezer</p> <p>Paring knife</p> <p>Liquor-proof tray</p>
<p>Gin or vodka (whichever you skipped at first)</p> <p>Sweet vermouth</p> <p>Scotch or bourbon (whichever you lack)</p> <p>Dry sherry</p> <p>Cognac</p> <p>Two liqueurs—say</p> <p>Cassis and Cointreau, or white crème de menthe and Benedictine, or choose any two that will mix into cocktails and also brighten the after-dinner hour</p> <p>More and better wines, both white and red</p>	<p>Maraschino cherries</p> <p>Rose's lime juice</p> <p>Orange bitters</p> <p>Fresh mint in season</p> <p>Assorted mixers:</p> <p>ginger ale, colas, those that are complete for cocktails and other drinks with the addition of liquor</p>	<p>Delmonico and/or fizz glasses</p> <p>Wide-brimmed champagne glasses for special cocktails</p> <p>Julep glasses</p> <p>Special beer glasses</p> <p>Brandy sniffers</p>	<p>Martini pitcher and rod</p> <p>Cutting board</p> <p>Muddler</p> <p>Ice crusher, hand-operated</p> <p>Electric blender and/or cocktail shaker</p> <p>Bar cart</p>
<p>Additional varieties of</p> <p>Scotch and bourbon</p> <p>Canadian whiskey</p> <p>Irish whiskey</p> <p>Assorted rums, light and dark</p> <p>Applejack and other brandies</p> <p>Additional liqueurs</p> <p>A whopping wine cellar, including champagne</p> <p>Special beers, ales, stout</p>	<p>Orange Flower Water</p> <p>Peychaud's bitters, Campari bitters</p> <p>Cream</p> <p>Eggs</p> <p>Nutmeg</p> <p>Cloves</p> <p>Cinnamon sticks</p> <p>Cucumbers, etc.</p> <p>Grenadine</p>	<p>Tulip and hollow-stem champagne glasses</p> <p>Rhine wine glasses</p> <p>Pewter mugs for beer</p> <p>Earthen mugs for hot drinks</p> <p>Punch bowl, cups, ladle</p> <p>one for hot and one for cold punches</p>	<p>Small refrigerator, sink, running water</p> <p>Champagne bucket</p> <p>Electric juicer, ice crusher</p> <p>Gadgets unlimited</p> <p>A houseman to make and serve the drinks</p>



PRIMER OF POTABLES

Apéritif—Appetizer wine such as vermouth, dry sherry, Dubonnet, Campari, usually drunk "neat" abroad but often mixed, here, as in: *The Americano*—1 ounce sweet vermouth, 1 ounce Campari bitters, twist lemon peel, ice cubes, soda to fill six-ounce highball glass.



Akvavit—Scandinavian spirit, caraway-flavored. Should be kept in refrigerator so it can be drunk straight and cold without ice. A beer chaser is traditional.

Beer—By technical definition, beer is any liquid made from fermented malt, and malt is any grain that has sprouted and then been roasted dry. (So Scotch is beer? Its malted barley is dried on screens over smoky peat fires!) But dictionaries need telling: beer is good fellowship and college and the ninth green and refreshment any time of day and television and cutting the grass and picnics and home-from-the-movies and fish fries and lunch alone or dinner with a crowd and the place on the corner where you can always find one of the old gang. Beer was old stuff when Noah raided the jungles but it will be new again tonight when you raid the icebox. Beer is *lager*, mostly, in America—a light, clear, dry, effervescent can or glass of cheer. But beer is also *bock* (the darker, sweeter, heavier salute to spring), *ale* (velvety, more alcoholic version that deserves pewter, mixes with stout 'Arf and 'Arf), *stout* (dark ale, thick, rib-sticking, well worthy of the half



champagne that converts it into Black Velvet), *porter* (heavy, foamy, very dark ale; with iced ginger ale, half and half, a Shandygaff), and even a beer, Champagne, that tastes more like champagne! Beer is also all the difference between melted cheese and an honest Welsh Rabbit: Open beer fifteen minutes or more ahead of time; have toast and hot dishes ready. For two: melt 1 tablespoon butter in top of double boiler; stir in 1 pound Cheddar cheese cut in small pieces. Gradually add, stirring constantly with wooden spoon, $\frac{1}{2}$ cup beer (or $\frac{2}{3}$ cup beer now, a beaten egg at the end). When smooth and thickened, season with paprika and dry mustard. Serve pronto over buttered toast.

Blend—v.t.—To combine spirits or wines, of the same type but of different individual character, to achieve consistently the particular taste promised by the label.

Scotch is always a blend—of malt whiskies from the Highlands, the Lowlands, Campbeltown and Islay, usually along with grain whisky, the proportions depending on the heaviness or smokiness wanted.

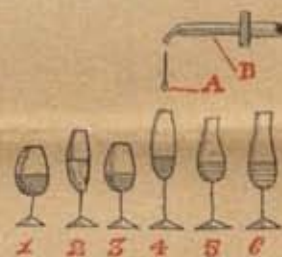
Sherry is always a blend made by the Solera system, with younger wines replacing older as the continuous blend is drawn off.

Champagne is always a blend, of wines grown in the region during a particular year if it is a vintage champagne (the most prized years are 1947, '49, '53, '55; except for the greatest of the great, the older champagnes are now past their peak); or of wines from different years if it is a nonvintage champagne.

Then there is the widely misunderstood question of:

Blended whiskey: it may be a blend of straight whiskeys (as in Canadian, Scotch or blends of straight bourbon), or it may be what we usually think of as "a blend"—a combination of whiskey and neutral spirits. By law, such a blend must include twenty per cent of 100 proof straight whiskey. In practice, distillers use thirty to forty per cent whiskey, and their neutral spirits are made from grain.

Bottled in bond or bonded whiskey: To the consumer, this should mean only that the liquor is straight whiskey, bottled at 100 proof, no less than four years old. It does not mean that the U.S. vouches for the quality of the whiskey any more or less than it vouches for any other whiskey, for the Treasury Department's only interest is in the tax.



Champagne—"Stars in a glass!" Its effervescent bubbles are actually dissolved in the remarkable wine, ready to sparkle forth when the bottle is opened and not a moment sooner. The miracle is accomplished by a second fermentation that happens *inside* the corked bottle. The wine has already been through its first, violent fermentation in the fall and so through a winter's "rest" in casks. In the spring, when the hibernating yeast natural to the grape would again begin to work on its own, champagne artists stimulate the process by adding what is called a *dosage*: a small amount of rock candy dissolved in old wine. The wine is then bottled and corked. The carbon dioxide produced by the second fermentation, having no place else to go, becomes an actual part of the wine. The champagne has yet to be cleared and recorked, but the stars have been born. French champagne comes only from the tiny Champagne region in the northeast of France, but the same process is used to make American champagnes, some of which are exceptionally good. (If, instead, the second fermentation takes place in tanks, the wine must be labeled "champagne-type" or "bulk process." If the wine has been artificially carbonated it can't use the word "champagne" at all.) Sparkling Burgundy and Italy's Asti Spumanti are also made by the champagne method.

Cordials and liqueurs (terms used synonymously in U.S.)—Sweetened liquors bottled at 40 to 100 proof, made of brandy or neutral spirits processed with fruits, herbs, seeds and other distinctive flavoring materials. Drunk primarily after dinner but also effective as smoothing, sweetening ingredient in cocktails (e.g. *Alexander*: 1 ounce crème de cacao, 1 ounce gin, 1 ounce cream; shake, strain. . . . *Scotch Comfort*: $1\frac{1}{2}$ ounces Southern Comfort, $1\frac{1}{2}$ ounces Scotch, twist of lemon peel, over cracked ice in Old-Fashioned glass. . . . *Side Car*: 1 ounce Cointreau or Triple Sec, 1 ounce Cognac, 1 ounce lemon or lime juice; shake, strain. . . . *Stinger*: $1\frac{1}{2}$ ounce Cognac, $\frac{1}{2}$ ounce white crème de menthe; shake and strain.

Even excluding out-and-out brandies (see Q. A. for Your A. Q.), liqueur varieties are all but endless. From A. to V.: Absinthe (licorice-flavored, illegal in original wormwood form, but happily replaced by Pernod, Anis, Anisette, Herbsaint, Ojjen or Ojen; Advocaat (Dutch "egg brandy"); Airen (fermented milk); Amer Picon (bitter almond taste); Apple of Paradise (Cuban); Apricot (varieties include Abricotine, Apri, Barat Palinka); Arrack Punsch (rum-my);

Beauquer (Canadian whisky base); B&B (Benedictine and brandy); Benedictine (the monks' marvel); Blackberry; Bourbon Liqueur; Calisay (Spanish, with quinine and bark); Cascarilla (South American spices and barks); Cassis (French, black currant); Chartreuse, yellow or green (the formula is secret); Strega, from Italy, citrus-flavored with herbs; Cherry Heering (Danish) and other cherry cordials; Cointreau (Cognac with orange peel); Cordial Médoc (brandy, Curaçao and crème de cacao); Crème de Ananas (pineapple); Crème de Bananes and Banana Liqueur; Crème de Cacao (chocolate-y, white or brown-colored); Crème de Café (coffee); Crème de Fraises (strawberry); Crème de Framboises (raspberry); Crème de Menthe (green, white and ruby, too!); Crème de Noyaux (almond-flavored by fruit stones); Crème de Rose (flowery); Crème de Vanille (from Mexican vanilla beans); Crème de Violette, Crème Yvette and Parfait Amour (all violet); Curaçao (orange); Drambuie (honeyed Scotch); Eau de Vie de Danzig and Goldwasser (both with showy bits of real gold flake afloat); Flora di Alpa (from Alpine flowers, with sugared branch in each bottle); Forbidden Fruit (citrus); ginger-flavored brandy; special gins, including orange-, lemon- and mint-flavored; Grand Marnier (orange); Irish Mist liqueur (Irish whiskey base); Kahlua (coffee); Kirschwasser (cherry); Kümmel (caraway and cumin); Liqueur d'Or (flowers, herbs and seeds); Mandarin (orange); Maraschino (cherry); Mirabelle (plum); Noyau (almond-y); Peach; Peppermint Schnapps; Pimiento (spicy, hot); Prunelle (plum pits); Quetsch (plum); Rock and Rye (rock candy, fruit pieces); Slivovitz (plum); Southern Comfort (100 proof secret); Tia Maria (coffee); Triple Sec (orange); Van der Hum (orange).



Crackling—As applied to wines, means almost but not quite sparkling. A notable example comes from Chile.

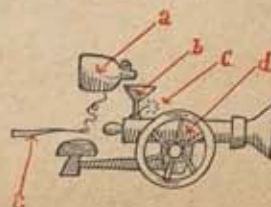
Distilling 1) The magic of turning a smelly tub of fermented food into a glass of poetry, or, 2) the scientific process by which alcohol is separated, by evaporation, then condensation, from a fermented mash of grain, molasses or fruit. If the alcohol is distilled out at a high proof (over 190), it leaves behind the natural flavors characteristic of the particular mash and is called a *neutral spirit*; it may be used without aging in blending or it may be re-distilled through flavoring agents. If distilled out at lower proof, however, the alcohol carries with it the *congeners* which will, eventually, give it its distinctive taste.

Gin—starts out as a neutral spirit, ends as on 172 Ways to Make a Martini. In between, the alcohol has been re-distilled in the presence of juniper berries and other seeds, roots and peels. London Dry has come to be a generic name for the Martini-making type of gin, as distinguished from sweetened gins (Sloe, Old Tom) and the heavier, more highly flavored Hollands (or Geneva or Schiedam) gin.



Proof—as a measure of the alcoholic content of a distilled spirit, this term arose out of the early distillers' test. They wet gunpowder with liquor; when the distillate

was at least 50 per cent alcohol, the powder would burn. The test was 100 per cent proof of that alcoholic content, so 100 proof came to mean 50 per cent alcohol.



Rum—the colorful result, rich in history and legend, of distilling fermented molasses and other by-products of the sugar cane. The two main types are the drier, lighter-bodied rums (from Puerto Rico and Cuba), and the heavier, richer rums (from Jamaica, Demerara and New England). Rums from the Virgin Islands fall somewhere in between; Batavia Arak is a brandy-like rum that defies classification. Light rums are best for cocktails, dark for bone-warming grog (with hot water, half and half) and afternoon-idling Planter's Punch (in very tall glass, muddle 1 teaspoon brown or white sugar with 1 ounce fresh lime juice; add 2 ounces heavy rum; fill glass with cracked ice and water; decorate with fruit and mint; serve with stirring rod).

Sour mash—like sour dough bread, sour mash whiskey is made more or less on top of itself, some of the fermented mash from the previous batch being used (along with fresh yeast) to start the fermentation of a new batch of cooked, malted grains. The sour mash process takes longer than sweet mash. It's admired in bourbon.

Tequila—a fiery Mexican drink distilled from Pulque, which is fermented sap from the century plant. Drunk with special technique involving lime, salt and a sudden gulp, or made into a *Margarita*: 1 ounce tequila, dash of Triple Sec, juice of half lime or lemon, poured over crushed ice in glass "frosted" with salt.

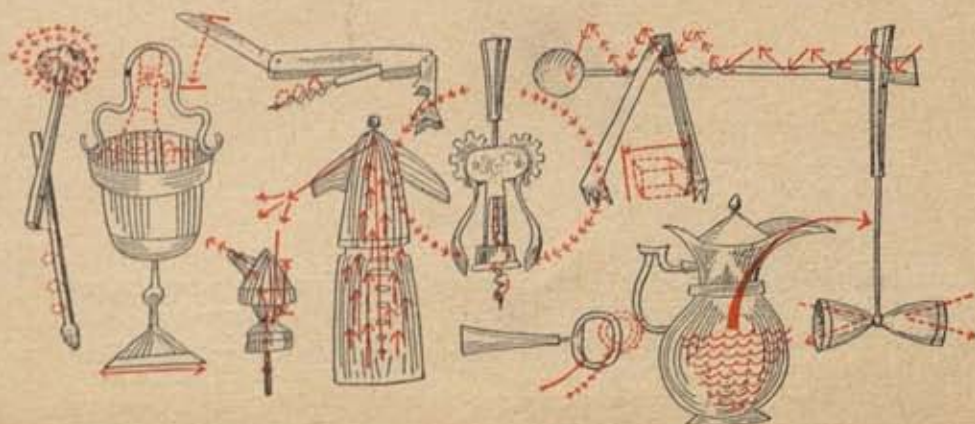
Vodka—distilled from a grain mash (mostly wheat—not potato), then run through powdered charcoal to make it neutral—tasteless, odorless. Zubrowka is vodka plus an aromatic grass that gives it a slight bitterness.

Whiskey (spelled without the "e" if it's Scotch)—the drink that is a drink, distilled from a fermented mash of grain (principally barley for Scotch and Irish, rye for Canadian, corn for Bourbon), and thereafter handled so as to make it worthy of its original name: *uisgebeatha* or *uisgebaugh*, meaning "water of life."

Wine names—(see How To Read a Wine Label). French wines are usually named after the region in which they were grown (e.g. Burgundy), the district within that region (the Côte d'Or, which includes Côte de Nuits and Côte de Beaune; Mâcon; Beaujolais; Chablis), the parish within the district (in the Côte de Beaune, for example, Meursault, Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet), or whenever possible the vineyard within the parish (Les Perrières in Meursault, say, or Le Montrachet, both famous for white wines). German and Alsatian wines are named after their grapevines: Sylvaner, Riesling, Traminer, Knipperlé. In America, wine names are more eclectic—you may see type names (Chablis, Claret); vine names, European (Pinot, Chardonnay, Semillon) or native (Scuppernon, Concord); district names (Napa Valley, Finger Lakes, Lake Erie); or generic names (Red Table Wine, Dessert Wine). In the end, the brand means the most to repeat buyers.



THE ART OF MIXING



Mix—v.t.—to unite or join in happy combination, as when a man of taste gives attention to the art of mixing drinks, i.e.:

Recipe for *any* drink—mix 1 part best ingredients*; 1 part accurate measurements**; 1 part judicious timing***; 1 part proper temperature****. Garnish with smiles; serve to the deserving.

*The best liquor for a drink is not necessarily the most expensive, just the one that is most agreeable to your individual taste. . . . The best ice for any drink is clear and brilliant. (Remove aerator from tap; keep trays scrupulously clean; and if your ice still looks cloudy, consider using bottled water.)

**Pouring by eye introduces variables, even for pros. Measure so you can repeat your successes *exactly*. Measure for only one round at a time. (A pox on watery dividends!) And don't confuse generosity with hospitality: a reliable 2 ounces is more considerate, any time, than a freehand pour.

***Line up all tools and ingredients before beginning to mix. A drink that languishes in the shaker while you round up glass or garnish is a drink that's doomed to be second-best.

****Drinks that start cold should stay cold, which means prechilled glasses of the proper functional size and shape. (The function of a stem is to keep warm hands off cold but iceless drinks.) Hot drinks should get into frosty hands while the first fine promise steams nostril-ward, which means preheated mugs.

Further fine points on making particular types of drinks:

On-the-rocks—Crack the ice a little (those extra surfaces will help chill faster). Then before putting ice in glasses, drain it of excess water; a strainer slung across ice bucket does it. Ice in glass, then liquor; a jostle, not a stir, to hurry cooling. Perfect!

In a pitcher—Prechill pitcher, either with ice you then discard or with forethought in refrigerator. Use plenty of slightly cracked, drained ice. Measure ingredients quickly onto ice; swirl or stir only until cold. Strain pronto.

In a shaker—Use cracked ice, small pieces, drained of excess water. Really shake; don't merely rock. In ten seconds of shaking, melting ice will add about half an ounce of water to each drink, so be quick. For equally quick pouring, have glasses lined up rim to rim.

In a blender—Any drink recipe that says "shake and strain" may be made in an electric blender, but ice tends to liquefy, so use less, and run the motor shortest possible time.

For frappés—Strain the drink off its shaker or blender ice onto fresh, fine-shaved, non-puddling ice in cold glasses.

With a carbonated mixer—Ice first, liquor over, then cold mixer. Stir, if at all, with glass, not metal.

With sugar—Use extra-fine granulated sugar. This, and not confectioners' sugar, is what bar books mean by "powdered" sugar. When mixing in a glass, make sure sugar is completely dissolved in a bit of liquid *before* you add ice, liquor. To "frost" the rim of a glass, dip it first in fruit juice then in sugar.

With egg—To avoid the raw taste of egg white that sometimes plagues that kind of drink, use less egg white. (Our hunch: one household egg equals two of the bartender's cheaper-by-the-dozen.) To avoid the curdly shreds that too often ruin a Tom and Jerry, or any drink made with *hot* liquid and egg, first warm the egg with a very little bit of the hot stuff, then add the warmed egg to the hot milk or water. In both operations, add slowly, stir wildly.

With fruit—Wash skins first if they're to go into drink. Peel should be without a trace of white underskin; a dime-store paring gadget makes it easy. Slices should be about a quarter-inch thick; slit with knife before slinging on glass rim. Juices should be fresh except when recipe says otherwise; squeeze and strain just before using. All garnishes should be moist-fresh and cold. When prepared in advance, cover with damp dish towel, store in refrigerator.

In a punch bowl—Pre-chill ingredients to avoid excessive dilution. Dissolve sugar first, partly fill bowl, ease in ice block, pour punch over. Exception is Fish House Punch, which obviously *needs* diluting: Dissolve $\frac{3}{4}$ pound loaf sugar in 6 cups lemon juice; add 1 quart 18 ounces (or 2 fifths) dark rum, 1 fifth Cognac, 6 ounces peach brandy, 6 cups water (some make it sparkling). Add a large block of ice and brew in the bowl about two hours. Serves twelve to fourteen celebrants.



Cena - Homenaje

al Director Cinematográfico

Luis Buñuel

Mayo 12 de 1951

HOTEL DEL PRADO
MEXICO, D.F.

Chablis lt. Sw.

Gerigot Monopole

Cognac

MENU

M

Cocktail de Frutas al Kirsch

Consommé Royale

Filete de Huachinango Bonne Femme

Pavo Asado Chipolata
Legumbres

Merengue Otello
Sables

Café

PISTOLA AUTOMÁTICA ^{6a}

MODELO 4000 **ASTRA** ✦

Calibres .22" L. R., 7,65 mm.
(.32") y 9 mm. corto (.380")



ASTRA ✦ *Unceta y Compañía, S.A.*

APARTADO 3, GUERNICA (VIZCAYA) ESPAÑA

MADRID

BARCELONA

P I S T O L A

ASTRA

Modelo 4.000

Calibres .22" L. R., 7,65 mm. (.32") y 9 mm. corto (.380")

INSTRUCCIONES

Junto a los conocidos modelos 300 y 3.000, pistolas ASTRA de tamaño medio, está el modelo 4.000, basado en iguales principios mecánicos y balísticos, pero que difiere de ellos en detalles esenciales, como el del martillo percutor externo o el de la pluralidad de calibres en que se construye.

Al igual que todas las armas de fuego producidas por «ASTRA-Unceta y Compañía, S. A.», la pistola modelo 4.000 es fuerte, de perfecto ajuste y ejecutada con la mayor precisión mecánica, por los técnicos y obreros de una Empresa que lleva cerca de cincuenta años dedicada a la producción casi exclusiva de armas de esta clase.

La pistola ASTRA modelo 4.000 es un arma corta de tipo automático, con cargador. Lleva un martillo exterior con el que se monta el arma con un fácil movimiento del dedo pulgar. El peso total de la pistola está adecuadamente distribuido en ella, lo que asegura un perfecto equilibrio, y la forma de la empuñadura y la situación del disparador contribuyen a hacer sencillo y fácil el uso del arma.

CALIBRES

La pistola se construye en 3 distintos calibres: el de .22" L. R. para entrenamiento y para la práctica del deporte del tiro; el de 7,65 mm. (.32") y el de 9 mm. corto (.380"), estos dos para defensa personal en general y para armamento de agentes, autoridades y oficialidad en particular.

El arma es la misma en cualquiera de los tres calibres: tiene las mismas características e igual funcionamiento, salvo en lo que respecta al «indicador de carga», del que carece la pistola calibre .22" L. R.

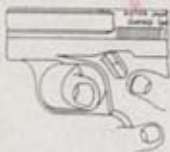


FIG. 1

El seguro de aleta está al alcance del dedo pulgar de la mano derecha que empuña el arma.

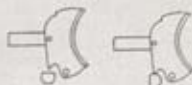


FIG. 2

FIG. 3

El disparador puede o no girar, según que el eje del seguro de aleta presente frente a su desplazamiento su parte hueca o su parte maciza.



FIG. 4

El cargador, totalmente introducido en el arma, mantiene la pieza (a) alejada del disparador. Este puede desplazarse hacia atrás libremente.

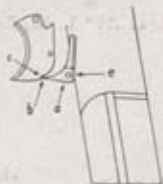


FIG. 5

Extraído el cargador, la pieza (a) encaja por su espólon en el disparador e impide su movimiento.

DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

1.—El arma está dotada, ante todo, de un seguro de aleta (fig. 1), al alcance del dedo pulgar de la misma mano derecha que lo empuña, lo que hace sencillísimo el cambio del estado de seguridad al de fuego. Este seguro actúa sobre el disparador, que queda incapacitado para todo movimiento cuando la parte maciza del eje de este seguro (fig. 2) se opone con su masa al desplazamiento del disparador, que quedará libre, cuando al girar la aleta, el eje presente, al movimiento, del disparador, su parte hueca (fig. 3).

2.—Lleva también la pistola un seguro de cargador, que garantiza la inocuidad del arma—aunque ocupe un cartucho la recámara—con sólo extraer de su alojamiento el cargador.

En efecto, como se ve en la figura 4, el cargador cuando está dentro del arma, mantiene la pieza (a) en tal posición que nada se opone al movimiento del disparador y, por lo tanto, al disparo; en tanto que, extraído el cargador (fig. 5), la pieza (a), libre de la acción del mismo, gira sobre su eje (e), introduciendo su espólon (b) en el entrante (c) del disparador, le inmoviliza y evita el disparo.

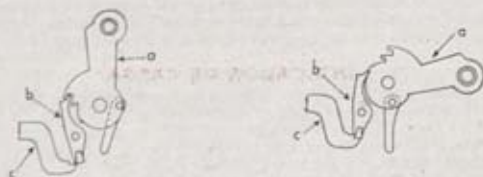


FIG. 6

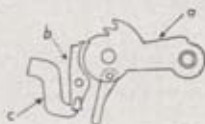
(a) Martillo (b) Fiador (c) Biela del disparador

Posición I

El martillo descansa sobre la aguja de percusión.

Posición II

El martillo se encuentra montado, pero el fiador encajado en el último diente del martillo, impide el avance de éste.



Posición III

La biela del disparador, accionada por éste, hace salir al fiador de debajo del último diente, con lo que el martillo se abate sobre la aguja de percusión dando lugar al disparo.



Posición IV

Si, accidentalmente, el martillo resbala y escapa del dedo que le sostiene, el fiador encajaría debajo del segundo diente del martillo, deteniendo el avance de éste.

3.—Merced a los contactos entre fiador y martillo, la pistola, aun estando cargada y con el martillo montado, no puede dispararse involuntariamente. La pistola está así en seguro permanente, y ni aun cuando el martillo se suelte o que al montarle se escape resbalando del dedo que realiza la operación, habrá riesgo de que la percusión se origine. Para que ésta se produzca ha de actuarse sobre el disparador, con plena voluntad de hacerlo.

En efecto, cuando se monta el martillo a (fig. 6) éste, girando sobre su eje, pasa de la posición I a la II, para lo cual no encuentra oposición en el fiador b, que se desplaza, también sobre su eje, ante el paso de los dientes del martillo.

Una vez en la posición II, el martillo queda inmovilizado, puesto que la arista del fiador que encaja bajo el último diente del martillo, impedirá su avance. Sólo cuando el tirador, presionando el disparador, haga que la biela (c) lleve el fiador a la posición III, el martillo, sin obstáculos para su avance, se lanzará sobre la aguja percutora.

Si al llevar el martillo de la posición I a la II resbalará (posibilidad por lo demás remotísima) y escapase del pulgar del tirador, saltaría a su paso el segundo diente (posición IV) que le inmovilizaría.

INDICADOR DE CARGA

Complemento de los dos dispositivos de seguridad de esta pistola es el «indicador de carga» de que van provistas las pistolas de los calibres 7,65 mm. (.32'') y 9 mm. corto (.380'') exclusivamente.

Consiste en una aguja que aparece (fig. 7) por la parte posterior de la corredera cuando la recámara contiene un cartucho y desaparece cuando está vacía. Constituye un precioso indicativo tanto para que discierna el tirador, por el tacto o por la vista, si el arma puede funcionar en seguida o si ha de ser montada primeramente como para tener la certeza de la imposibilidad de un disparo, a la que se llega cuando el indicador está escondido.

FUNCIONAMIENTO

Introducido el cargador, con su dotación de cartuchos, en su alojamiento de la empuñadura —lo que no ofrece ninguna dificultad— y con el seguro de aleta en posición de fuego, ha de darse un tirón hacia atrás a la corredera para que el primer cartucho del cargador pase a la recámara. Simultáneamente el martillo quedará montado y el arma dispuesta para el disparo.



Fig. 7

Empúñese la pistola y dispárese, presionando con el índice sobre el disparador. Después de cada tiro y en tanto el cargador contenga munición, la pistola quedará automáticamente cargada y el martillo montado.

Hecho el último disparo, la pistola quedará «abierta», es decir, con la corredera inmovilizada en el extremo final de su curso.

La extracción del cargador vacío, una vez consumido el último cartucho, puede realizarse por simple presión sobre el botón ranurado que para tal finalidad se encuentra en el armazón, en la parte baja de la cacha izquierda.

Si en cualquier momento quiere hacerse salir el cartucho que se encuentra en la recámara, se tirará de la corredera con un movimiento de tracción rápido, como cuando se monta el arma; ésta deberá hallarse con el cargador ligeramente extralido, con lo que el cartucho saltará al exterior por la abertura de extracción.

Nota.—El perfecto funcionamiento del arma, especialmente su automatismo, depende en último extremo de la calidad de la munición empleada, que ha de ser capaz de desarrollar una potencia bastante para que el automatismo de la «recuperación» sea realidad.



Fig. 8



Fig. 9

De nuestras experiencias hemos deducido que una munición que en el calibre .22 L. R. cumple perfectamente las condiciones que requiere este arma es la que fabrica la Casa «Winchester», de New Haven (Estados Unidos de Norteamérica).

«ASTRA-Unceta y Cia., S. A.» ofrece a los usuarios de su pistola MODELO 4.000, calibre .22 L. R., la munición de dicha marca que necesitan, procedente de sus importaciones y de las que le sea posible realizar en lo sucesivo.

Para las pistolas cal. 7,65 mm. y 9 mm. corto no existe este problema, funcionando perfectamente con cartuchería normal de cualquier procedencia nacional o extranjera.

CUIDADOS DEL ARMA

La primordial causa de corrosión y la formación de costras en el interior de los cañones de esta clase de armas, está en la calidad de las pólvoras empleadas en la fabricación de los cartuchos, muy corrosivas, que atacan intensamente al acero. Además, en las pistolas calibre .22 L. R. el proyectil utilizado en ellas, que es de plomo, sin blindaje, va dejando en las rayas del cañón partículas metálicas que las embotan. Un cañón, así dañado, da lugar a encasquillamientos y atoramientos y, en general, a un funcionamiento deficiente de la pistola.

Para evitar estos perjuicios es necesario que el usuario limpie a fondo el cañón de su pistola a continuación y aun en el transcurso de los ejercicios de tiro. Utilizará para ello la baqueta que se entrega con el arma, en la que se coloca un trapo o algodón impregnado en un aceite mineral apropiado, como lo es el «Disolvente Fabiol» que nosotros vendemos.

Con las pistolas de cal. 22 L. R. no se entrega una baqueta, sino una escobilla limpiadora.

DESARME Y REARME

Para facilitar la limpieza y engrase de las pistolas MODELO 4.000, se ha simplificado extraordinariamente su desarme, que se puede realizar en la forma siguiente: Sáquese el cargador y tírese de la corredera hacia atrás hasta que coincidan las líneas fieles marcadas en armadura y corredera; dése un cuarto de vuelta al cañón hacia la izquierda (fig. 8) y empujando la corredera hacia adelante, saldrá con el cañón (fig. 9).

* * *

El desarme precedentemente descrito es, como queda dicho, suficiente para que queden al descubierto las piezas que deben ser engrasadas o limpiadas.

El desarme total se realizará en la forma siguiente:

Con una de las aristas del fondo de un cargador se hace presión sobre el tope del recuperador o tubo que rodea el cañón; el tubo se hundirá un poco, en cuyo momento se hace girar ligeramente, con el dedo pulgar, el anillo estriado, o de sujeción.

Se abandona el cargador y con la mano ya libre se hace que siga girando el anillo, hasta completar un cuarto de vuelta, conteniendo al mismo tiempo la tendencia del muelle recuperador a hacer saltar con violencia el anillo y el tope. Estos deben salir conducidos por la mano y detrás de ellos el muelle recuperador.

Empujando la pistola con la mano izquierda, se hace retroceder con la derecha la corredera hasta que coincidan las líneas fieles marcadas

en el lado derecho de la corredera y la armadura. Se hace que el cañón gire un cuarto de vuelta hacia la izquierda (fig. 8) y empujando luego la corredera hacia adelante, saldrán juntos corredera y cañón. Después y con toda facilidad podrá separarse de aquella el cañón.

Piezas de la corredera.—Extraído el pasador que aparece colocado verticalmente hacia la parte trasera de la corredera, quedarán sueltos el indicador de carga, la aguja percutora y sus muelles, que saldrán con facilidad de sus respectivos alojamientos.

El extractor se desmonta introduciendo la punta de la baqueta o a falta de ésta, de una herramienta afilada, por debajo del bisel de la cabeza del pasador correspondiente, que saldrá de su alojamiento haciendo una ligera presión hacia afuera, después de lo cual y sin ninguna dificultad podrán sacarse el extractor y su muelle.

Piezas de la armadura.—Sueltos con un pequeño destornillador los tornillos de las cachas, éstas quedarán separadas de la armadura.

Se desarma el seguro de aleta, situando en primer lugar la aleta en posición de fuego y haciendo después con la punta de la baqueta o de una herramienta puntiaguda alguna presión sobre el extremo opuesto de su eje, con el fin de forzarle a salir. Una vez extraído este eje podrá desmontarse con la punta de la misma herramienta usada antes, el muelle del seguro con su pitón.

Sacando a continuación el pasador del seguro de cargador, utilizando para ello la misma baqueta o herramienta adecuada saldrá la pieza del orificio que le contiene y con ella el pequeño muelle que la acompaña.

Para soltar el martillo percutor se le sitúa en posición de montado y se mete luego en el orificio que se ve debajo del extremo posterior de la biela del disparador (que llamaremos «orificio de desarme»), el pasador del seguro de cargador anteriormente desmontado, con objeto de impedir que en el momento de soltar el martillo salga su muelle violentamente al exterior. Se empuja la pistola, se ejerce alguna presión sobre el disparador y utilizando la baqueta o una herramienta parecida se hace salir el pasador del martillo, con lo cual éste quedará totalmente suelto.

Resistiendo con la herramienta usada la presión del muelle del martillo se extrae del «orificio de desarme» el pasador en él colocado; después se hará salir de su alojamiento el muelle del martillo con su guía dando vuelta al arma para que caiga por su peso.

Para desarmar la retenida se alza su muelle con un objeto en punta por su tercio posterior, tras de lo cual la pieza podrá ser extraída.

Para desmontar el disparador se empieza por extraer su pasador haciendo presión sobre él con la punta de la baqueta; el disparador saldrá de su alojamiento con sólo tirar de la biela que va a él unida.

El interruptor es extraído a continuación con toda facilidad, pues habrá quedado libre una vez desmontadas las piezas anteriores.

Se suelta el fiador presionando con fuerza sobre la cabeza del pasador correspondiente con un objeto en punta; el pasador saldrá con su muelle y a continuación será muy fácil extraer el fiador de su alojamiento.

El pestillo se suelta fácilmente con un destornillador.

REARME

Si el desarme se ha limitado a separar la corredera de la armadura, se encarrila una en otra pieza y se lleva la corredera a posición en que coincidan las dos líneas fieles. Con hacer que el cañón gire, de derecha a izquierda, un cuarto de vuelta aproximadamente y dejar que la corre-

dera avance hasta dejar el arma cerrada, se habrá completado la operación.

Si el desarme ha sido total se procederá para la reconstitución de la pistola en la forma que sigue:

Colocar en primer lugar el pestillo del cargador, utilizando para ello un destornillador.

Colocar el muelle del martillo con su guía en su propio alojamiento; apoyando la punta de la baqueta u otra herramienta en la guía se hace, a presión, que ésta quede a nivel más bajo que el «orificio de desarme», en el cual se introduce entonces la aguja percutora para que aquel muelle y su guía queden fijos en la posición a que se les ha llevado. Situar entonces en su emplazamiento el martillo, teniendo cuidado de que la extremidad inferior de la biela se apoye en la guía superior del muelle. Colocar después en su alojamiento el correspondiente pasador. Llevar el martillo a la posición de dispuesto para el fuego y extraer la aguja percutora que se hallaba en el «orificio de desarme».

Conteniendo con el dedo pulgar la tendencia del martillo de percusión a avanzar hacia adelante, se coloca el fiador en su alojamiento. Dando vuelta a la pistola se introduce en el correspondiente orificio el pasador que va a sujetar el fiador, después de lo cual puede soltarse el martillo levantando el dedo pulgar que sostenía su avance.

Se introduce luego en el lugar que le corresponde el muelle del fiador, utilizando una herramienta que permita llevar el extremo largo del muelle hacia atrás en forma que quede presionando sobre la patilla saliente del fiador.

Meter el disparador con su biela por la comunicación que existe entre la armadura y el arco guardamonte y colocar luego el pasador para que el disparador quede así sujeto.

Colocar en su sitio el interruptor, lo que no ofrece ninguna dificultad.

Montar a continuación el seguro de cargador y su muelle, para lo cual se les introduce en su alojamiento y se les fija con su pasador, operación que se facilita utilizando una varilla que actuará sobre el seguro por su parte superior.

Colocar en su alojamiento la retenida de la corredera. Se hace después que la rama más larga del muelle de la retenida entre en el orificio previsto en la misma retenida y que la porción curva de aquel muelle encaje, en parte, en el alojamiento que le corresponde. Si en esta situación hacemos una ligera presión con un objeto en punta sobre la rama corta del citado muelle, éste quedará en condiciones de funcionamiento.

Introducir en el hueco correspondiente el muelle del seguro de aleta, con su pitón hacia arriba. Introducir luego en su alojamiento el seguro de aleta y empujando el arma con la mano izquierda, el índice de la cual se mantendrá haciendo presión sobre la aleta, se fuerza con la otra mano, armada con la baqueta, o herramienta similar, a que el pitón descienda, hasta que el eje del seguro de aleta entre totalmente y quede montado.

Poner el indicador en su alojamiento, introducir luego el pasador de la aguja percutora, pero no totalmente, con el fin de que por debajo no cierre el paso a la aguja citada.

Colocar el muelle de la aguja percutora rodeando a ésta, introducir el todo en su alojamiento y finalmente introducir totalmente el pasador. Colocar el extractor, para lo cual se introduce primero el muelle del mismo, luego el propio extractor y finalmente el pasador que lo fija. Colocar las cachas, teniendo en cuenta que los tornillos cortos han de ir en los orificios superiores y los largos en los inferiores.

Meter el cañón en la corredera, a cuyo objeto se coge ésta con la mano izquierda de manera que sea visible su interior; se introduce en ella por su parte anterior el cañón de forma que los resaltes de éste queden hacia arriba y, por último, y tanteando, se hace que tales resaltes entren en la hendidura que para ellos existe en la corredera.

Unir la corredera y la armadura encarrilando una pieza en la otra hasta que coincidan las líneas-fieles marcadas en el arma; hacer que el cañón gire un cuarto de vuelta hacia la derecha y llevar luego la corredera hacia adelante.

Introducir después el muelle recuperador en la corredera y colocar el anillo y el tope en la boca del arma haciendo que las primeras espiras del muelle queden dentro del tope. Comprimir el muelle al tiempo que se hace entrar los resaltes de la boca de la corredera en las hendiduras del anillo de sujeción; dar un cuarto de vuelta al anillo, con el fin de que el tope de sujeción, impulsado por el muelle recuperador, embrague en aquél y la pistola habrá quedado armada.

DATOS TÉCNICOS

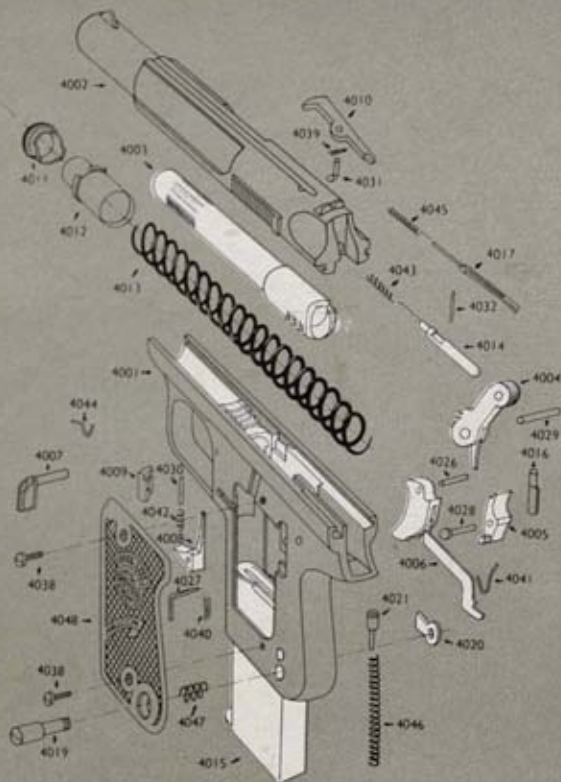
	Cal. 22. L. R.	Cal. 7,35 (.32)	Cal. 9 c. (.380)
Capacidad del cargador, cartuchos	10	8	7
Longitud del arma, mm.	164	164	164
Altura, mm.	110	110	110
Longitud del cañón, mm.	98	98	98
Peso, sin cargador, gr.	560	600	600
Velocidad inicial, m. x seg.	345	290	280

**Para el empleo de una misma pistola en fines de
defensa y deportivos, adquiérase**

el

EQUIPO DE CONVERSIÓN

**aplicable a las pistolas de cualquiera de los cali-
bres 7,65 mm. (.32") y 9 mm. corto (.380") que
permite utilizar en ellas la munición calibre .32 L. R.**



- 4001 Armadura
- 4002 Corredera
- 4003 Cañón
- 4004 Martillo percutor
- 4005 Fíador
- 4006 Disparador con su biela
- 4007 Seguro de aleta
- 4008 Seguro de cargador
- 4009 Retenida
- 4010 Extractor
- 4011 Anillo de sujeción del muelle recuperador
- 4012 Tope del muelle recuperador
- 4013 Muelle recuperador
- 4014 Aguja percutora
- 4015 Cargador
- 4016 Interruptor
- 4017 Indicador de carga
- 4019 Botón del pestillo del cargador
- 4020 Chapilla del pestillo del cargador

- 4021 Guía del muelle percutor
- 4026 Pasador del disparador
- 4027 Pasador del seguro de cargador
- 4028 Pasador del fíador
- 4029 Pasador del martillo percutor
- 4030 Pitón del muelle del seguro de aleta
- 4031 Pasador del extractor
- 4032 Pasador de la aguja percutora
- 4038 Tornillos de cachas
- 4039 Muelle del extractor
- 4040 Muelle del seguro de cargador
- 4041 Muelle del fíador
- 4042 Muelle del pitón del seguro de aleta
- 4043 Muelle de la aguja percutora
- 4044 Muelle de la retenida
- 4045 Muelle del indicador
- 4046 Muelle del percutor
- 4047 Muelle del pestillo del cargador
- 4048 Cacha

DIRECTIONS

FOR USING

THE YALE COMBINATION LOCK

Manufactured by

The Yale & Towne Manufacturing Co.

STAMFORD, CONN.

Yale Nos. 0402 — OC5M — OC7M

Always try a new combination several times before closing the safe door, to make sure that no error has been made.




YALE

Combination Dial & Ring
Zero (0) on Dial in Line
with Opening Mark on Ring

Never use any violence with the lock. When using the combination do not *whirl* dial around, but turn quietly and steadily.

TO OPEN: Turn the dial slowly and stop accurately on the numbers. If you turn past any number, begin again with the first number.

TO CLOSE: Turn dial five full revolutions to the **RIGHT**  but do not jerk or whirl dial.

NEW COMBINATIONS: Keep a memorandum of the combination lest you forget it and be locked out.

TO UNLOCK: When set on THREE numbers:

Turn RIGHT ↗ stopping when FIRST No. () comes the FOURTH time to mark at top of dial ring.

Turn LEFT ↖ stopping when SECOND No. () comes the THIRD time to mark at top of dial ring.

Turn RIGHT ↗ stopping when THIRD No. () comes the SECOND time to mark at top of dial ring.

Turn LEFT ↖ slowly to unlock.

When set on TWO numbers:

Turn LEFT ↖ stopping when FIRST No. () comes the FOURTH time to mark at top of dial ring.

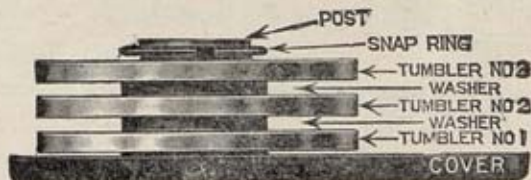
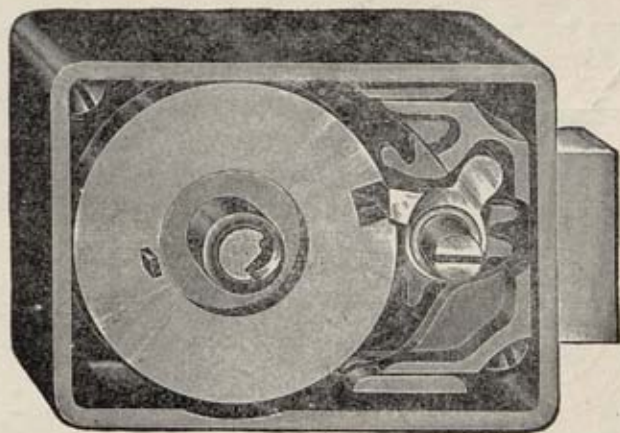
Turn RIGHT ↗ stopping when SECOND No. () comes the SECOND time to mark at top of dial ring.

Turn LEFT ↖ slowly to unlock.

When set on ONE number:

Turn RIGHT ↗ stopping when the number comes the FOURTH time to mark at top of dial ring.

Turn LEFT ↖ slowly to unlock.



The washers placed between the tumblers are bent slightly to give friction. Do not flatten them.

TO FORM A NEW COMBINATION OF THREE NUMBERS.

(For Example: 10-20-30.)

Take out the two screws in the back of lock and remove the lock cover with the tumblers attached. Spring off the wire snap-ring and remove all tumblers and washers. On the back of each tumbler there is a number 1, 2 or 3, showing the order of replacing tumblers on the post.



Take tumbler No. 1 and remove its inner disc by pushing it up from the outer ring. Then reset this disc in this ring in such a manner that the first number (10) you have selected will come opposite the mark on the inner disc. Then push the disc down snugly into the ring until the surfaces are EVEN and replace this complete tumbler No. 1 on the post (graduated face upward) and put a washer over it.

Operate same way with tumbler No. 2, setting it on your second number (20) and place it on the post and put a washer over it. Then do the same with tumbler No. 3, using (30) your third number, and then place this tumbler on the post.

Replace the snap-ring over the post, to hold tumblers down, and then examine carefully to see that the graduated face of each tumbler is at the top and that the two washers and the snap-ring are in position.

Write down your combination numbers lest you forget the numbers and be locked out.

Now, with your safe door OPEN, throw the door bolts into the locked position—then turn your lock dial till the lock-bolt dogs the door-bolts. Then replace the cover, with the tumblers attached, and put back the screws securely. If curb doesn't go down snugly against the lock case, then your LOCK BOLT is not thrown forward—turn the dial a little bit.

TO FORM A COMBINATION OF TWO NUMBERS.

Set tumblers Nos. 1 and 2 on the first number of the combination, and No. 3 on the last.

IF ONE NUMBER IS DESIRED.

Set all three tumblers on the same number.

THE YALE & TOWNE MFG. CO.

Bank Lock and Inspection Dept.

Stamford, Conn., U. S. A.

22 28 52



WORKS OF
THE YALE & TOWNE MFG. Co.,
STAMFORD, CONN., U. S. A.

The Yale Products

- Yale Cylinder Locks
- Yale Deadlocks, Deadlatches, Springlatches
- Yale Padlocks
- Yale Builders' Hardware
- Yale Cabinet Locks
- Yale Trunk Locks
- Yale Bank Locks
- Yale Safe Deposit Locks
- Yale Prison Locks
- Yale Post Office Lock Boxes
- Yale Door-closing Devices
- Yale Chain Blocks
- Yale Electric Hoists

Observaciones sobre el HIGRÓMETRO y su funcionamiento

El HIGRÓMETRO era, hace años, un instrumento físico, casi desconocido o por lo menos considerado de interés muy secundario y de escasa utilidad.

En nuestros tiempos su uso se ha popularizado universalmente, debido a presentarse en forma tan sencilla, económica e interesante.

Son innumerables las aplicaciones del HIGRÓMETRO en establecimientos fabriles, hospitales, clínicas, asilos y no menos en toda casa particular cuyos moradores quieran apreciar el grado de humedad en sus habitaciones, tanto con el fin de preservar de ellas a los enfermos, como para estar al cuidado de cambios bruscos que podrían resultar molestos.

En ninguna parte debe faltar la simpática figura del HIGRÓMETRO que con su constante actividad nos tiene en todo momento al corriente de las variaciones atmosféricas.

Presentado en figura de fraile u otra cualquiera, posee un mecanismo tan sencillo y permanente, que indica con gran anticipación y regularidad, cualquiera de los distintos cambios meteorológicos.

El término medio de anticipación con que señala estas variaciones es de 24 horas. Sin embargo son muchas las veces en que las consigna con mayor anticipación. Cuando indica exceso de viento, sequedad o lluvia, no están muy lejanas las regiones amenazadas por próximas tempestades.

El HIGRÓMETRO ha de colocarse en lugar seco y ventilado, para que libre de la influencia de aires viciados, pueda funcionar en perfecta armonía con las variaciones atmosféricas del exterior.

En los casos de humedad acentuada, la figura del HIGRÓMETRO, baja la mano y cubre su cabeza con la capucha. Por el contrario, en los periodos de sequedad aguda, pone la mano en lo alto y se descubre por completo.

Para afinarlo debidamente, sería preferible tomar la indicación de otro Higrómetro, cuya exactitud se hubiera comprobado. No existiendo esta facilidad en algunos casos, puede escogerse un día sereno y bueno, sin exceso de sequedad y humedad y póngase a la indicación **Bueno**, quitando ligeramente la capucha a la figura, como a la mitad de su recorrido.

Es de advertir que el HIGRÓMETRO debe afinarse precisamente después de haber pasado unas horas colocado en el lugar a que se le destina, puesto que en iguales condiciones atmosféricas, varía completamente el grado de humedad, según paraje.

Se conseguirá mover el brazo y la capucha cogiendo con la punta de los dedos o bien con unas pinzas, las llaves de aquéllos, por detrás del HIGRÓMETRO en sus orificios correspondientes, haciéndolas rodar hacia la derecha o la izquierda, según convenga, pero sin darle ninguna vuelta y procurando que el brazo y la capucha obedezcan el movimiento y oscilen con libertad, sin rozar en ninguna parte.

Las operaciones de reajuste y afinación pueden repetirse tantas veces como sea necesario.

No olvidar que el HIGRÓMETRO, indica los cambios atmosféricos con mucha anticipación, que no engaña cuando está bien afinado y que tiene más de 50 años de duración y movimiento.

INDICACIONES DEL HIGRÓMETRO

Seco, Revuelto, Viento, Bueno, Inseguro, Ventoso, Húmedo, Lluvia

«Juguete BORRÁS»

QUE ES LO NUEVO EN APARATOS PARA SORDERA?

R E X T O N

HECHO EN ZURICH, SUIZA



INTRACANAL

Todo dentro del Oído

- Ajuste Exacto
- Audición sin Ruido
- Para Sordera nerviosa

NUEVO

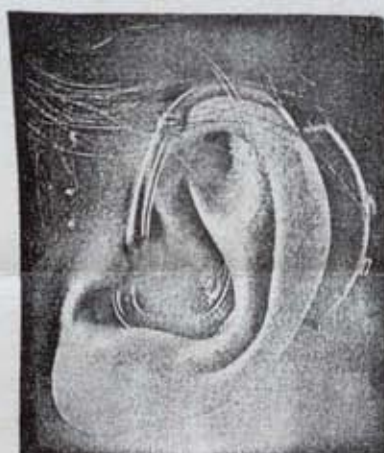
VIA OSEA
SE OYE POR CONTACTO
(NADIE LO NOTA)



Aparato para sordera
TODO DETRAS DEL OIDO

Modelo Mini B-12

- Circuito Integrado
- Varilla Delgada
- Mayor Potencia
- Controles Telefónico y Tonos



Para Sorderas Severas CURUETA 880 y H-44

- 138 db. de Salida
- 2% de Distorción
- Para Sorderas hasta con el 95% de pérdida

TELEFONEE O ESCRIBA A:
MALPICA Y CIA., S. A.

Av. Hidalgo No. 5 piso 10 (frente al Correo), México 1, D. F.
Tel. 5-21-23-63 y 5-10-17-04

SOLICITANDO una Demostración Gratuita en su Domicilio
(en cualquier parte del País)

Moderno Taller de Reparación para todas las marcas.

- Procto glivenol
(Crema)

- Vic's (de menta)

-

112

La Cafetière



La Cafetière coffee maker

AT LAST LA CAFETIERE THE COFFEE REVOLUTION

HOW TO USE:

115

Congratulations on your taste—which happily will reflect in the taste of your coffee as well. The secret is that the French borrowed an old British custom of making coffee like we make tea, and that's why it's so good. So spare a thought for the many Britons who have not yet heard of "La Cafetière". After suffering generations of bad coffee they deserve to know about it. Incidentally you pronounce the name "CA-FE-TEA-AIR" (as if you didn't know).

La Cafetière is a very simple combined coffee-maker and pot. Place coffee inside the glass beaker. Add very hot—near boiling—water, stir and allow to infuse. Lower the filtered plunger until the coffee grounds are driven to the bottom. Fine fresh coffee can then be poured directly from pot to cup. And the beaker can be turned at right angles from the normal position to make pouring even more effortless—and flexible for a party sitting at a table. It also does not leave the left-handed out in the cold.

FOR THE TECHNICALLY MINDED:

1. Remove lid with attached plunger unit and filters.
2. Warm the glass beaker with hot or boiling water. Stand for a few minutes and empty the water.
3. Place medium-ground coffee in the glass beaker. The amount can vary with individual taste . . . but **level dessert-spoonfuls**: 2 for the 3-cup size; 6 for the 8-cup size & 9 for the 12-cup size is a good guide.

11c

4. Fill the glass beaker with very hot (nearly boiling) water up to an inch below the spout. Stir. Leave to stand for 3-5 minutes.

5. Slowly push the plunger to the bottom of the jug.

N.B.

If any difficulty is experienced in pushing the plunger down, pull it up again by about an inch. Turn the knob slightly clockwise and push down again.

NEVER FORCE THE PLUNGER DOWN.

FOR WASHER-UPPERS

Remove the plunger unit and unscrew the rod from the three filters. Wash all parts—excluding the frame—in warm, soapy water. Do not use any abrasive or scouring material. Dry thoroughly and screw the filters back onto the rod. No abrasives or polishes are recommended to shine the frame and lid, nor should a dishwasher be used. Clean with a soft dry cloth or chamois leather.

WARNING:

The glass is heat-resistant to boiling water. If knocked, check carefully for a crack or hairline fracture. If either has appeared, **DO NOT USE THE COFFEE MAKER** until the beaker has been replaced.

La Cafetière

Keep these important assembly instructions

Assemble in this order



Lid



Upper-disc



Filter



Lower-disc

Rod

**N.B. Retaining
nut this way up**

**The above parts do
not normally need
replacement.
However, if the Filter
or Glass Beaker
should wear out or
break please contact:
Household Articles
Limited, Sanderstead
Station Approach,
South Croydon,
Surrey, CR2 0YY.
Telephone
01-657 0107/8 and
01-657 0921/2.**

INSTRUCTIVO

Lámpara Auxiliar No. 670, Aguila Negra

SIGA LAS INSTRUCCIONES DE ESTE DIAGRAMA PARA ARMAR LA LAMPARA O HAGA LO CONTRARIO PARA DESARMARLA Y CAMBIAR BATERIA O FOCO.



CALENTADOR INSTANTANEO
HEL VEX

13a

Serie Nº 2024

Propietario _____

Instalado en _____

Calle y Número

Colonia

Ciudad

Estado

Vendido por _____

Nombre del Distribuidor

Fecha de compra _____

FAVOR DE LLENARLA CON CLARIDAD Y DE PREFERENCIA A MAQUINA

Remitente

Nombre _____

Calle y No. _____

Ciudad _____

Estado _____

TIMBRE

HELVEX, S. A.

Nardo 232

México 4, D. F.

G A R A N T I A

Garantizamos que nuestro calentador instantaneo para gas, marca HELVEX, ha sido diseñado científicamente para dar un servicio satisfactorio siempre que su instalación reúna las condiciones necesarias (ver tarjeta verde) y nos comprometemos a reparar, sin cargo alguno para el cliente, cualquier descompostura que por defectos de fabricación tenga el aparato durante los dos primeros años de uso normal.

Esta garantía será efectiva únicamente cuando los sellos que impiden retirar la cubierta del calentador, estén intactos, o cuando se trate de aparatos instalados fuera del Distrito Federal, hayan sido retirados por alguna persona especializada, enviada por nuestro distribuidor y autorizado por nosotros para ello.

Mantendremos además, un departamento de servicio con técnicos especializados y con las refacciones necesarias para atender y resolver cualquier problema que durante la instalación o uso del calentador se presente. Este servicio se dará, sin cargo alguno para el cliente, mientras la garantía sea efectiva, a los calentadores instalados en el Distrito Federal.

Atentamente:

"HELVEX", S. A.

Nardo 232 México 4, D. F.

Tel. 16-54-61

I M P O R T A N T E

Con el fin de que pueda Ud. disfrutar de las ventajas que esta garantía representa para Ud., es indispensable que nos envíe a la mayor brevedad posible y siempre dentro de los 30 días siguientes a la instalación del calentador, la tarjeta adjunta con los datos necesarios, para poder registrarlos en nuestras archivos.

Para cualquier información que necesite o para solicitar los servicios de nuestro departamento especializado; diríjase, directamente a nosotros al teléfono indicado al reverso.

Antes de prender el calentador por primera vez, permítanos mandarle uno de nuestros técnicos especializados, quien, además de explicarle su manejo y sin cargo alguno para Ud., revisará si la instalación reúne las condiciones necesarias para su buen funcionamiento.

Plan
Kelvinator
de 5 años
de Protección



**CONSISTE DE GARANTIA
DE UN AÑO Y CONTRATO
DE REPOSICION DE
CUATRO AÑOS**



Garantía de Refrigerador Casero

Kelvinator



Número de Serie

M-888672g.

G A R A N T I Z A M O S al Comprador Original que el aparato refrigerador del número de serie indicado arriba y todas las piezas del mismo, se encuentran libres de defectos de material y de mano de obra, bajo el uso y servicio normales. Nuestra obligación bajo esta garantía, se limitará a la reparación o reposición en nuestro propio taller de cualquier pieza de dicho refrigerador que resulte ser defectuosa dentro de un año a partir de la fecha de la instalación original y cuya imperfección se compruebe a nuestra satisfacción por medio de nuestra inspección. Fuera de las condiciones expresamente especificadas en esta Garantía, no nos corresponden ningunas responsabilidades u obligaciones y no asumimos ni autorizamos a ninguna persona para que asuma en nuestro nombre ninguna otra obligación ni responsabilidad en relación con la venta de este aparato refrigerador o cualquier pieza del mismo. Esta garantía no aplicará al antes dicho aparato refrigerador o cualquier pieza del mismo, que haya sufrido accidente, alteración, abuso, mal uso o cualquier daño causado por corriente eléctrica indebida, incendio, inundación u otros casos de fuerza mayor. (La corriente eléctrica debe ser alterna de 115 Voltios, 50 ó 60 ciclos, pudiendo tolerar fluctuaciones desde 100 hasta 125 Voltios. Daños causados al refrigerador por voltajes fuera de éstos límites, deben ser reclamados a la Cia. de Luz y Fuerza).

CONTRATO DE REPOSICION DE CUATRO AÑOS

Además de la citada garantía de un año que protege al refrigerador completo, nos comprometemos a cambiar para el Comprador Original el Mecanismo Hermético, con un mecanismo o equipo de iguales o parecidos diseño o capacidad, sin ningún costo adicional al Comprador Original, en cualquier tiempo durante los cuatro años siguientes al vencimiento de la citada garantía de un año, si se comprueba a nuestra satisfacción que el Mecanismo Hermético no funciona a causa de defectos de fabricación o de material.

Este contrato de reposición de cuatro años no se aplicará a ninguna parte del gabinete, su acabado o herrajes, el relevador de control (Relay), Termostato, Control de Temperatura o a ninguna parte del aparato refrigerador, excepto el mecanismo ya especificado. Además, queda entendido que nuestra obligación se limita a la reposición o reparación de la parte en nuestro Taller, no haciéndonos responsables por el trabajo llevado a cabo en Talleres independientes, ni por gastos de transporte.

Este contrato de reposición de cuatro años no se aplicará al Mecanismo Hermético o a mano de obra, si ha sufrido accidente, alteración, abuso o mal uso, o cualquier daño causado por corriente eléctrica indebida, incendio, inundación u otros casos de fuerza mayor. Asimismo no es aplicable a las visitas de servicio e instalación, o para hacer ajustes necesarios para que el aparato refrigerador funcione. los cuales se realizarán por cuenta del dueño.

Por el término "Comprador Original", tal como se usa en esta garantía y contrato de reposición de 4 años, se entenderá la persona, firma, Asociación o Razón Social para la cual se instale originalmente el aparato refrigerador del número de serie arriba indicado.



CORPORACION NACIONAL DISTRIBUIDORA, S. A.
DISTRIBUIDORES

Kelvinator

14c

Responsabilidad Normal del Dueño

LEASE CUIDADOSAMENTE

Los particulares que siguen, ya que no constituyen defectos de fabricación, no quedan incluidos en la garantía sino que son de la incumbencia del dueño:

- 1.—Daño al acabado interior o exterior por parte del dueño.
- 2.—Rotura de la bandeja de deshielo u otras piezas de cristal o porcelana por parte del dueño.
- 3.—Reposición del foco.
- 4.—El debido uso del Kelvinator: mantenimiento de temperaturas que convengan a las condiciones de clima extremas o variables, ajustando el selector de temperatura y evitando el almacenaje excesivo de comestibles con la consecuente obstrucción de la circulación normal del aire.
- 5.—Desconexión de la cuerda de fuerza eléctrica o la quemadura del fusible, parando así el funcionamiento del Kelvinator.
- 6.—El deshielo del evaporador o unidad refrigerante.
- 7.—Limpieza del condensador.
- 8.—Traslado del Kelvinator.

Las visitas de servicios que resulten de algunas de las condiciones arriba citadas u otras semejantes no se comprenden en esta garantía y se realizarán por cuenta del dueño. Se encontrarán informaciones sobre los particulares en el folleto de instrucción.

Para obtener informes y servicio, llame al
Distribuidor Autorizado Kelvinator a
quien se haya comprado este Kelvinator.

Cia. Nacional Importadora, S.A.

Modelo **MH.**

Fecha de
la Instalación **Marzo 19 de 1953.**

Nombre del Dueño **Sr. Luis Buñuel,**
Extremadura No. 36,
Dirección de la Instalación **Col. Mixcoac, D.F.**

KELVINATOR

El Nombre Más Anti-
guo en la Refrigera-
ción Eléctrica

Se construye de acuer-
do con las normas tra-
dicionales de calidad
que han hecho de Kel-
vinator una palabra
Familiar en todo el
mundo.

152

MANTIENE LOS ALIMENTOS CONGELADOS MUY POR DEBAJO CERO — AUN DURANTE LA DESCONGELACION

INDICACIONES
PARA EL
USO DEL
REFRIGERADOR

KELVINATOR

Ciclo Mágico

DE DESCONGELACION AUTOMATICA

Cuanto Más

156
Lo Conozca

Más

Provecho Obtendrá

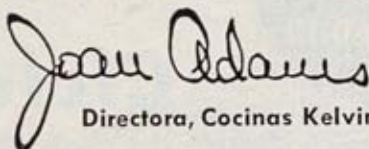
Distinguido cliente:

Hemos redactado el presente folleto para darle una información precisa y detallada del uso del refrigerador de descongelación automática Ciclo Mágico Kelvinator, con objeto de que pueda obtener el máximo rendimiento y satisfacción personal de su funcionamiento.

A cambio de los grandes servicios que le presta son muy pocas las atenciones que le pide su refrigerador. Tenemos la seguridad de que ha de leer Vd. con interés las sencillas indicaciones acerca de su uso y conservación contenidas en estas páginas.

Nos permitimos recordarle que nuestros distribuidores están siempre dispuestos a servirle con el mayor placer. Si después de leer este folleto aún tiene usted dudas o preguntas que hacer, no vacile un momento en dirigirse a su proveedor... o escríbame a mí.

Suya afma. y s.s.



Directora, Cocinas Kelvinator

Derechos reservados

NASH-KELVINATOR CORPORATION

1951

Aquí Hallará Usted

La Información que Busca Acerca de su
Ciclo Mágico

KELVINATOR

	Página
Partes del Kelvinator	4
Puesta en marcha de su nuevo Kelvinator Ciclo Mágico	5
Uso de la cámara congeladora	6
Uso de las bandejas para hielo	7
Conservación de carnes	8
Conservación de frutas y verduras frescas	9
Uso de los anaqueles de la puerta	10
Maneras de utilizar al máximo el espacio disponible	10
Preparación y envasado de alimentos antes de colocarlos en el Kelvinator	11
Su sistema de descongelación Ciclo Mágico	12
Regulación de la temperatura	14
Manera de conservar su Kelvinator limpio y resplandeciente	15
Mecanismo refrigerante	16
Corrección de aparentes anormalidades	17
Cambios de lugar de su Kelvinator	17
Otros excelentes productos Kelvinator	18

Puesta en Marcha

De Su Nuevo
Ciclo Mágico
KELVINATOR

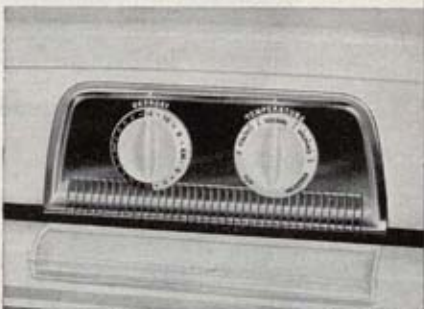
El empleado que instala su refrigerador suele comprobar todos los puntos que siguen, pero creemos no estará de más que usted los conozca también. Así podrá tener la seguridad de que todo está en orden, al ir a poner en marcha su Kelvinator.

1. COMPRUEBE LA CORRECTA NIVELACION DE SU KELVINATOR. Si la nivelación no es buena gire los tornillos niveladores que suben o bajan cada uno, o las dos, patas delanteras hasta que el refrigerador esté nivelado. Si la puerta puede mantenerse abierta en cualquier grado de abertura, la nivelación es correcta. Es mejor nivelar su Kelvinator *antes* de llenarlo de comestibles.

2. CONECTE SU REFRIGERADOR A UNA TOMA DE CORRIENTE ALTERNA DE VOLTAJE ADECUADO. El aire debe poder circular libremente alrededor de su Kelvinator, con espacios libres mínimos de 5 cms. a cada lado y varios decímetros por arriba. Esto es necesario para que su Kelvinator funcione bien. Por detrás, los topes que sobresalen de la pared trasera ya aseguran el espacio libre suficiente para la ventilación.

3. GRADUE LOS REGULADORES. El disco de la derecha es el regulador de temperatura. Por regla general la graduación más correcta es la "Normal". Para más detalles véase página 14. El disco de la izquierda regula la descongelación automática Ciclo Mágico. Debe ponerse a la hora (del día o de la noche) que sea en aquel momento. En la página 12 se contienen más instrucciones.

4. SI SE OYEN RUIDOS, inspeccione la parte trasera del refrigerador y compruebe si los tornillos de embarque están colocados en los dos agujeros superiores (y no en los inferiores) de dicha parte posterior. Los tornillos se atornillarán fuertemente en los agujeros inferiores *solamente* cuando haya de mudarse o trasladarse el refrigerador. En todos los demás casos se atornillarán a los agujeros superiores. De no estar allí comuníquelo a su proveedor Kelvinator. Un rótulo en la pared trasera del refrigerador da instrucciones detalladas a este respecto.



—IMPORTANT—
THE COMPRESSOR IS BOLTED TO THE METAL STACK FOR SHIPMENT. BEFORE PLUGGING IN WASHING, REMOVE THESE 2 ANCHOR BOLTS AND PUSH THEM INTO THESE 2 HOLES. REPLACE BOLTS FOR SHIPMENT.

Uso de la

Cámara Congeladora



La cámara congeladora congela y conserva congelados los alimentos, por períodos cortos, con gran eficacia.

La cámara congeladora de su Kelvinator fué diseñada para poder congelar y mantener congelados, durante semanas enteras, toda clase de alimentos. Naturalmente, también hace cubitos de hielo.

Empaquetado y envasado. Los alimentos de confección casera deben envolverse con algún material que no deje pasar el aire y la humedad, (como celofán o pliofilm) antes de guardarlos en la congeladora. Esto evitará que se resequen.

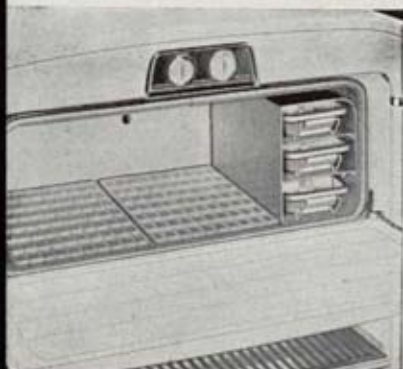
Congelación. Colóquense los helados y los paquetes de alimentos congelados sobre las plaquitas reticuladas de plástico contenidas en la congeladora, y no en contacto directo con su fondo. Ello facilitará el buen desagüe del agua de deshielo, durante la descongelación, y evitará asimismo que los paquetes queden pegados al fondo de la congeladora, al congelarse de nuevo.

Además de su empaquetado, las frutas y verduras frescas se someterán previamente a las operaciones preparatorias corrientes (limpieza y endulzado de frutas; escaldado y enfriamiento de verduras).

¿Cuanto tiempo deben guardarse los alimentos congelados? Varios días o semanas. Sin embargo, hay que advertir que los refrigeradores no son congeladores domésticos, donde los alimentos congelados pueden y suelen guardarse inalterables durante muchos meses.

Conservación de helados. No son fáciles de conservar en el grado de dureza y consistencia deseado, especialmente los que tienen muchas grasas de mantequilla. Si se desea conservarlos en un grado de dureza mayor del que proporciona la graduación "Normal", se aconseja cambiar la graduación a "Colder" (véase página 14). Colóquese el helado sobre las retículas de plástico de la congeladora. Puede guardarse en su envase original.

LAS RETICULAS DE PLASTICO del fondo de la Congeladora impiden que los paquetes de alimentos congelados se adhieran a la superficie de la misma.



Estantería para bandejas de hielo. (Sólo modelo MA) Para que pueda usted conservar el hielo con mayor comodidad, la congeladora

va provista de una estantería para las bandejas de hielo, situada a la parte derecha de la misma (véase figura 1) Para acelerar la congelación se pondrán las bandejas en contacto directo con el suelo de la congeladora, colocándose en la estantería luego que los cubos estén congelados.

Un anaquel muy práctico. Abierta, la misma puerta de la congeladora sirve de excelente anaquel donde pueden depositarse provisionalmente los alimentos mientras se les distribuye en la congeladora. El cierre automático de dicha puerta evita posibles choques o roces con la puerta del refrigerador, al cerrar esta última.

Fabricación de Cubitos de Hielo

Su Cielo Mágico Kelvinator va equipado con tres bandejas Hielo-Rápido con palancas interiores para extraer los cubos, y palancas-tiradores exteriores para despegar y sacar las bandejas. Las bandejas deben lavarse periódicamente con agua de jabón no demasiado caliente, y enjuagarse bien. Luego, se llenarán de agua potable hasta unos 6 o 7 milímetros de sus bordes, se colocarán los emparrillados de tabiques en su interior, y se pondrán en la estantería de la congeladora. La sección inferior de la estantería es la mas fría, al estar en contacto directo con el fondo de la congeladora. Las bandejas de las que se han extraído ya algunos cubos, deben colocarse en los anaqueles superiores, para que los restantes cubos no se peguen juntos al congelarse de nuevo.

Manejo de las bandejas para hielo:

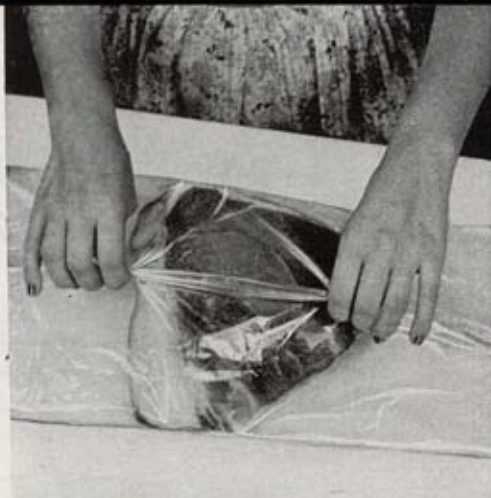
1. Para despegar las bandejas del fondo de la congeladora, empújese hacia abajo la palanca-tirador (Figura 1).
2. Deposítese la bandeja sobre una superficie plana. Tírese de la palanca hacia atrás, lentamente.
3. Cuando la palanca esté completamente extendida, todos los cubos estarán sueltos. Levántese uno u otro lado del emparrillado y extráiganse los cubos que se deseen por el lado de la bandeja. (Figura 2). Si no se usan todos los cubitos, sáquese el emparrillado para que más tarde se extraigan los restantes con facilidad. Vuélvase la bandeja a la congeladora lo antes posible, antes de que se inicie el deshielo. En el modelo MA, colóquese la bandeja en los anaqueles de la estantería. En el modelo EA, colóquese encima de las otras bandejas.



Conservación de Carnes

en su

KELVINATOR



Para la mejor conservación de las carnes, envuélvanse bien en celofán o papel encerado, antes de colocarlas en los anaqueles.

Las carnes frescas pueden conservarse seguras, en cualquiera de los anaqueles de su Kelvinator.

Manera de envolver o cubrir las carnes. Se quitarán los envases o envolturas con que suelen venir cubiertas de las tiendas, ya que absorben parte del jugo de carnes, pescados, etc. Antes de guardar estos comestibles se les pasará por encima un paño limpio y húmedo. La carne y aves se cubrirán simplemente con papel encerado. El pescado deberá envolverse perfectamente, para evitar transmita su olor. Para conservar carne molida o pescado durante más de un par de días, se hará uso de la cámara de congelación, como queda descrito en la página 6.

Las menudencias (higados, riñones, sesos, etc.) se guisarán y servirán cuanto antes, o se envolverán bien para congelar. El tocino y las carnes ahumadas se envolverán bien para que no comuniquen su olor. Para guardarlos por períodos largos, se aconseja su congelación.

A continuación se detallan los períodos de almacenaje seguro de carnes frescas (sin congelar) en su Kelvinator:

Carne de res (bistés, chuletas, asados, etc.)	4 a 5 días
Cerdo fresco	2 a 3 días
Aves	2 a 3 días
Ternera fresca	3 a 4 días
Cordero fresco	3 a 4 días
Tocino y jamón ahumado	de 10 días a 2 semanas
Jamón cocido	de 1 semana a 10 días
Menudencias	no más de 48 horas
Carnes frescas molidas	no más de 48 horas

Conservación de *Frutas y Verduras Frescas*



LAS GAVETAS SUPERVITALIZADORAS KELVINATOR conservan viva la deliciosa frescura de frutas y verduras frescas.

Las frutas y verduras frescas contienen una alta proporción de agua, necesitando una atmósfera húmeda para conservar toda su frescura y lozanía. Aquí incluimos casi todas las frutas y verduras, a excepción de algunos grupos, por ejemplo: papas (patatas) cebollas, calabazas, bananas, etc., que no necesitan refrigeración.

Las gavetas Supervitalizadoras, o de humedad (crispers) Kelvinator proveen todo el frío y humedad necesarios para la perfecta conservación de frutos y verduras.

Antes de su colocación en las gavetas, conviene lavar con agua todas las verduras (las mazorcas de maíz son una excepción) y separar partes insertibles, como tallos y extremos. Pero no se desechen partes de apio que puedan servir para aderezos o sopas.

Colóquense las verduras, hortalizas, tubérculos y bulbos, todavía mojados, en las gavetas Supervitalizadoras. En climas secos o inviernos fríos conviene ponerlos a remojo, antes de guardarlos. Las raíces (rábanos, zanahorias, etc.) aún necesitan más humedad, por lo que habrá de echarse como cosa de una taza de agua, dentro de la gaveta Supervitalizadora, para evitar que se resequen.

Los puerros y las cebollas tiernas, limpios y lavados, se envolverán bien en papel encerado, para que no transmitan su olor.

Aunque las gavetas Supervitalizadoras están diseñadas especialmente para frutos enteros y verduras, también pueden usarse para partes de ellos, como gajos de naranja, rajas de melón, limones cortados, e incluso sobrantes de comidas, sin cubrir.

Uso de los *Anaqueles de la Puerta*



El sitio ideal para tener a la vista y a mano multitud de artículos de uso muy frecuente.

Fácilmente se habrá dado usted cuenta de la gran comodidad que suponen los anaqueles adosados a la misma puerta. Son el sitio ideal para colocar muchos artículos que es conveniente tener siempre a la vista y al alcance de la mano.

El anaquel superior es el sitio más adecuado para guardar huevos, frutos pequeños y botes de poco tamaño. Los botecitos de alimentos infantiles caben perfectamente en este anaquel.

El anaquel inferior (o anaqueles, si posee usted un modelo MA) ofrecen un lugar ideal para la colocación de condimentos, muchas clases de alimentos embotellados, empaquetados o en botes, y bebidas refrescantes. Son muchos los artículos que puede usted guardar en este anaquel, según sus gustos y preferencias personales.

Nota: Dada la rápida alteración de la leche (y alimentos infantiles), se aconseja guardarla en el interior del refrigerador, donde la temperatura tiene menos oscilaciones.

Forma de Utilizar al Maximo el Espacio Disponible

Si posee usted un Kelvinator modelo MA, puede hacer espacio para botellas altas o artículos voluminosos, simplemente retirando la mitad del anaquel partido (véase ilustración inferior). Si su modelo es EA, puede obtener el mismo resultado, sacando del gabinete una de las gavetas Supervitalizadoras con su cubierta.

El modelo MA tiene además un anaquel de todo el ancho, de apoyo variable, que puede trasladarse a dos juegos de soportes situados a altura diferente (véase ilustración inferior, derecha).

Su Cielo Mágico Kelvinator está provisto con un contacto para el enchufe de la mantequillera, situado en la pared interior trasera del gabinete. La mantequillera de regulación termostática puede usted adquirirla de su proveedor como un accesorio.



EL ANAQUEL ANCHO, MOVIBLE, (Modelo MA) puede apoyarse en los soportes superiores o en los inferiores, según las necesidades de espacio.

EL MEDIO ANAQUEL puede quitarse para hacer más espacio para botellas altas y comestibles voluminosos.



Preparación y Envasado

De Alimentos Antes de Colocarlos en el Refrigerador

He aquí algunas indicaciones sobre la preparación y envase de los alimentos antes de colocarlos en el refrigerador, que seguramente le serán de utilidad:

1. En general, conviene quitarles los envases, papeles, etc., con que vienen cubiertos de las tiendas.
2. Deben limpiarse y lavarse las botellas, especialmente la parte por donde vierten.
3. Los comestibles que contienen agua deberán cubrirse para conservarla mejor y evitar transmisión de olores. Ello ayuda también a reducir la formación de escarcha sobre la congeladora.
4. Los alimentos de olor fuerte se guardarán en vasijas cerradas o envueltos en papel encerado, para que no transmitan olores o sabores a los demás alimentos.
5. Antes de colocar alimentos calientes en un refrigerador, se les dejará enfriar hasta la temperatura ambiente.

Las siguientes indicaciones se refieren a ciertos comestibles en particular.

Batidos. Guárdense en vasijas cubiertas.

Frutos pulposos de grano pequeño (fresas, grosellas, etc.) Se colocarán esparcidos sobre un plato, cubiertos con papel encerado, y sin lavarse hasta el momento en que vayan a consumirse.

Mantequilla. Se pondrá en vasija cubierta . . . o en la mantequillera Kelvinator, si posee usted este accesorio.

Queso. Se guardará en recipiente con tapadera. Una ligera capa de mantequilla fresca aplicada sobre la superficie cortada evitará se reseque.

Masa. Se pondrá en recipiente bastante grande para permitir su expansión. Se cubrirá con tapadera.

Huevos. Pueden guardarse en los anaqueles de la puerta. Las yemas sueltas se conservarán flotando en agua, en vasija cubierta. Las claras deberán guardarse en vasijas cerradas herméticamente.

Pescado. Véase Conservación de Carnes (Página 8).

Alimentos congelados. Véase "Uso de la Cámara Congeladora" (Página 6).

Frutas. Las de piel gruesa pueden conservarse en cualquier parte del refrigerador. Las superficies cortadas de melones o agrios (naranjas, limones, etc.) se cubrirán con papel encerado. Las frutas de piel delgada (uvas, peras, etc.) necesitan la humedad de las gavetas: Supervitalizadoras.

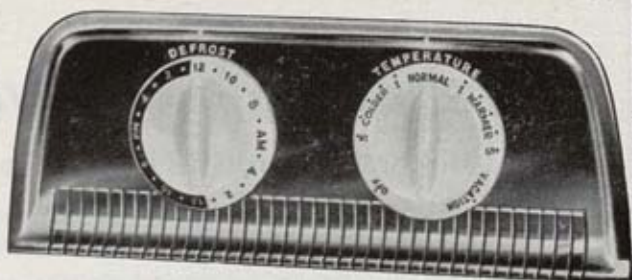
Jugos vegetales y de frutas. Se conservarán en vasijas cubiertas.

Helados. Véase "Uso de la Cámara Congeladora", páginas 6 y 14.

Jaleas, mermeladas y conservas de frutas. Se guardarán cubiertas con tapaderas.

Sobrantes de comidas. Se conservarán en vasijas cubiertas.

Manejo de Los *Discos* *Reguladores* de su **KELVINATOR**



LA DESCONGELACION "CICLO MÁGICO" de su Kelvinator se efectúa diariamente, de una manera automática. También puede descongelarse en cualquier momento que se desee, con una sencilla operación.

El sistema de descongelación de su "Ciclo Mágico"

La descongelación del "Ciclo Mágico", producto de muchos años de investigación de los ingenieros Kelvinator, es el método más adelantado de descongelación automática que jamás se aplicó a un refrigerador doméstico. Sin usar elementos térmicos eléctricos, el sistema "Ciclo Mágico" le da una descongelación más rápida, segura y económica... ¡y conserva congelados los alimentos, durante todo el tiempo en que se realiza la descongelación!

He aquí una exposición detallada de su funcionamiento:

Funcionamiento del "Ciclo Mágico". La descongelación del "Ciclo Mágico" está completamente regulada por el disco de la izquierda, de los dos situados sobre la congeladora, al frente del refrigerador. Este disco gira continuamente. En realidad, no es otra cosa que un reloj eléctrico, que da una vuelta completa cada 24 horas. Los números de la esfera corresponden a las horas del día y de la noche. Las 12 horas del día tienen un fondo blanco. Las doce horas de oscuridad, o de la noche, tienen fondo negro. No hay más que poner la esfera en la posición debida (como se explica más adelante) para que el refrigerador se descongele todos los días automáticamente, sin tener que preocuparse de él en absoluto. Terminada la descongelación su Kelvinator vuelve automáticamente al funcionamiento normal.

Manera de "poner a hora" la esfera de descongelación del Ciclo Mágico. Después de conectar el refrigerador a su toma de corriente, no hay más que girar la esfera de descongelación (disco de la izquierda), hacia la derecha, hasta que la hora del día (o de la noche) que sea en aquel momento, y que está grabada sobre dicho disco, venga a coincidir con un punto blanco colocado encima de la esfera. Es simplemente "poner a la hora" el reloj descongelador. Sea cual fuera esta hora, su refrigerador se descongelará todos los días, automáticamente, alrededor de las dos de la madrugada.

Si la corriente se desconecta o interrumpe, el reloj, naturalmente, se parará. Por lo tanto, al restablecerse la corriente eléctrica, habrá que poner a hora de nuevo el reloj descongelador, de la manera indicada anteriormente.

NADA MAS SENCILLO que "poner a la hora" la esfera del Ciclo Mágico: si su reloj marca las 10 de la mañana, gire el disco hacia la derecha, hasta que las 10 del sector blanco estén en línea con el punto blanco situado sobre la esfera. La descongelación se efectuará diariamente a las 2 de la madrugada.



15m

Preparativos para la limpieza. Cada vez que haya que realizar la limpieza periódica del refrigerador, habrá que descongelarlo previamente. Para ello bastará girar el disco de descongelación *hacia la derecha*, hasta dar una vuelta *completa*, quedando en la misma posición de partida. La vuelta deberá ser completa, para no afectar la hora de descongelación automática diaria. Terminada esta operación la descongelación empezará inmediatamente, y al finalizar se reanudará automáticamente el funcionamiento normal.

Nota. Hasta que el mecanismo refrigerante no esté en marcha, no se puede descongelar. Si tiene dudas acerca de su funcionamiento, gire el disco regulador de temperatura (disco de la derecha) hasta "Colder". A menos que el refrigerador esté extraordinariamente frío, se oirá cómo se pone en marcha el sistema de refrigeración. Luego, vuelva el regulador de temperatura a su graduación anterior.

Es completamente normal el que puedan quedar dentro de la congeladora y después de descongelar, algunas partículas de hielo, fijas o sueltas, de las que suelen formarse sobre sus paredes. Por lo tanto, al limpiar el refrigerador, deberán sacarse estas partículas, si las hubiere. Para realizar esta operación con mayor comodidad deberá girarse el regulador de temperatura a la graduación "Off" (parada), una vez terminada la descongelación. De esta forma no habrá congelación mientras se limpia la congeladora. Al terminar la limpieza se volverá el regulador de temperatura a su graduación anterior.

Bandeja de goteo. Hay una bandeja de todo el ancho del gabinete, cuya bandeja está suspendida bajo la cámara de congelación. La bandeja recoge el agua de deshielo mientras dura la descongelación (de 10 a 20 minutos), dirigiéndola a un receptáculo de plástico situado en el anaquel de abajo. Está receptáculo deberá estar siempre al fondo y al centro de dicho anaquel, inmediatamente debajo de la abertura de desagüe de la bandeja de goteo. *Habrà que vaciar periódicamente dicho recipiente.*

El frío de la congeladora es tan intenso, que no es extraño que se formen placas de hielo en la bandeja-interceptor de goteo que hay debajo. Habrá que examinar dicha bandeja periódicamente, quitándole el hielo, si lo tiene, con un paño mojado en agua caliente. **NO SE PONGA TODA LA BANDEJA INTERCEPTORA DENTRO DEL AGUA, PUES PUDIERA DAÑARSE EL AISLAMIENTO, AL MOJARSE.** En determinadas circunstancias también el agua del recipiente de plástico podrá helarse. No hay que extrañarse de ello y para deshacer el hielo bastará ponerlo bajo un chorro de agua caliente.

En la página siguiente: Regulación de la Temperatura

Regulación de la Temperatura

La temperatura de su Kelvinator está regulada por medio de dos dispositivos. Uno es el disco de la derecha, de los dos situados sobre la congeladora, al frente del gabinete. El otro es el alerón giratorio insertado a la parte trasera del interceptor (véanse ilustraciones al pie). He aquí cómo hay que ajustar dichos reguladores para obtener la máxima economía y eficacia en el funcionamiento:

Cuando no haya helados ni postres congelados en la congeladora.

1. Póngase el alerón de la placa interceptora en posición "abierta".
2. Póngase el regulador a la temperatura deseada para el compartimiento de alimentos (puede que haya que probar antes varias graduaciones, hasta obtener la deseada).

En tiempo húmedo o cálido habrá que poner una graduación más fría. Téngase la precaución de volver a la graduación anterior, cuando ya no haga falta tanto frío.

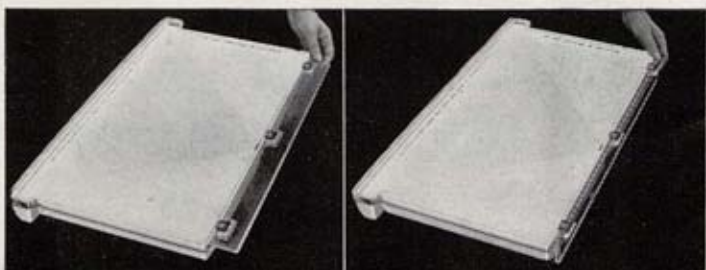
Cuando haya helados en la congeladora.

1. Márquese en el disco la graduación que los conserve en el grado de dureza deseado.
2. Si baja demasiado la temperatura en el compartimiento general, "ciérrese" el alerón del interceptor.

Cuando el alerón del interceptor está en posición "abierta", la circulación del aire sobre la congeladora aumenta, depositándose mayor cantidad de humedad del aire en sus paredes, mientras que el compartimiento general se enfría y reseca. La posición "abierta" va bien para tiempo cálido y húmedo.

Cuando se sale de viaje o de vacaciones puede dejarse el regulador en la graduación de "Vacation" (vacaciones) protegiendo así los alimentos más resistentes a la alteración. *Las graduaciones "Vacation" y "Warmer" no deberán usarse cuando haya alimentos congelados en la congeladora, o cuando el gabinete contenga carnes frescas, huevos u otros alimentos fácilmente alterables.*

EL ALERON GIRATORIO de la parte posterior del interceptor puede ponerse en posición "abierta" o "cerrada". Para pasar de posición "cerrada" a "abierta", sáquese el interceptor del gabinete, tirese hacia afuera, ligeramente, del alerón, y déjesele girar hacia abajo.



Manera de Conservar su **KELVINATOR** *Limpio y Resplandeciente*



1. Descongele la cámara congeladora, como se explica en la página 13.
2. Sáquense alimentos y bandejas de hielo de la congeladora.
3. Límpiase la congeladora con un paño húmedo. Evítese usar borax u otra solución alcalina fuerte.
4. Quítese la escarcha formada sobre los paquetes de alimentos congelados, y vuélvaseles a colocar en la congeladora.
5. Póngase de nuevo el regulador de temperatura a la graduación deseada.
6. Lávense las bandejas para hielo en agua de jabón no demasiado caliente. Enjuáguese, llénense de agua clara, y pónganse a congelar. De esta forma siempre podrá disponer de cubos nuevos, sin dejos de olores o sabores de alimentos.
7. Límpiase el interceptor en la pila de la cocina. Quítense las incrustaciones de hielo que pueda tener y límpiase bien con un paño mojado en espuma diluida de jabón. **NO SE SUMERJA EL INTERCEPTOR EN EL AGUA, PARA QUE NO SE MOJE EL AISLAMIENTO.** Séquese con paño limpio y seco y póngase el alerón deflector en la posición deseada.
8. Después de sacar el interceptor, límpiase el deflector de aluminio montado sobre la pared interior trasera del gabinete, quitándole el hielo que pueda tener.
9. Prócedase lo mismo con los carriles laterales que sostienen la bandeja de goteo.
10. Sáquense los alimentos y límpiase todo: paredes interiores, anaqueles y gavetas Supervitalizadoras.
11. Vacíese el receptáculo del agua de deshielo y límpiase en agua tibia jabonosa.

He aquí cómo hay que limpiar las otras partes de su Kelvinator: **Anaqueles metálicos.** Deben sacarse, lavarse en agua jabonosa, enjuagarse y secarse.

Tapas de las gavetas Supervitalizadoras. Véase bajo, "Limpieza de las partes de Polystyrene."

Interior de esmalte porcelana. Echense dos cucharadas pequeñas de borax o bicarbonato sódico en un litro de agua tibia. Evítese el usar jabón o limpiadores fuertes. No se dejen alimentos ácidos en contacto directo con las superficies de esmalte porcelana, pues aunque el interior del gabinete sea a prueba de ácidos, su exposición prolongada a la acción del jugo de limón u otros ácidos fuertes, podría llegar a afectar el acabado.

Partes de aluminio, guarnición de cromo. Dedíqueles los cuidados corrientes en artículos contruídos con estos materiales.

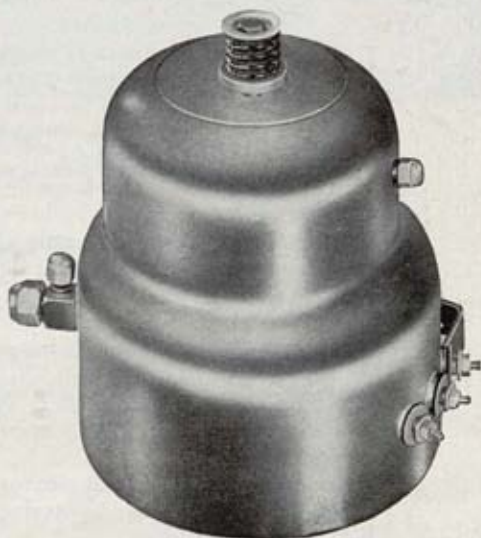
Partes de Polystyrene. Por regla general bastará lavarlas con agua tibia, pudiendo usarse agua de jabón poco concentrada. Esto es suficiente.

Exterior de Permalux. Quedará resplandeciente con agua tibia jabonosa. Luego se frotará con un paño húmedo y limpio y se secará. El acabado conservará el brillo por más tiempo si se usan el limpiador y cera Kelvinator, que lo protegen contra grasas, jugos de frutas, huellas digitales, humedad, etc. Dichos productos puede adquirirlos de su proveedor Kelvinator. En las zonas húmedas y próximas a la costa, el limpiador y cera Kelvinator son la mejor protección. Usense con frecuencia.

El Mecanismo Refrigerante

Esfera Polar

La Esfera Polar Kelvinator está garantizada por un plan de protección de 5 años. Esta es la mejor garantía escrita de su perfecto funcionamiento. De no ser así se le reemplazará por otra nueva, sin gasto alguno, dentro del periodo de cinco años.



La "Esfera Polar" Kelvinator, el compresor que produce el frío, es un mecanismo pequeño pero de gran potencia, y de tan perfecto diseño y construcción que puede usted estar seguro de que le prestará inmejorables servicios durante muchos años, sin que jamás tenga que dedicarle atención alguna. Está encerrado en una resistente coraza de acero, sellada herméticamente, con lubricantes para tiempo indefinido. El sello es tan hermético que no deja pasar ni polvo, ni aire, ni humedad.

Como cualquier otro motor, la Esfera Polar Kelvinator despidе calor cuando funciona. La corriente de aire caliente que asciende por la parte posterior del refrigerador indica simplemente que su Kelvinator está funcionando normalmente.

Si ocurriera alguna anomalía en la corriente eléctrica o en el funcionamiento, la Esfera Polar Kelvinator tiene un dispositivo protector que corta automáticamente el circuito eléctrico durante unos minutos, restableciendo luego la corriente. Si la anomalía continuara hasta el punto de iniciarse la descongelación, deberán seguirse las indicaciones contenidas en la página 17.

Servicio



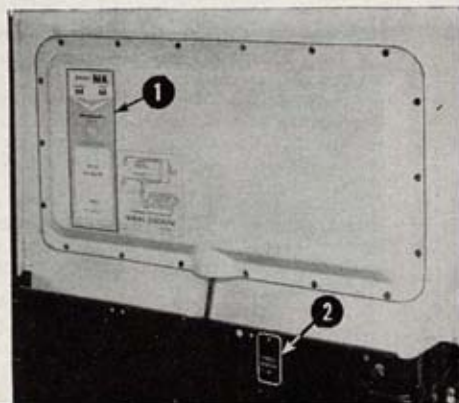
Lo obtendrá siempre que lo desee, de su proveedor Kelvinator. Pero como es posible que la causa de la anormalidad radique en algo muy sencillo que usted mismo pueda resolver, creemos no estará de más comprobar antes si:

1. ¿Está el regulador de temperatura en la graduación "Off" (parada)?
2. ¿Se ha fundido algún fusible en la casa?
3. ¿Se ha soltado o aflojado el enchufe del cordón eléctrico de la toma de corriente de la pared?
4. ¿Está obstruida la circulación del aire en el interior del gabinete, por estar los anaqueles excesivamente cubiertos?
5. ¿Hay alguna obstrucción *debajo* del gabinete, o en el tubo de escape posterior?
6. ¿Ha estado abierta la puerta del refrigerador por más tiempo del corriente?

Si nada de esto ocurre y la anormalidad persiste, llame a su proveedor Kelvinator.

Para identificar el modelo de su refrigerador Kelvinator, examine el rótulo de la pared trasera del gabinete (véase grabado, flecha 1); en el se encuentran el número del modelo y el número de parte. El número de serie de su Kelvinator está contenido en una etiqueta metálica remachada sobre la parte superior del condensador de chimenea, en la parte trasera del gabinete (Flecha 2). Tome nota de estos datos y comuníquelos a su proveedor Kelvinator, cada vez que necesite sus servicios. Esta información le será de gran utilidad para poder servirle mejor y más rápidamente, eligiendo la pieza o piezas precisas, cuando haya que hacer recambios.

Cambios de lugar de su Kelvinator. Si hay que trasladar de lugar su Kelvinator, los dos pernos de embarque del compresor (véase punto 4, página 5) deberán atornillarse fuertemente en los orificios inferiores. Se volverán a los orificios superiores cuando no haya que mover más el refrigerador. Esto evitará daños al mecanismo refrigerante durante el traslado. Cuando cambie de lugar, no deberá apoyarse el refrigerador sobre su pared trasera (podría dañarse el condensador), sino sobre sus paredes laterales. Hay un rótulo en la parte inferior trasera del gabinete, que da instrucciones detalladas a este respecto.



Vea Usted Otros Magníficos Productos

KELVINATOR

COCINAS ELECTRICAS KELVINATOR. Disfrute usted la mayor rapidez, comodidad y pulcritud del procedimiento eléctrico con una hermosa cocina Kelvinator. El modelo ilustrado, "La Cocinera Automática", cocina comidas completas sin tener que cuidarse de ella; presenta nuevos reguladores de calor Color-matic y nuevos hornillos con siete gradaciones de calor ultra rápido. Puede adquirirse con los dos nuevos hornos gemelos. Todas las cocinas Kelvinator son de altísima calidad y le ahorran mucho tiempo y trabajo. Una cocina eléctrica Kelvinator es lo más adecuado para su hogar.

CONGELADOR DOMESTICO KELVINATOR. Haga más productivo el dinero gastado en alimentos con un congelador Kelvinator... el congelador en que puede fiar por la insuperable seguridad de su funcionamiento. Entre sus características se señalan: frío ultra seguro en las cinco paredes, compartimiento especial de congelación rapidísima, una estantería muy práctica para pasteles, luz indirecta interior (automática), cierre y soportes interiores para levantar la tapa accionados automáticamente con un botón... A la venta en tamaños de 170, 255, 369 y 567 litros de capacidad.

CALENTADOR ELECTRICO DE AGUA KELVINATOR. Goce las inmensas ventajas del calentamiento eléctrico del agua, limpio, seguro y automático, con un calentador eléctrico Kelvinator. No tiene más que girar el grifo para tener toda el agua caliente que quiera y siempre que la necesite. No hay que manipular ningún mecanismo... nada de llamas ni superficies calientes... Puede instalarse en cualquier lugar de su casa. A la venta en tipos cilíndrico y rectangular y en gran variedad de tamaños, para ajustarse mejor a las necesidades de su hogar.

SECADOR ELECTRICO DE AIRE KELVINATOR. He aquí un nuevo aparato que le ahorrará mucho dinero eliminando del aire el exceso de humedad, y destruyendo el moho, la herrumbre y la descomposición, con todos sus perniciosos efectos. Ideal para cuartos de lavado de ropas o de juego, sótanos, etc.

Conserva indefinidamente en buen estado ropas, tapices y alfombras, instrumentos y herramientas, artículos de piel, etc. etc. Se conecta a cualquier toma de corriente alterna de 115 voltios.

Vea usted cuando guste todos estos magníficos productos en casa de su proveedor habitual Kelvinator.





Kelvinator

DIVISION DE NASH-KELVINATOR
CORPORATION
DETROIT, MICHIGAN



16a

PROTEJA SU SALUD!

867-90

EFICAZ
MICROBICIDA
PARA
DESCONTAMINAR
AGUA
FRUTAS
VERDURA

UN FRASCO
PURIFICA
MAS DE
1,000 LITROS
DE AGUA.



**MICRODYN** *

REG. S. S. A. 43890

E. J. L. 7970/02

M. I. R. 91657

U S O S

AGUA: Agregue una gota de MICRODYN, por cada uno a dos litros de agua y espere 20 minutos.

En garrafones de 18 litros de capacidad, llénelo con agua de la llave, agregue 10 gotas de MICRODYN y espere 20 minutos.

VERDURAS, FRUTAS y LEGUMBRES: Después de lavarlas normalmente en agua de la llave, para quitar la tierra y materias orgánicas adheridas, sumérjalas durante 15 minutos en un recipiente conteniendo una solución de agua con MICRODYN, en proporción de 5 gotas por litro.

PROCESOS INFECCIOSOS EXTERIORES: Aplicar directamente MICRODYN sobre la parte afectada.

LAVADOS OFTALMICOS: Agregue dos gotas de MICRODYN en el lava-ojos y efectúe el lavado con agua tibia en la forma usual.

PARA EL BEBE: a) En la tina de baño del bebé, agregue 10 gotas de MICRODYN y evite el contagio de enfermedades hídricas que el bebé puede contraer al tomar agua contaminada de la bañera.

b) Para esterilizar biberones y chupones, lávelos perfectamente en la forma usual y posteriormente sumérjalos durante 15 minutos en un recipiente conteniendo una solución de agua con MICRODYN, en proporción de 5 gotas por litro.

PARA LA HIGIENE FEMENINA: agregue 25 gotas de MICRODYN por cada litro de agua y efectúe el lavado en la forma convencional.

- **MICRODYN NO ES DAÑINO PARA LA SALUD**
- **MICRODYN UNICO CON ACCION RESIDUAL**
- **MICRODYN ES MUY ECONOMICO**
- **UN FRASCO DE MICRODYN PURIFICA MAS DE 1,000 LITROS DE AGUA.**

— IMPORTANTE: —

Guárdese este folleto para futuras consultas

INSTRUCCIONES

para el uso de los
Calentadores Portátiles
de Petróleo

Perfection*

La Marca



de Calidad

* Marca Registrada.

PERFECTION INDUSTRIES

DIVISION OF HUPP CORPORATION.

CLEVELAND 4, OHIO, U. S. A.



DEPOSITO. — Para obtener máximo calor, mantenga el nivel de petróleo en el depósito a más de la mitad.



(A) ESPARCIDOR DE LLAMA.—Ranurado; se quita fácilmente dándole una ligera vuelta hacia la derecha.



(B) GALERIA.—Atornille la galería hacia la derecha para fijarla en el depósito y hacia la izquierda para quitarla.

PARA INSERTAR NUEVA MECHA

Cuando aquella parte de la mecha que sobresale del portamecha de metal se ha consumido con el uso y la mecha no sube ya más, sáquela e inserte una nueva Mecha Perfection Núm. 500 para Calentador.

- 1.—Quite el Escarador de Llama (A).
- 2.—Quite la Galería (B) haciéndola girar hacia la izquierda.
- 3.—Suba la mecha todo lo más posible con la llave de ajuste (D).
- 4.—Saque la mecha usada con su portamecha y tirela.
- 5.—Tome una nueva mecha del cartón, enderezca las puntas plegadas y saque el atizador que viene dentro de la mecha.
- 6.—Coloque la mecha, con la punta rajada hacia abajo, sobre el tubo del depósito. Asegúrese de que la rajadura abarque las dos ruedas dentadas que accionan el portamecha. Fuerce la mecha hacia abajo hasta que las ruedas dentadas enganchen en los agujeros del portamecha de metal. (Si la mecha se trava al hacer bajar el portamecha, esto se deberá a que se han trabado sobre el tubo del depósito los puntitos en la parte superior del portamecha. Haga presión en el portamecha para destrabarlos).
- 7.—Baje la mecha todo lo posible con la llave de ajuste (D).
- 8.—Vuelva a colocar la Galería (B) haciéndola girar hacia la derecha todo lo más que dé. Cerclórese de que las roscas en el fondo de la galería ajusten exactamente en las del depósito.
- 9.—Suba la mecha hasta que quede pareja con la parte superior del tubo de la mecha. (Si queda dispereja, nivélela jalando hacia arriba el lado bajo de la mecha). Corte con tijeras cualquier hilacha que sobresalga de la mecha.
- 10.—Vuelva a colocar el Escarador de Llama (A). Llene el depósito y deje que la mecha se empape por varios minutos antes de encenderla.

PARA LLENAR EL DEPOSITO

Incline hacia atrás el tambor superior y saque el depósito. Alce el tapón y llene el depósito con petróleo diáfano de buena calidad. Si el depósito está lleno, la varilla en el centro del tapón sobresaldrá unos 5 cms. del tapón. Esta varilla forma parte del indicador de combustible y va bajando según se quema el petróleo. Vuelva a meter el depósito en el calentador. (ADVERTENCIA: Use sólo petróleo diáfano; NO lo mezcle con gasolina u otro combustible).

PARA ENCENDER EL CALENTADOR

- 1.—Con la mecha baja, asegúrese primero que el Escarador de Llama (A) esté firme encima del tubo de la mecha y que la Galería (B) esté bien atornillada.
- 2.—Tras de dejar que la mecha se empape bien, suba la mecha con la rueda de mano (D) hasta que el escarador de llama la detenga (sin forzar).
- 3.—Aplique un fósforo encendido al COSTADO de la mecha EN DIFERENTES sitios.
- 4.—Cierre el calentador y cerciórese de que el cerrojo está puesto. El cerrojo de seguridad deberá asegurarse bajo el saliente inferior. Si el calentador tiene cerrojo de resorte, compruebe que salte a la posición cerrada.
- 5.—A los pocos minutos el calentador estará funcionando a toda llama, que es la que se debe usar.

PARA EXTINGUIR LA LLAMA

Baje la mecha cuanto sea posible. Esto permitirá que el escarador de llama caiga sobre el tubo de la mecha y apague la llama.

PRECAUCIONES PARA GUARDAR

Cuando no se vaya a usar el calentador durante un mes o más, vacíe el depósito y guarde el calentador en un lugar seco. Si existe peligro de oxidación, el depósito y los tambores de acero deberán protegerse untándoles una ligera capa de aceite delgado.

PERFECTION INDUSTRIES

Division of Hupp Corporation.

Cleveland 4, Ohio, U. S. A.

Fabricantes de:

Estufas para Cocinar: Eléctricas, de Gas y de Petróleo - Hornos Portátiles - Acondicionadores de Aire - Calentadores de Agua - Calefactores por Aire - Calentadores Portátiles - Caloríferos Eléctricos, de Gas y de Petróleo - Calefacción Central.

REPRESENTANTES EXCLUSIVOS PARA MEXICO:

Representaciones Linage, S. A.

Apartado Postal 327

Puebla, Pue.

Para Mejores resultados use sólo Legítimas Mechas Perfection Núm. 500, con la marca registrada del triángulo rojo y el nombre "Perfección" estampados en el material.

Como obtener los Mejores Resultados de su Calentador "Perfection".

1.—Mantenga limpias las perforaciones de la Galería.

Mantenga las perforaciones de la galería libres de hilachas y mugre, limpiándolas con un paño casi todos los días. Al taparse las perforaciones se reduce la provisión de aire, haciendo que el calentador eche humo.

2.—Mantenga Limpio el Escarador de Llama.

Con un cepillo duro limpie todas las perforaciones, y con un cuchillo remueva el carbón del reborde contra el que topa la mecha. Mire al trasluz el escarador de llama para comprobar que todas las perforaciones estén limpias y abiertas.

3.—Mantenga Limpio el Tubo de la Mecha.

Quite los residuos de carbón que tenga la parte superior del tubo de la mecha, pasándole un paño.

4.—Limpie la Mecha todos los Días.

Si se usa el calentador diariamente, limpie la mecha todos los días. Quite el escarador de llama y suba la mecha hasta que quede pareja con la parte superior del tubo. Quite el hollín con un paño. Asiente el resto de la mecha uniformemente con los dedos.

¡OJO! No deje que el calentador quemé todo el combustible. Cada vez que esto sucede se consume como medio centímetro de mecha. Use sólo legítimas Mechas Perfection Núm. 500.

5.—Haga quemar el Calentador a toda Llama.

Este calentador está hecho para quemar a toda llama y no hechará humo si se usa petróleo diáfano puro y si la mecha, galería y escarador de llama están limpios. Basta subir al máximo la mecha sin forzar. (Nunca quite el escarador de llama (A) para encender la mecha).

6.—Proporcione Bastante Aire Puro.

Los calentadores Perfection queman muchos cientos de litros de aire por cada litro de petróleo. Cuando se use en el baño o cualquier sitio pequeño, deje la puerta entreabierta para admitir aire puro. Según pasa por el calentador es calentado. La falta de aire puro causará que el calentador eche humo.

7.—Use Petróleo Diáfano.

Use sólo petróleo diáfano de buena calidad. Jamás mézclelo con gasolina, por poca que sea. Conviene vaciar de vez en cuando el depósito y volverlo a llenar con petróleo fresco. Esto protegerá el depósito y el porta mecha contra corrosión y oxidación.

INSTRUCCIONES ESPECIALES

Antes de Encender el Calentador por Primera Vez

Se han aceitado varias partes de este calentador para protección contra la oxidación. Antes de encenderlos por PRIMERA VEZ, pásele bien un paño. Como el aceite restante se consumirá al calor, produciendo un olor desagradable, deberá colocarse el calentador durante diez o quince minutos en un sitio donde el olor no moleste.



¡ADVERTENCIA!

Cuando se use en un vehículo o embarcación JAMAS encienda el calentador mientras esté en movimiento. Puede producirse un incendio grave.

Esmalte de Porcelana PERFECTION de la más alta calidad

(Usado en el Modelo 750)

Este legítimo esmalte de porcelana Perfection es el mejor acabado obtenible; combina belleza y servicio. Su vidriada superficie se limpia con facilidad, no se decolora ni se oxida, y, si se cuida igual que a la porcelana fina, conserva su belleza por años. Aunque no puede garantizarse que no se cuarteará ni se despostillará, bien cuidado guardará su lustre original mientras dure. Tome estas cuantas precauciones sencillas:

1. Evite dejar caer objetos duros sobre la superficie esmaltada.
2. Abra y cierre los Calentadores esmaltados sin golpearlos.
3. Mientras el aparato esté caliente evite derramar líquidos en el esmalte.
4. No use abrasivo DE NINGUNA CLASE para limpiar el esmalte.

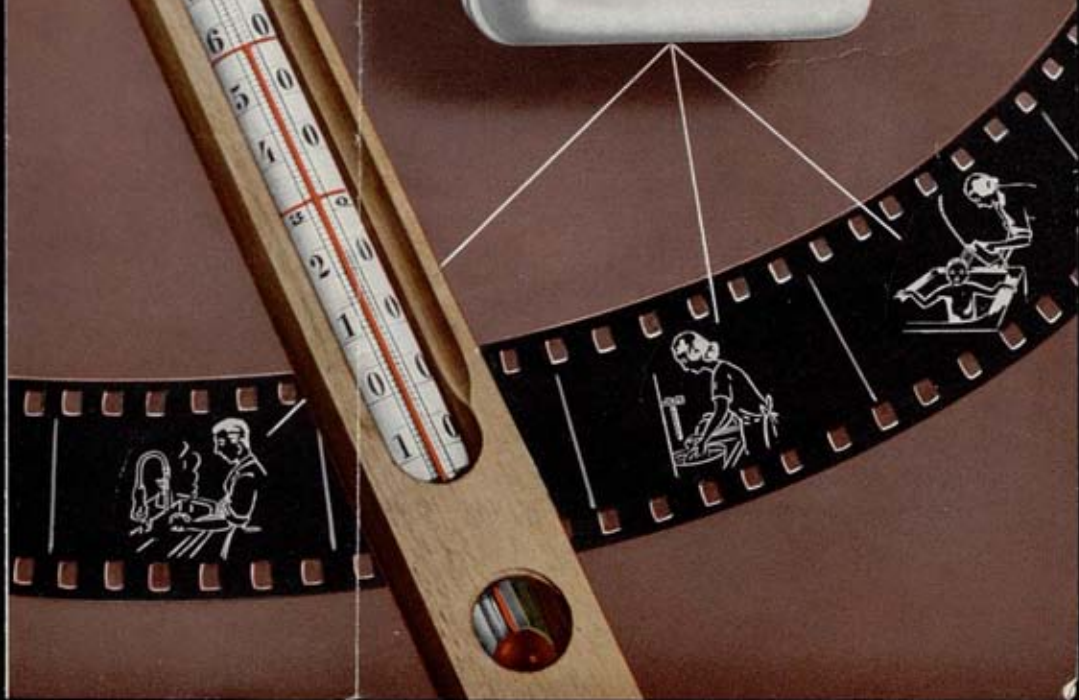


Perfection Industries

Division of Hupp Corporation.

Cleveland 4, Ohio, U. S. A.

Calentadores
Instantáneos
HELVEX





Presentamos con orgullo nuestro calentador instantáneo de agua, para gas butano o propano, marca HELVEX, equipado con piloto termoeléctrico de seguridad.

El calentador instantáneo, marca HELVEX, es el mejor calentador de agua a base de gas, pues además de ser completamente automático y de estar equipado con varios dispositivos de seguridad que permiten que el aparato trabaje siempre sin ningún peligro, es muy económico, ya que usa gas únicamente, mientras se esté utilizando agua caliente de alguna de las llaves alimentadas por él.

Su uso es ideal para residencias, casas de campo, departamentos, etc., pues da agua caliente al instante y en cantidades ilimitadas, ya que calienta el agua al paso por el calentador, permitiendo así que todas las personas de la familia

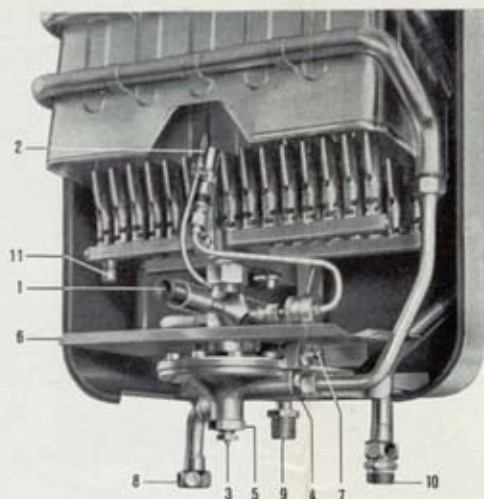
puedan bañarse consecutivamente y sin tener que esperar. Esto se logra, al no existir un depósito de agua que se tenga que volver a calentar.

A pesar de ocupar un espacio muy reducido, puede surtir agua caliente a toda la casa, alimentando las llaves de servicio de los baños, cocina y cuarto de lavado.

Basta abrir cualquiera de las llaves de agua caliente, para que automáticamente se prenda el quemador y caliente el agua al instante y durante todo el tiempo en que la llave permanezca abierta, apagándose, automáticamente también, al cerrar ésta.

Entre los dispositivos de seguridad que hacen que su funcionamiento no presente peligro alguno mencionaremos:

- a) Dispositivo termoeléctrico de seguridad, que cierra automáticamente el paso de gas cuando por cualquier causa se apague el piloto.
- b) Dispositivo especial que, al faltar el agua, cierra automáticamente el paso de gas al quemador impidiendo que el calentador pueda desoldarse.
- c) Dispositivo que regula el paso de gas y que evita que pueda existir un exceso de gas en el quemador, cuando la presión de éste en los tanques, sea muy grande.



Vista interior del calentador

- 1 Botón para abrir el paso de gas al piloto
- 2 Quemador del piloto
- 3 Tornillo regulador del agua
- 4 Venturi
- 5 Filtro de agua
- 6 Charola
- 7 Tornillo regulador del dispositivo de ignición
- 8 Entrada de agua fría
- 9 Entrada de gas
- 10 Salida de agua caliente
- 11 Conexión para medir la presión en el quemador

INSTRUCCIONES PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL CALENTADOR HELVEX

a) Operación de encendido

Después de revisar que estén abiertas las válvulas que regulan la entrada de gas y de agua fría al calentador, empuje el botón que abre el paso de gas al piloto (No. 1) y encienda el quemador del piloto (No. 2). Después de 30 segundos aproximadamente, el piloto debe quedar encendido al soltar el botón. El aparato se encuentra ya listo para usarse.



Si hay aire en las tuberías de gas, será necesario esperar a que el aire sea desalojado, antes de que el piloto permanezca encendido.

b) Operación de apagado

Para apagar el aparato cierre la válvula que regula la entrada de gas o simplemente apague el piloto. El dispositivo termoelectrico HELVEX de seguridad cerrará automáticamente la entrada de gas al calentador. Si después de apagado se quiere volver a usar, procédase según a).

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION DEL CALENTADOR HELVEX

Para obtener un buen funcionamiento del calentador instantaneo para gas marca HELVEX, es necesario que su instalación reuna las siguientes condiciones:

I.- Lugar para la instalación

El calentador puede instalarse en cualquier lugar de la casa, pero es recomendable que se instale lo mas cerca posible del punto donde exista el mayor consumo de agua caliente o donde ésta se necesite a la mayor temperatura, tomando en cuenta que:

- a) El calentador HELVEX, al igual que todos los aparatos que funcionan a base de gas, debe instalarse en lugares bien ventilados y de preferencia en cuartos con un volumen de aire no menor de 20 metros cúbicos. Si por alguna razón, es necesario instalarlo en cuartos de un volumen menor, es necesario poner una chimenea (Ver párrafo CHIMENEA) y agujeros de ventilación en ventanas y puertas.
- b) La parte inferior del calentador debe estar por lo menos 15 cm. arriba de cualquier superficie horizontal.

II.- Tuberías de agua

- a) La tubería de agua fria debe tener un diámetro mínimo de 19 mm. ($3/4''$) y venir directamente del tinaco al calentador, es decir, sin alimentar ningún ramal en su trayecto que pudiera disminuir la presión del agua a la entrada del calentador.
- b) La tubería de agua caliente, o sea, la que sale del calentador para alimentar las llaves de agua caliente, deberá tener un diámetro de 19 mm. ($3/4''$) en la conexión de salida y deberá procurarse que sea lo mas corta posible (distancia entre el calentador y las llaves) para evitar pérdidas de calor a lo largo de la tubería.
- c) La entrada de agua fria está a la izquierda del calentador (visto de frente) y la salida de agua caliente a la derecha.
- d) Se recomienda la instalación de una válvula a la entrada del agua fria, para cerrar la alimentación de ésta en caso necesario.
- e) No necesita jarro de aire.

III.- Presión de agua

- a) La diferencia de altura entre la base del tinaco y la salida de agua caliente por alimentar instalada a mayor altura (generalmente la regadera del piso superior) debe ser de dos metros como mínimo, es decir, 0.35 kg/cm^2 .
- b) La presión máxima del agua no deberá ser mayor de 10 kg/cm^2 (150 libras por pulgada cuadrada). En caso de ser mayor, HELVEX, S. A., puede surtir calentadores adecuados a la presión que se solicite.

IV.- Instalación de gas

- a) Cuando la distancia del calentador al equipo de gas sea de 6 metros o menos, la instalación de gas deberá hacerse con tubo de cobre con un diámetro mínimo de 10 mm. ($3/8''$). Cuando la distancia sea mayor, deberá usarse tubo de cobre de 13 mm. ($1/2''$) de diámetro, o mayor.
- b) El regulador del equipo de gas, debe tener una capacidad mínima de 1.4 m³ por hora (50 pies cúbicos por hora) y dar una presión de gas a la entrada del calentador de 30 g/cm² como mínimo.
- c) Se recomienda la instalación de una llave de paso en la tubería, que permita cerrar el paso de gas al calentador.

V.- Chimenea

La instalación de una chimenea que facilite la salida de los gases, producto de la combustión, es indispensable cuando el calentador se instale en cuartos con un volumen de aire menor a 20 m³, o que estén mal ventilados. En los demás casos no es indispensable, pero recomendamos su instalación, pues además de sacar los gases fuera de la habitación, mejora el tiro del calentador.

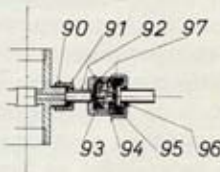
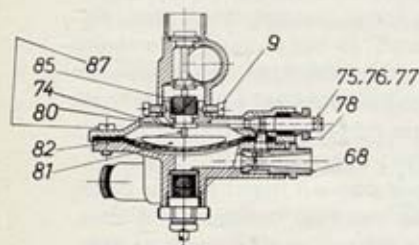
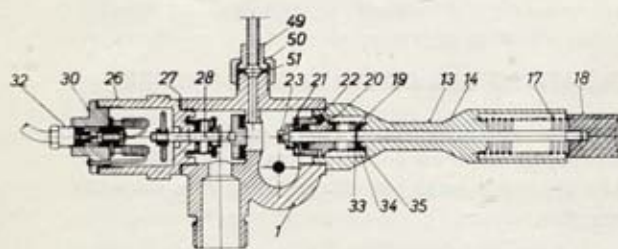
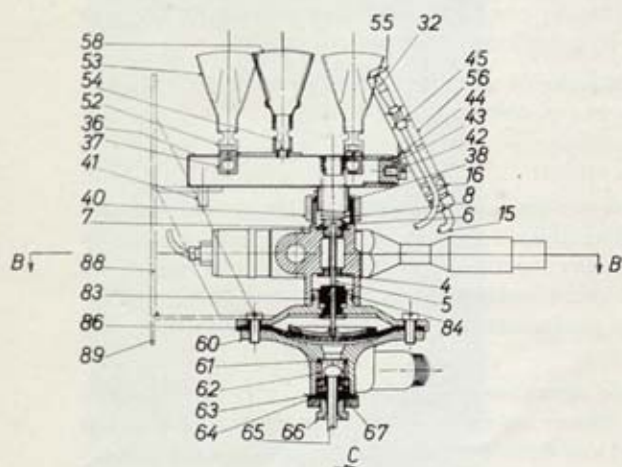
En caso de instalarla, el tubo de la chimenea deberá tener el mismo diámetro que la parte superior del difusor colocado arriba del calentador. Además, antes de cualquier desviación, deberá tener una longitud de tubo vertical igual a por lo menos dos veces el diámetro del tubo. La salida de la chimenea, deberá estar alejada de áreas de alta presión.

SERVICIO Y MANTENIMIENTO DEL CALENTADOR HELVEX

El calentador HELVEX está construido para dar un servicio satisfactorio sin ninguna atención, durante muchos años de servicio normal. Sin embargo, la existencia de impurezas en el agua o en el gas ocasionarán que necesite una limpieza periódica. Para ello:

a) Filtro de agua. — Todo calentador HELVEX está provista de un filtro especial para agua colocado a la entrada de agua fría en el calentador (No. 5 en la vista interior del calentador y No. 62 en el corte seccional de las partes). Cuando el agua trae en suspensión arena, basura, impurezas, etc. como sucede en las casas recién terminadas en las que el agua las arrastra y que por los trabajos efectuados en la obra se encuentran en las tuberías o en los tinacos, este filtro puede taparse ocasionando así, que por falta de presión, el calentador deje de funcionar. Para limpiarlo, ciérrase la válvula que regula la entrada de agua fría al calentador y sáquese el filtro desatornillando la tuerca pintada de azul. **No se limpie con un instrumento duro**, pues éste podría dañar la tela de alambre de que está construido el filtro. En la mayoría de los casos, la simple presión de un chorro de agua es suficiente para limpiarlo.

b) Quemador y piloto. — Las impurezas en el gas ocasionarán que sea necesaria la limpieza del quemador y del piloto. Tanto el piloto como las pipas del quemador deberán limpiarse periódicamente, de preferencia por un experto en aparatos de gas, y en la misma forma que los quemadores de todos los aparatos que funcionan a base de gas.



Sección vertical de las partes principales

- 1 Sección de gas
- 4 Tubo guía
- 5 Contrapeso válvula
- 6 Válvula de gas
- 7 Enfrente de 6
- 8 Resorte válvula gas
- 9 Tornillo fijador
- 13 Guía
- 14 Eje
- 15 Rondana
- 16 Tope del botón
- 17 Resorte del botón
- 18 Botón
- 19 Resorte de válvula auxiliar
- 20 Válvula auxiliar
- 21 Accesorios válvula
- 22 Empaque
- 23 Tuerca con asiento
- 26 Lugar para magneto
- 27 Exterior cámara
- 28 Válvula de seguridad
- 30 Soporte del magneto
- 32 Elemento termoelectrónico
- 36 Parte central del quemador
- 37 Barra del quemador
- 38 Rondana
- 40 Tuerca barra quemador
- 41 Sujetador
- 42 Perno
- 43 Tuerca M 6
- 44 Sujetador piloto
- 45 Termopar
- 46 Tornillo
- 48 Tubería piloto
- 49 Soldado a 48
- 50 Tuerca 1/2"
- 51 Capuchón
- 52 Tubo mezclador
- 53 Llama del quemador
- 54 Orificio de 52
- 55 Tubo para alargar
- 56 Quemador del piloto
- 58 Alambre de metal
- 60 Parte inferior de la sección de agua
- 61 Anillo soldado
- 62 Filtro de agua
- 63 Tapón para drenar
- 64 Rondana
- 65 Tornillo regulador
- 66 Tuerca
- 67 Rondana
- 68 Venturi
- 74 Parte superior de la sección de agua
- 75 a 77 Dispositivo de ignición lenta
- 78 Tuerca
- 80 Caja topa
- 81 y 82 Disco y eje de la válvula de agua
- 83 Cubierta
- 84 Resorte
- 85 Tuerca
- 86 Diafragma
- 87 Tornillos
- 88 y 89 Soporte

Datos técnicos

Calor producido	280 kcal/min
Presión mínima de agua	0.35 kg/cm ²
Presión máxima de agua	10 kg/cm ² (150 lbs/in ²)
Presión mínima de gas	30 g/cm ²
Presión de gas en la batería del quemador	21 g/cm ²
Consumo normal de gas	25 g/min

Rendimiento:

lts. por minuto	Aumento de temp. en ° C
5	67
7	50
9	35
10	30
12	27

Ejemplo: Si el agua entra a 20° C y están pasando 12 litros por minuto, el agua saldrá a 47° C

GARANTÍA

Garantizamos que nuestro calentador instantaneo para gas, marca HELVEX, ha sido diseñado científicamente para dar un servicio satisfactorio siempre que su instalación reúna las condiciones necesarias y nos comprometemos a reparar, sin cargo alguno para el cliente, cualquier descompostura que por defectos de fabricación, tenga durante los dos primeros años de uso normal.

Esta garantía será efectiva únicamente, cuando los sellos que impiden retirar la cubierta del calentador estén intactos o hayan sido retirados por alguno de nuestros empleados o por alguna persona especializada y autorizada por nosotros para ello.

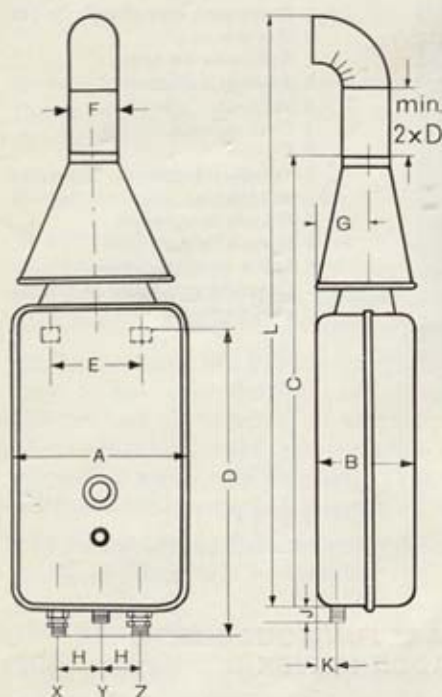
Mantendremos, además, un departamento de servicio con técnicos especializados y con las refacciones necesarias para atender y resolver cualquier problema que durante la instalación o uso del calentador se presente.

Atentamente

HELVEX S. A.

Nardo 232, México 4, D. F.

Tel. 16-54-61



A	B	C	D	E	F	G	H	J	K	L
390	250	870	640	180	120	115	85	40	33	80

X : Entrada de agua fría 3/4" : 19 mm. Ø

Z : Salida de agua caliente 3/4" : 19 mm. Ø

Y : Entrada para gas 3/8" : 12 mm. Ø

Presión de agua: La diferencia de alturas entre el tinaco y la llave de agua mas alta, debe ser de 2 metros como mínimo.

Presión máxima: 10 kg. (150 lbs)

CALENTADOR "HELVEX"

FABRICADO SEGÚN PATENTE SUIZA (SOHA)

De venta en:

DIRECTIONS

FOR USING

THE YALE COMBINATION LOCK

Manufactured by

The Yale & Towne Manufacturing Co.

STAMFORD, CONN.

Yale Nos. 0402 — OC5M — OC7M

Always try a new combination several times before closing the safe door, to make sure that no error has been made.




YALE

Combination Dial & Ring
Zero (0) on Dial in Line
with Opening Mark on Ring

Never use any violence with the lock. When using the combination do not *whirl* dial around, but turn quietly and steadily.

TO OPEN: Turn the dial slowly and stop accurately on the numbers. If you turn past any number, begin again with the first number.

TO CLOSE: Turn dial five full revolutions to the **RIGHT**  but do not jerk or whirl dial.

NEW COMBINATIONS: Keep a memorandum of the combination lest you forget it and be locked out.

TO UNLOCK: When set on THREE numbers:

Turn RIGHT ↗ stopping when FIRST No. () comes the FOURTH time to mark at top of dial ring.

Turn LEFT ↖ stopping when SECOND No. () comes the THIRD time to mark at top of dial ring.

Turn RIGHT ↗ stopping when THIRD No. () comes the SECOND time to mark at top of dial ring.

Turn LEFT ↖ slowly to unlock.

When set on TWO numbers:

Turn LEFT ↖ stopping when FIRST No. () comes the FOURTH time to mark at top of dial ring.

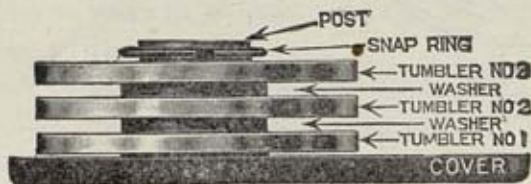
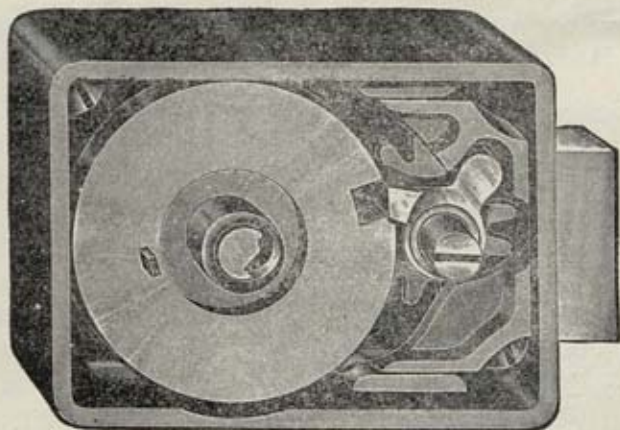
Turn RIGHT ↗ stopping when SECOND No. () comes the SECOND time to mark at top of dial ring.

Turn LEFT ↖ slowly to unlock.

When set on ONE number:

Turn RIGHT ↗ stopping when the number comes the FOURTH time to mark at top of dial ring.

Turn LEFT ↖ slowly to unlock.

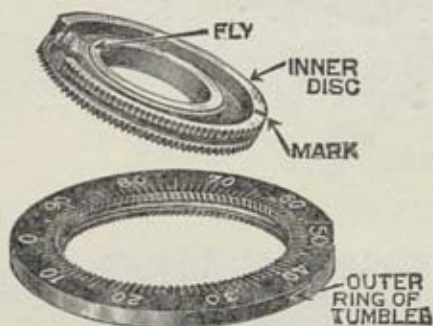


The washers placed between the tumblers are bent slightly to give friction. Do not flatten them.

TO FORM A NEW COMBINATION OF THREE NUMBERS.

(For Example: 10-20-30.)

Take out the two screws in the back of lock and remove the lock cover with the tumblers attached. Spring off the wire snap-ring and remove all tumblers and washers. On the back of each tumbler there is a number 1, 2 or 3, showing the order of replacing tumblers on the post.



Take tumbler No. 1 and remove its inner disc by pushing it up from the outer ring. Then reset this disc in this ring in such a manner that the first number (10) you have selected will come opposite the mark on the inner disc. Then push the disc down snugly into the ring until the surfaces are EVEN and replace this complete tumbler No. 1 on the post (graduated face upward) and put a washer over it.

Operate same way with tumbler No. 2, setting it on your second number (20) and place it on the post and put a washer over it. Then do the same with tumbler No. 3, using (30) your third number, and then place this tumbler on the post.

Replace the snap-ring over the post, to hold tumblers down, and then examine carefully to see that the graduated face of each tumbler is at the top and that the two washers and the snap-ring are in position.

Write down your combination numbers lest you forget the numbers and be locked out.

Now, with your safe door OPEN, throw the door bolts into the locked position—then turn your lock dial till the lock-bolt dogs the door-bolts. Then replace the cover, with the tumblers attached, and put back the screws securely. If curb doesn't go down snugly against the lock case, then your LOCK BOLT is not thrown forward—turn the dial a little bit.

TO FORM A COMBINATION OF TWO NUMBERS.

Set tumblers Nos. 1 and 2 on the first number of the combination, and No. 3 on the last.

IF ONE NUMBER IS DESIRED.

Set all three tumblers on the same number.

THE YALE & TOWNE MFG. CO.

Bank Lock and Inspection Dept.

Stamford, Conn., U. S. A.



WORKS OF
THE YALE & TOWNE MFG. Co.
STAMFORD, CONN., U. S. A.

The Yale Products

- Yale Cylinder Locks
- Yale Deadlocks, Deadlatches, Springlatches
- Yale Padlocks
- Yale Builders' Hardware
- Yale Cabinet Locks
- Yale Trunk Locks
- Yale Bank Locks
- Yale Safe Deposit Locks
- Yale Prison Locks
- Yale Post Office Lock Boxes
- Yale Door-closing Devices
- Yale Chain Blocks
- Yale Electric Hoists



Calentador
Instantáneo

HELVEX



Presentamos con orgullo nuestro calentador instantaneo de agua, para gas butano o propano, marca HELVEX, equipado con piloto termoeléctrico de seguridad.

El calentador instantaneo, marca HELVEX, es el mejor calentador de agua a base de gas, pues además de ser completamente automático y de estar equipado con varios dispositivos de seguridad que permiten que el aparato trabaje siempre sin ningún peligro, es muy económico, ya que usa gas únicamente, mientras se esté utilizando agua caliente de alguna de las llaves alimentadas por él.

Su uso es ideal para residencias, casas de campo, departamentos, etc., pues da agua caliente al instante y en cantidades ilimitadas, ya que calienta el agua al paso por el calentador, permitiendo así que todas las personas de la familia

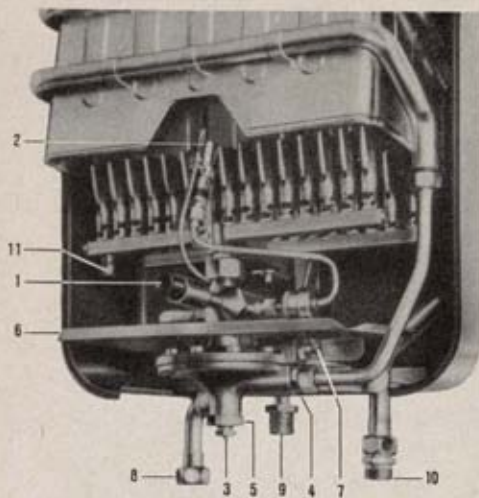
puedan bañarse consecutivamente y sin tener que esperar. Esto se logra, al no existir un depósito de agua que se tenga que volver a calentar.

A pesar de ocupar un espacio muy reducido, puede surtir agua caliente a toda la casa, alimentando las llaves de servicio de los baños, cocina y cuarto de lavado.

Basta abrir cualquiera de la llaves de agua caliente, para que automáticamente se prenda el quemador y caliente el agua al instante y durante todo el tiempo en que la llave permanezca abierta, apagándose, automáticamente también, al cerrar ésta.

Entre los dispositivos de seguridad que hacen que su funcionamiento no presente peligro alguno mencionaremos:

- a) Dispositivo termoeléctrico de seguridad, que cierra automáticamente el paso de gas cuando por cualquier causa se apague el piloto.
- b) Dispositivo especial que, al faltar el agua, cierra automáticamente el paso de gas al quemador impidiendo que el calentador pueda desoldarse.
- c) Dispositivo que regula el paso de gas y que evita que pueda existir un exceso de gas en el quemador, cuando la presión de éste en los tanques, sea muy grande.



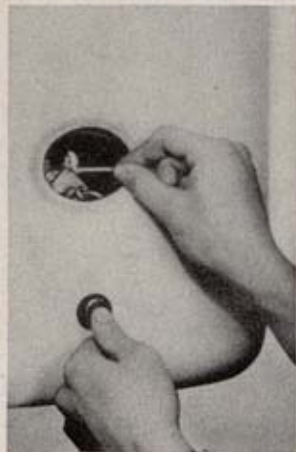
Vista interior del calentador

- 1 Botón para abrir el paso de gas al piloto
- 2 Quemador del piloto
- 3 Tornillo regulador del agua
- 4 Venturi
- 5 Filtro de agua
- 6 Charola
- 7 Tornillo regulador del dispositivo de ignición
- 8 Entrada de agua fría
- 9 Entrada de gas
- 10 Salida de agua caliente
- 11 Conexión para medir la presión en el quemador

INSTRUCCIONES PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL CALENTADOR HELVEX

a) Operación de encendido

Después de revisar que estén abiertas las válvulas que regulan la entrada de gas y de agua fría al calentador, empuje el botón que abre el paso de gas al piloto (No. 1) y encienda el quemador del piloto (No. 2). Después de 30 segundos aproximadamente, el piloto debe quedar encendido al soltar el botón. El aparato se encuentra ya listo para usarse.



Si hay aire en las tuberías de gas, será necesario esperar a que el aire sea desalojado, antes de que el piloto permanezca encendido.

b) Operación de apagado

Para apagar el aparato cierre la válvula que regula la entrada de gas o simplemente apague el piloto. El dispositivo termoelectrico HELVEX de seguridad cerrará automáticamente la entrada de gas al calentador. Si después de apagado se quiere volver a usar, procédase según a).

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION DEL CALENTADOR HELVEX

Para obtener un buen funcionamiento del calentador instantaneo para gas marca HELVEX, es necesario que su instalación reúna las siguientes condiciones:

I.- Lugar para la instalación

El calentador puede instalarse en cualquier lugar de la casa, pero es recomendable que se instale lo mas cerca posible del punto donde exista el mayor consumo de agua caliente o donde ésta se necesite a la mayor temperatura, tomando en cuenta que:

a) El calentador HELVEX, al igual que todos los aparatos que funcionan a base de gas, debe instalarse en lugares bien ventilados y de preferencia en cuartos con un volumen de aire no menor de 20 metros cúbicos. Si por alguna razón, es necesario instalarlo en cuartos de un volumen menor, es necesario poner una chimenea (Ver párrafo CHIMENEA) y agujeros de ventilación en ventanas y puertas.

b) La parte inferior del calentador debe estar por lo menos 15 cm. arriba de cualquier superficie horizontal.

II.- Tuberías de agua

a) La tubería de agua fría debe tener un diámetro mínimo de 19 mm. ($3/4''$) y venir directamente del tinaco al calentador, es decir, sin alimentar ningún ramal en su trayecto que pudiera disminuir la presión del agua a la entrada del calentador.

b) La tubería de agua caliente, o sea, la que sale del calentador para alimentar las llaves de agua caliente, deberá tener un diámetro de 19 mm. ($3/4''$) en la conexión de salida y deberá procurarse que sea lo mas corta posible (distancia entre el calentador y las llaves) para evitar pérdidas de calor a lo largo de la tubería.

c) La entrada de agua fría está a la izquierda del calentador (visto de frente) y la salida de agua caliente a la derecha.

d) Se recomienda la instalación de una válvula a la entrada del agua fría, para cerrar la alimentación de ésta en caso necesario.

e) No necesita jarro de aire.

III.- Presión de agua

a) La diferencia de altura entre la base del tinaco y la salida de agua caliente por alimentar instalada a mayor altura (generalmente la regadera del piso superior) debe ser de dos metros como mínimo, es decir, 0.35 kg/cm^2 .

b) La presión máxima del agua no deberá ser mayor de 10 kg/cm^2 (150 libras por pulgada cuadrada). En caso de ser mayor, HELVEX, S. A., puede surtir calentadores adecuados a la presión que se solicite.

IV.- Instalación de gas

a) Cuando la distancia del calentador al equipo de gas sea de 6 metros o menos, la instalación de gas deberá hacerse con tubo de cobre con un diámetro mínimo de 10 mm. ($3/8''$). Cuando la distancia sea mayor, deberá usarse tubo de cobre de 13 mm. ($1/2''$) de diámetro, o mayor.

b) El regulador del equipo de gas, debe tener una capacidad mínima de 1.4 m³ por hora (50 pies cúbicos por hora) y dar una presión de gas a la entrada del calentador de 30 g/cm² como mínimo.

c) Se recomienda la instalación de una llave de paso en la tubería, que permita cerrar el paso de gas al calentador.

V.- Chimenea

La instalación de una chimenea que facilite la salida de los gases, producto de la combustión, es indispensable cuando el calentador se instale en cuartos con un volumen de aire menor a 20 m³, o que estén mal ventilados. En los demás casos no es indispensable, pero recomendamos su instalación, pues además de sacar los gases fuera de la habitación, mejora el tiro del calentador.

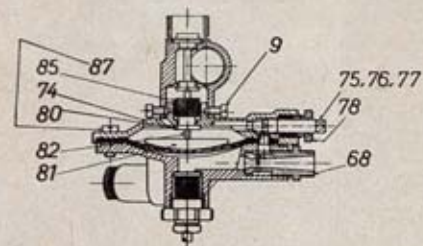
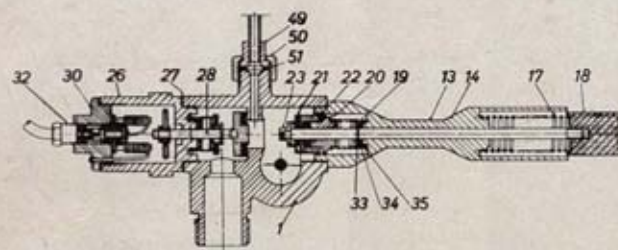
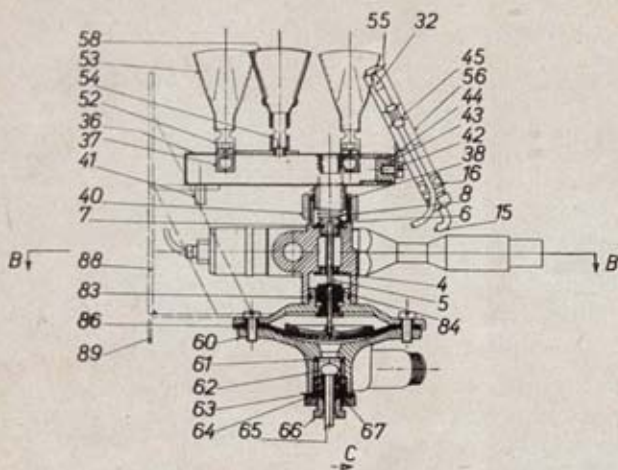
En caso de instalarla, el tubo de la chimenea deberá tener el mismo diámetro que la parte superior del difusor colocado arriba del calentador. Además, antes de cualquier desviación, deberá tener una longitud de tubo vertical igual a por lo menos dos veces el diámetro del tubo. La salida de la chimenea, deberá estar alejada de áreas de alta presión.

SERVICIO Y MANTENIMIENTO DEL CALENTADOR HELVEX

El calentador HELVEX está construido para dar un servicio satisfactorio sin ninguna atención, durante muchos años de servicio normal. Sin embargo, la existencia de impurezas en el agua o en el gas ocasionarán que necesite una limpieza periódica. Para ello:

a) Filtro de agua. — Todo calentador HELVEX está provista de un filtro especial para agua colocado a la entrada de agua fría en el calentador (No. 5 en la vista interior del calentador y No. 62 en el corte seccional de las partes). Cuando el agua trae en suspensión arena, basura, impurezas, etc. como sucede en las casas recién terminadas en las que el agua las arrastra y que por los trabajos efectuados en la obra se encuentran en las tuberías o en los tinacos, este filtro puede taparse ocasionando así, que por falta de presión, el calentador deje de funcionar. Para limpiarlo, ciérrase la válvula que regula la entrada de agua fría al calentador y sáquese el filtro desatornillando la tuerca pintada de azul. **No se limpie con un instrumento duro**, pues éste podría dañar la tela de alambre de que está construido el filtro. En la mayoría de los casos, la simple presión de un chorro de agua es suficiente para limpiarlo.

b) Quemador y piloto. — Las impurezas en el gas ocasionarán que sea necesaria la limpieza del quemador y del piloto. Tanto el piloto como las pipas del quemador deberán limpiarse periódicamente, de preferencia por un experto en aparatos de gas, y en la misma forma que los quemadores de todos los aparatos que funcionan a base de gas.



Sección vertical de las partes principales

- 1 Sección de gas
- 4 Tubo guía
- 5 Contrapeso válvula
- 6 Válvula de gas
- 7 Enfrente de 6
- 8 Resorte válvula gas
- 9 Tornillo fijador
- 13 Guía
- 14 Eje
- 15 Tubo gas piloto
- 16 Rondana piloto
- 17 Resorte del botón
- 18 Botón
- 19 Resorte de válvula auxiliar
- 20 Válvula auxiliar
- 21 Accesorios válvula
- 22 Empaque
- 23 Tuerca con asiento
- 26 Lugar para magneto
- 27 Exterior cámara
- 28 Válvula de seguridad
- 30 Soporte del magneto
- 32 Elemento termoelectrico
- 36 Parte central del quemador
- 37 Barra del quemador
- 38 Rondana
- 40 Tuerca barra quemador
- 41 Sujetador
- 42 Perno
- 43 Tuerca M 6
- 44 Sujetador piloto
- 45 Termopar
- 46 Tornillo
- 48 Tubería piloto
- 49 Soldado a 48
- 50 Tuerca 1/4"
- 51 Capuchón
- 52 Tubo mezclador
- 53 Llama del quemador
- 54 Orificio de 52
- 55 Tubo para alargar
- 56 Quemador del piloto
- 58 Alambre de metal
- 60 Parte inferior de la sección de agua
- 61 Anillo soldado
- 62 Filtro de agua
- 63 Tapón para drenar
- 64 Rondana
- 65 Tornillo regulador
- 66 Tuerca
- 67 Rondana
- 68 Venturi
- 74 Parte superior de la sección de agua
- 75 a 77 Dispositivo de ignición lenta
- 78 Tuerca
- 80 Caja topa
- 81 y 82 Disco y eje de la válvula de agua
- 83 Cubierta
- 84 Resorte
- 85 Tuerca
- 86 Diafragma
- 87 Tornillos
- 88 y 89 Soporte

Datos técnicos

Calor producido	280 kcal/min
Presión mínima de agua	0.35 kg/cm ²
Presión máxima de agua	10 kg/cm ² (150 lbs/in ²)
Presión mínima de gas	30 g/cm ²
Presión de gas en la batería del quemador	21 g/cm ²
Consumo normal de gas	25 g/min

Rendimiento:

lts. por minuto	Aumento de temp. en ° C
5	60
7	45
9	35
10	30
12	25

Ejemplo: Si el agua entra a 20° C y están pasando 12 litros por minuto, el agua saldrá a 45° C

GARANTÍA

Garantizamos que nuestro calentador instantáneo para gas, marca HELVEX, ha sido diseñado científicamente para dar un servicio satisfactorio siempre que su instalación reúna las condiciones necesarias y nos comprometemos a reparar, sin cargo alguno para el cliente, cualquier descompostura que por defectos de fabricación, tenga durante los dos primeros años de uso normal.

Esta garantía será efectiva únicamente, cuando los sellos que impiden retirar la cubierta del calentador estén intactos o hayan sido retirados por alguno de nuestros empleados o por alguna persona especializada y autorizada por nosotros para ello.

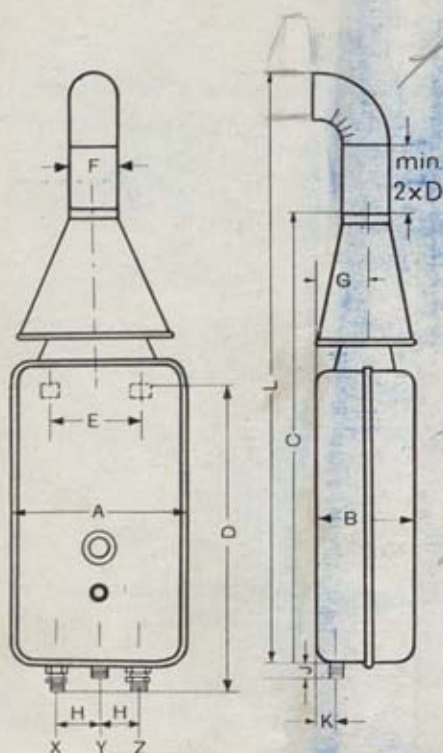
Mantendremos, además, un departamento de servicio con técnicos especializados y con las refacciones necesarias para atender y resolver cualquier problema que durante la instalación o uso del calentador se presente.

Atentamente

HELVEX S. A.

Nardo 232, México 4, D. F.

Tel. 16-54-61



A	B	C	D	E	F	G	H	J	K	L
390	250	870	640	180	120	115	85	40	33	80

X : Entrada de agua fría 3/4" : 19 mm. Ø

Z : Salida de agua caliente 3/4" : 19 mm. Ø

Y : Entrada para gas 3/8" : 12 mm. Ø

Presión de agua: La diferencia de alturas entre el tinaco y la llave de agua mas alta, debe ser de 2 metros como mínimo.

Presión máxima: 10 kg. (150 lbs)

CALENTADOR "HELVEX"

FABRICADO SEGÚN PATENTE SUIZA (SOHA)

De venta en:

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION Y BUEN FUNCIONAMIENTO DE LOS CALENTADORES PARA GAS MARCA “HELVEX”

HELVEX, S. A., garantiza el buen funcionamiento de sus calentadores automáticos para gas, siempre que su instalación reúna las siguientes condiciones:

(Por un periodo de dos años, a partir de la fecha de compra del calentador, HELVEX, S. A., reparará, sin cargo alguno, cualquier descompostura que, durante el uso normal del aparato, sea debida a defectos de fabricación).

I.—TUBERIAS DE AGUA:

a) La tubería de agua fría debe tener como mínimo un diámetro de 19 mm. (3/4") y venir directamente del tinaco al calentador sin alimentar ningún ramal en su trayecto que pudiera disminuir la presión del agua a la entrada del calentador.

b) La tubería del agua caliente, o sea, la que sale del calentador para alimentar las llaves de agua caliente, deberá también tener un mínimo de 19 mm. (3/4") en la conexión de salida.

c) La entrada de agua fría está a la izquierda del calentador (visto de frente) y la salida de agua caliente a la derecha.

d) Se recomienda la instalación de una llave de paso en la entrada del agua fría, para cerrar la alimentación de ésta en caso necesario.

II.—PRESION DE AGUA:

a) La diferencia de altura entre la base del tinaco y la salida de agua caliente instalada a mayor altura (generalmente la regadera), debe ser de 2 metros como mínimo.

b) La presión máxima del agua no deberá ser mayor de 10 kgs. por cm². (150 libras por pulgada cuadrada). En caso de ser mayor, HELVEX, S. A., puede surtir calentadores adecuados a la presión que se solicite.

III.—INSTALACION DE GAS:

a) La instalación de gas deberá estar hecha con tubo de cobre de 10 mm. (3/8") de diámetro como mínimo, cuando la distancia del calentador al equipo de gas sea de 5 metros o menos. Cuando la distancia sea mayor, deberá usarse tubo de cobre de por lo menos 13 mm. (1/2") de diámetro.

b) El regulador del equipo de gas, debe tener una capacidad mínima de 1.4 m3. por hora (50 pies cúbicos por hora).

c) Se recomienda la instalación de una llave de paso en la tubería de gas.

IV.—LUGAR PARA LA INSTALACION:

a) El calentador para gas marca HELVEX, al igual que todos los aparatos que funcionan a base de gas, debe instalarse en lugares bien ventilados. Se debe instalar de preferencia en cuartos con volumen mínimo de 20 m3. Si por alguna razón es necesario instalarlo en cuartos de un volumen menor, es necesario poner una chimenea y agujeros de ventilación en ventanas y puertas.

b) De ser posible recomendamos la instalación de una chimenea que facilite la salida de los gases de combustión y que, además, dará mejor tiro al calentador.

V.—FILTRO DE AGUA:

Todo calentador HELVEX está provisto de un filtro de agua colocado a la entrada de agua fría al calentador. Cuando el agua trae en suspensión arena o basura, como sucede en las casas recién terminadas en las que el agua arrastra arena, cemento, tierra, etc., este filtro puede taponarse ocasionando así que por falta de presión el calentador deje de funcionar. Para limpiarlo, ciérrase la llave del agua fría y sáquese el filtro desatornillando la tuerca pintada de azul. NO SE LIMPIE CON UN INSTRUMENTO DURO, pues éste podría dañar la tela de alambre de que está construido el filtro. En la mayoría de los casos, la simple presión de un chorro de agua es suficiente para limpiarlo.

VI.—SERVICIO:

Cualquier dificultad o problema, repórtese directamente a HELVEX, S. A. en Nardo 232 o al teléfono 16-54-61.

APARATOS PARA CARGAR

Balanza de precision REDDING

Lyman Ideal Power measure

Lyman 310 complete with dies para 38 Sp.

Lyman Idel complete with dies para 44 Sp.

Gun fanning (martillito)

Powder funnel

Powder measure grain by grain

Lubricator and sizer with complete set of dies

Maquina R.C.B.S. para cargar with dies 38 Sp. 44 Sp. 45 A.C.P. y 30-06

Melting electric pot SAEKO

Meltin pot con cuchara

Siete boulets moulds para 44 Sp, 38, Sp, 45 Auto, 30-06

Case trimmer

Shell mouth rimmer

Complete guide to hand loading by Philip B. Sharpe

Dos bandejas para sostener casquillos

Lingotera de hierro de 9 lingotes.

2 Siluetas de tiro

Lingotera de 3 lingotes para la SAEKO

23a

Como obtener
el máximo
rendimiento de su
nuevo refrigerador

Perfilíneo



GENERAL
ELECTRIC



MODELO RE-819



MODELO RE-820



MODELO RE-904



MARCA REG.

Felicidades!

Ha hecho usted una magnífica elección al comprar un refrigerador "General Electric" que le brindará muchos años de bienestar y confort.

Es el único que le brinda grandes ventajas e innovaciones para refrigerar y congelar sus alimentos, logrando con ello, que éstos se conserven por más tiempo con su sabor y calidad originales.

Para lograr al máximo lo anterior, es necesario que usted lea cuidadosamente este folleto atendiendo las instrucciones que aquí se detallan.



CARACTERISTICAS	M O D E L O		
	RE-819	RE-820	RE-904
Voltaje de Operación	120 \pm 10%	120 \pm 10%	120 \pm 10%
Frecuencia eléctrica de Operación	50 / 60	50 / 60	50 / 60

INSTALACION

23c



Instale su refrigerador en el lugar que le permita ahorrar tiempo y energías en la preparación de sus alimentos.

Evite corrientes de aire directas, así que quede expuesto a los rayos del sol.

Evite que el refrigerador se encuentre junto a una fuente de calor como una estufa o calentador.

El lugar escogido debe tener espacio suficiente a los lados y al frente para que la puerta se pueda abrir libremente y usted pueda mover su aparato sin dificultad.

Una vez obtenido el lugar que pueda reunir, de ser posible, las condiciones anteriores y colocado el refrigerador en él, sin la base de madera, es necesario nivelarlo; utilice para ello los dos tornillos niveladores que están localizados en la parte inferior frontal. El refrigerador debe quedar ligeramente inclinado hacia atrás.

Ahora sí, está listo su aparato para que lo conecte al tomacorriente. Para ello use solamente el cordón de su aparato. Evite al máximo usar extensiones eléctricas.

Asegúrese que el suministro de energía eléctrica esté de acuerdo con lo especificado en la placa de datos de su aparato.



MARCA REG.

CONOZCA SU REFRIGERADOR

232



RE-819



RE-820



RE-904

1.- CONGELADOR

Carnes, pescados, mariscos, helados y alimentos de fácil descomposición, se conservarán en perfecto estado durante algunos días. Envuelva las carnes en papel celofán, polietileno o papel estaño.

Alimentos precongelados, guárdelos en su congelador. Se conservarán en ese estado por aproximadamente 15 días.

2.- CHAROLA PARA CARNES

Carnes frías, salchichas, etc. y en general, alimentos que requieran frío intenso sin llegar a la congelación.

3.- PRIMERA PARRILLA

La leche y derivados, requieren frío intenso, colóquelos en esta zona.

Cervezas, refrescos y bebidas gaseosas nunca las coloque en el congelador ya que el frío intenso podría provocar que los envases se rompieran. Su primer parrilla es uno de los lugares más apropiados.

4.- SEGUNDA PARRILLA

Alimentos enlatados o empacados, distribúyalos de acuerdo con el frío requerido en cualquiera de las parrillas. Alimentos ya preparados guárdelos en recipientes con tapadera. Procure usar recipientes de plástico, cristal o loza.

5.- ANAQUEL HUEVOS

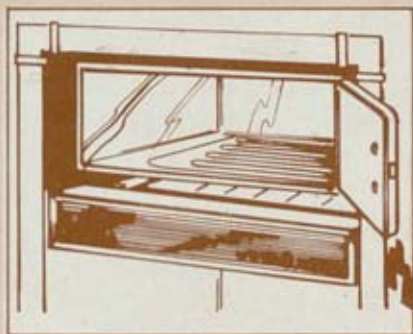
Simplemente colóquelos, la temperatura de esta zona, los conserva perfectamente.

6.- ANAQUELES PUERTA

Coloque aquí, según su tamaño y frío requerido: refrescos, cervezas, bebidas gaseosas, alimentos enlatados o empacados, salsas, etc.

7.- ZONA DE LEGUMBRES

Frutas, legumbres y verduras se conservan en buen estado debido al frío moderado y humedad apropiada que se tiene en este lugar. No habrá verduras secas o "quemadas". Si su aparato no tiene charolas de legumbres, para un mejor funcionamiento, envuélvalas en bolsas de polietileno.

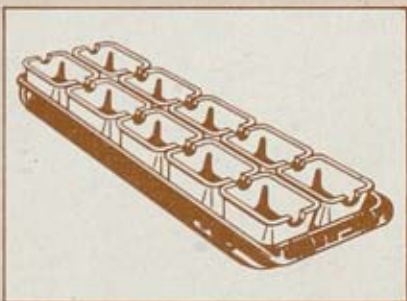


CONGELADOR

Congelador de gran capacidad; horizontal a todo lo ancho de su refrigerador, que le permite aprovechar al máximo el espacio en su refrigerador y del congelador mismo por sus apropiadas dimensiones para colocar los alimentos.

CHAROLA PARA CUBOS DE HIELO

Su congelador está equipado con charolas de plástico que permiten la formación rápida de cubos de hielo. Lo simple de cada molde le permite una fácil y correcta formación individual de sus cubitos de hielo.

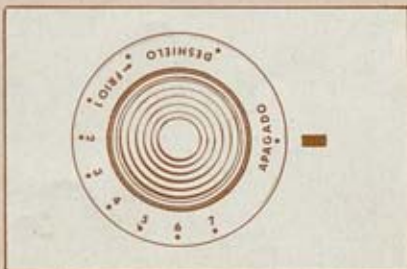


CHAROLA PARA CARNES

Deslizable bajo su congelador, esta charola le provee del sitio ideal para la conservación de alimentos que requieren frío intenso sin llegar a la congelación. Es tá provista de una aleta para facilitar la operación del deshielo. Su material resistente a impactos, así como su diseño, le aseguran una gran duración.

CONTROL DE TEMPERATURA

Con él se pone en marcha o fuera de servicio su refrigerador. Tiene 7 diferentes posiciones para la selección de la intensidad de frío más apropiada a sus necesidades, así como una para deshielo.





ANAQUEL PARA HUEVOS

Dos anaqueles fijos con una capacidad de 16 huevos.



SELLO PUERTA

La puerta de su refrigerador tiene colocado el nuevo empaque con imán interconstruido a todo lo largo de él.

SELLO MAGNETICO

El apropiado y elástico diseño del material plástico, la flexibilidad del mismo así como la potente tira magnética interconstruida, le aseguran un perfecto y duradero sellado de la puerta con el gabinete.



PARRILLAS

Para su comodidad posee dos o tres parrillas que le permiten aprovechar al máximo el espacio disponible en su refrigerador. Son de aluminio anodizado que le garantizan una alta resistencia y duración.



ANAQUELES

Posee su refrigerador anaqueles para la colocación de sus refrescos, frascos para salsas, o alimentos diversos.



DONDE COLOCAR SUS ALIMENTOS

COMO HACER FUNCIONAR SU REFRIGERADOR

PUESTA EN MARCHA

Ya que ha colocado su aparato en el lugar más apropiado y conoce perfectamente sus partes, es tiempo para que lo ponga a funcionar.

Para ello, simplemente mueva la perilla de su control de la posición de apagado a la más adecuada a sus necesidades de enfriamiento.



La posición más adecuada se encuentra entre los números 3 y 5 según el clima en que se reside.



Si usted desea una refrigeración más intensa mueva la perilla hacia los números más altos.



Si por el contrario, necesita menos refrigeración, mueva la perilla hacia los números más bajos.



Cuando sea necesario hacer el deshielo de su refrigerador, la posición de la perilla será hacia la palabra deshielo.

Recuerde que es conveniente que antes de colocar los alimentos haga trabajar el refrigerador por dos horas sin abrir la puerta. Después de lo anterior, coloque sus alimentos según las indicaciones dadas.

DESHIELO

Cuando la escarcha en el congelador es muy gruesa, deshiélelo ya que esta escarcha afecta grandemente el funcionamiento de su aparato por ser muy aislante. Lo anterior se traduce en enfriamiento inadecuado y mayor consumo de energía eléctrica.

Cuando la escarcha cubra el botón rojo de su congelador, es tiempo de hacer un deshielo, para lo cual siga cualquiera de los métodos siguientes:

METODO NOCTURNO

Este método es muy cómodo ya que, no obstante estarse licuando la escarcha, las temperaturas en el interior del refrigerador son apropiadas para conservar los alimentos, lo que permite que éstos continúen dentro del refrigerador.

Este método es apropiado para desarrollarlo durante la noche. Basta con abrir la aleta de su charola para carnes para recoger el agua del deshielo y colocar la perilla de su control en la posición de deshielo. Eso es todo, ya que los cortos tiempo de trabajo son apropiados para la conservación de los alimentos, y los descansos útiles para licuar la escarcha. (Siempre y cuando la puerta no se abra).

Por la mañana, tire el agua recolectada y coloque la perilla en su posición original.

METODO RAPIDO

Este método es muy útil cuando se utiliza como auxiliar en la limpieza del aparato y, en general, cuando se desea una rápida descongelación.

Principie sacando los alimentos de su refrigerador y coloque el selector de temperatura en "apagado". Ponga un recipiente de agua caliente, no hirviendo, en el congelador. Abra la aleta de su charola para carnes y colóquela para recoger el agua; cierre la puerta y en unos minutos tendrá una descongelación completa.

Si el objeto es limpiar el refrigerador, hágalo ahora; si no simplemente tire el agua. En ambos casos y después de lo anterior, ponga el selector de temperatura en el frío máximo durante una hora, pasado este tiempo regréselo a la posición normal.

Nunca utilice un picahielo o algún objeto semejante para quitar la escarcha ya que puede dañar su congelador permanentemente.

CONSEJOS PARA SU CUIDADO

Conserve siempre limpio su refrigerador de acuerdo con las siguientes indicaciones:

EXTERIOR

Limpie frecuentemente el exterior del gabinete con agua y jabón usando para secar, una esponja o trapo suave. El agua y jabón son suficientes y son los adecuados. No use otras sustancias.

INTERIOR

Limpie el interior de su refrigerador con agua tibia y carbonato en una proporción de una cucharada por litro de agua. No use otras sustancias. Séquelo con un trapo hasta quitar toda la humedad.

Esta limpieza debe efectuarse después de que se haya deshielado su refrigerador. Nunca use agua en exceso ya que al escurrir puede mojar el aislamiento del aparato hechándolo a perder.

Las parrillas de aluminio límpielas con agua tibia y jabón solamente. No use sustancias abrasivas ya que éstas destruyen la cubierta protectora del aluminio.

CHAROLA PARA CARNES U OTRAS PARTES DE PLASTICO

Lávelas con agua y jabón. Nunca use agua caliente porque deformará permanentemente o destruirá sus piezas. No use detergentes o sustancias abrasivas.

SELLO PUERTA

Para limpiar el empaque use agua y jabón o alcohol solamente nunca use gasolina o alguna otra sustancia.

CHAROLA PARA CUBOS DE HIELO

Para usarlas simplemente llénelas de agua hasta que el nivel sea el mismo al de las marcas que se tienen en cada recipiente.

VACACIONES

Si usted piensa estar fuera de su casa por bastante tiempo, es necesario que siga los siguientes pasos para evitarse problemas con su refrigerador.

- 1.- Deshiele completamente su congelador, límpielo y séquelo perfectamente.
- 2.- Vacíe todas las charolas de cubos de hielo y lávelas según las indicaciones ya dadas.
- 3.- Saque los alimentos del resto del gabinete y puerta y límpielos.

- 4.- Desconecte el refrigerador del tomacorriente.
- 5.- Deje el refrigerador ligeramente abierto para permitir la entrada de aire.
- 6.- A su regreso ponga el refrigerador en marcha, según lo descrito en la sección "COMO HACER FUNCIONAR SU REFRIGERADOR"



RECUERDE
ANTES DE LLAMAR A SU DEPARTAMENTO
DE SERVICIO, TENGA LISTO:

- 1.- Nombre del propietario y dirección.
- 2.- Número de factura o remisión y fecha.
- 3.- De ser posible lugar y fecha de compra.

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TECNICO CERCIORESE DE LO SIGUIENTE:

FALLA	CAUSA PROBABLE													
	Clavija floja en el tomacorriente.	Muy frecuentes y prolongadas aperturas de puerta.	La puerta no cierra bien por objetos mal colocados.	Está junto a una estufa o recibe luz solar directa.	Perilla del control en posición de apagado.	Perilla del control en posición de "deshielo".	Perilla del control en posición 1 ó cercana.	Perilla del control en posición 7 ó cercana.	Revise los fusibles de su instalación general.	Voltaje elevado o bajo, fuera de lo especificado en la del aparato.	Se introducen alimentos muy calientes.	Alimentos mal colocados que impiden la circulación de aire frío.	Demasiada escarcha en el evaporador.	Foco flojo o fundido.
No trabaja el refrigerador.	●				●				●					
Trabaja en exceso el refrigerador.		●	●	●				●			●	●	●	
Trabaja muy frecuentemente.						●	●			●			●	
Temperatura del congelador alta.	●	●	●	●		●	●			●	●		●	
Temperatura del congelador baja.								●						
Temperatura de alimentos baja.								●						
Demasiada escarcha en el congelador		●	●					●			●			●
No se forman rápidamente los cubos de hielo.	●	●	●	●	●	●	●			●	●			
Sudor en su congelador. (Goteo).		●	●	●	●	●	●	●			●			
Olor desagradable.														●
No enciende el foco.	●				●				●					●
Gabinete vibra.														
Temperatura de alimentos alta.	●	●	●	●		●	●			●	●	●	●	

231

**CERTIFICADO DE GARANTIA
GARANTIZAMOS AL COMPRADOR ORIGINAL
DE CADA NUEVO REFRIGERADOR**

GENERAL ELECTRIC

MODELO: _____

QUE SI CUALQUIERA DE SUS PARTES COMPONENTES SE COMPROBABA RESULTAR DEFECTUOSA EN SU MATERIAL O MANO DE OBRA DE FABRICACION, TAL PARTE SERA REPARADA O REEMPLAZADA SIN COSTO, DE ACUERDO CON LOS SIGUIENTES TERMINOS:

GARANTIA DE CINCO (5) AÑOS, A PARTIR DE LA FECHA ORIGINAL DE COMPRA, PARA LA UNIDAD HERMETICAMENTE SELLADA COMPUESTA DE MOTO-COMPRESOR, EVAPORADOR, Y CONDENSADOR, INSTALADO DE ORIGEN

GARANTIA DE DOCE (12) MESES PARA EL GABINETE, INCLUYENDO TODAS SUS PARTES COMPONENTES, EXCEPTO LOS ACCESORIOS, ACABADO DE PINTURA, LAMPARA DE ILUMINACION Y PARTES DE APARIENCIA.

ESTA GARANTIA SE HARA EFECTIVA A TRAVES DEL

DISTRIBUIDOR AUTORIZADO "GENERAL ELECTRIC"

DE QUIEN SE ADQUIRIO EL REFRIGERADOR, MEDIANTE LA PRESENTACION DE CUALQUIER DOCUMENTO QUE MUESTRE LA FECHA DE COMPRA (NOTA DE REMISION, FACTURA, ETC.), DESPUES DE COMPROBAR LAS SIGUIENTES:

CONDICIONES

- LA INSTALACION SE EFECTUO DE ACUERDO CON LOS REQUISITOS NECESARIOS INDICADOS EN SU INSTRUCTIVO.
- LA CORRIENTE ELECTRICA REUNA LAS CONDICIONES DE VOLTAJE Y FRECUENCIA PARA LAS QUE EL REFRIGERADOR FUE CONSTRUIDO, DE ACUERDO CON LAS INDICACIONES MOSTRADAS EN LA PLACA DE ESPECIFICACIONES
- SE HAN SEGUIDO LAS INSTRUCCIONES DE MANEJO Y CUIDADO RECOMENDADAS EN SU INSTRUCTIVO, DEDICANDOSE AL SERVICIO Y USO DOMESTICO NORMAL PARA EL QUE SE FABRICO.
- NO SE HAN USADO OBJETOS PUNZO-CORTANTES PARA EFECTUAR EL DESHIELO.
- Y QUE NO HA SIDO ALTERADO O REPARADO POR PERSONAS NO AUTORIZADAS.

EN EL SERVICIO OFRECIDO POR ESTA GARANTIA, QUE SE CUMPLIRA EN LAS HORAS Y DIAS HABILES, NO SE INCLUYE NINGUN GASTO OCASIONADO POR TRANSPORTES (FLETES, EMPAQUES, ACARREO, ETC.), A QUE DIERA LUGAR EL ENVIO DE ESTE REFRIGERADOR O PARTE DE EL PARA SU REPARACION.

GENERAL ELECTRIC, S. A. de C. V.

T-RE-8363

IMPRESO EN MEXICO

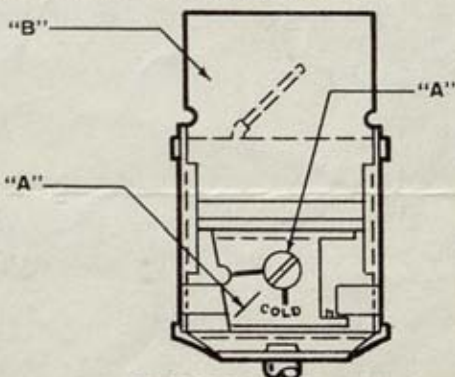
ATENCION PERSONAL DE SERVICIO

SI EL CONTROL DE TEMPERATURA QUE TIENE EL REFRIGERADOR ES MARCA "RANCO" SIGA ESTAS INSTRUCCIONES PARA SU AJUSTE.

CUANDO ESTE REFRIGERADOR SEA INSTALADO EN UN LUGAR CUYA ALTURA SOBRE EL NIVEL DEL MAR SEA MENOR DE 2400 METROS, DEBE AJUSTARSE EL CONTROL DE TEMPERATURA SEGUN LAS INSTRUCCIONES SIGUIENTES:

- 1.- COLOCAR EL DISCO GRADUADO EN "APAGADO".
- 2.- SEPARAR EL DISCO GRADUADO.
- 3.- QUITAR 2 TORNILLOS QUE SUJETAN AL CONTROL Y JALAR HACIA AFUERA CON PRECAUCION.
- 4.- RETIRAR LA TAPA DE FIBRA "B".
- 5.- HACER GIRAR EL TORNILLO "A" SEGUN SE MUESTRA EN LA TABLA.
- 6.- PARA REINSTALAR EL CONTROL INVIERTASE LO DESCRITO.

SE RECOMIENDA
MARCAR UNA LINEA
DE REFERENCIA ANTES
DE MOVER EL TORNILLO "A"



ALTURA SOBRE EL
NIVEL DEL MAR EN MTS.

FRACCIONES DE VUELTA
DEL TORNILLO "A" EN EL
SENTIDO CONTRARIO A
LAS MANECILLAS DEL
RELOJ.

0	7/8
400	3/4
800	1/2
1200	3/8
1600	1/4
2000	1/8
2400	NO MOVER

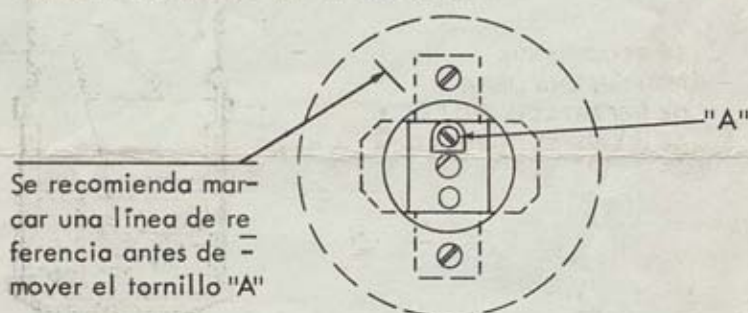
ESTA HOJA DE INSTRUCCIONES DEBE QUITARSE UNA - VEZ QUE EL REFRIGERADOR QUEDE EN PODER DEL USUARIO.

ATENCION PERSONAL DE SERVICIO

SI EL CONTROL DE TEMPERATURA QUE TIENE EL REFRIGERADOR ES MARCA "DANFOSS", SIGA ESTAS INSTRUCCIONES PARA SU AJUSTE.

Cuando este refrigerador sea instalado en un lugar cuya altura sobre el nivel del mar sea menor de 2200 m., debe ajustarse el control de temperatura según las siguientes instrucciones:

1. COLOCAR EL DISCO EN "APAGADO".
2. SEPARAR EL DISCO GRADUADO, JALANDO HACIA AFUERA.
3. MARCAR UNA LINEA DE REFERENCIA ANTES DE MOVER EL TORNILLO "A" DE AJUSTE.



4. HACER GIRAR EL TORNILLO "A" SEGUN SE REQUIERA EN LA TABLA SIGUIENTE PARA LA ALTURA LOCAL.
5. REGRESAR A SU POSICION EL DISCO GRADUADO.

ALTURA SOBRE EL NIVEL
DEL MAR (EN METROS).

FRACCIONES DE VUELTA
DEL TORNILLO "A"
EN EL SENTIDO DE GIRO
DE LAS MANECILLAS
DEL RELOJ.

0	7/8
400	3/4
800	1/2
1200	3/8
1600	1/4
2000	1/8
2400	0

250
LOS ANGELES, _____ 19____ No. _____

WILTON & HOLLYWOOD BRANCH

**SECURITY-FIRST NATIONAL
BANK OF LOS ANGELES**

90-1229
12

5701 HOLLYWOOD BOULEVARD

PAY TO THE ORDER OF

_____ \$ _____

_____ DOLLARS

ST NATIONAL
S ANGELES

SECURITY
BANK OF

256
LOS ANGELES, _____ 19____ No. _____

WILTON & HOLLYWOOD BRANCH

**SECURITY-FIRST NATIONAL
BANK OF LOS ANGELES**

90-1229
12

5701 HOLLYWOOD BOULEVARD

PAY TO THE ORDER OF

_____ \$ _____

_____ DOLLARS

SECURITY-FIRST NATIONAL
BANK OF LOS ANGELES

\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$
181	161	141	121	101	81	61	41	21	1
182	162	142	122	102	82	62	42	22	2
183	163	143	123	103	83	63	43	23	3
184	164	144	124	104	84	64	44	24	4
185	165	145	125	105	85	65	45	25	5
186	166	146	126	106	86	66	46	26	6
187	167	147	127	107	87	67	47	27	7
188	168	148	128	108	88	68	48	28	8
189	169	149	129	109	89	69	49	29	9
190	170	150	130	110	90	70	50	30	10
191	171	151	131	111	91	71	51	31	11
192	172	152	132	112	92	72	52	32	12
193	173	153	133	113	93	73	53	33	13
194	174	154	134	114	94	74	54	34	14
195	175	155	135	115	95	75	55	35	15
196	176	156	136	116	96	76	56	36	16
197	177	157	137	117	97	77	57	37	17
198	178	158	138	118	98	78	58	38	18
199	179	159	139	119	99	79	59	39	19
200	180	160	140	120	100	80	60	40	20



(1977) RECIBO **Nº 18171**

ESTADOS UNIDOS MEXICANOS
SECRETARIA DE COMUNICACIONES Y TRANSPORTES
TELEGRAFOS NACIONALES

Centro Urbano Presidente Alemán, D.F.

Teleg. Núm. 1 Núm. Palabras 1 H. D. 1

DESTINO FRANCIA

SELO



CONCEPTO	IMPORTE
429	
TOTAL:	

TOTAL:

Fecha _____

Firma del empleado

NOTAS. - Exija usted que la cantidad que pagó aparezca escrita, y además, confirmada con el corte en "PESOS" y la marca en "CENTAVOS", en las escalas respectivos. No se admite reclamación sin la presentación de este recibo

CTS.

05

10

15

20

05

20

30

50

40

45

50

55

60

42

00

10

75

S

8.5

90

95

SECRETARIA DE COMUNICACIONES Y TRANSPORTES
SERVICIO POSTAL MEXICANO
 ENVIOS INTERNACIONALES SUJETOS A CONTROL ADUANAL

ORDINARIOS

SR

LUIS BUÑUEL

CALLE

CARRAEA DE FELIX CUEVAS # 27

ZONA POSTAL

12

CIUDAD.

Procedentes de

USA

se han recibido en esta oficina consignados a usted, los envios detallados al reverso. Se servirá usted ocurrir a recogerlos, cubriendo previamente los derechos postales y aduanales que se expresan.

México, D. F., a

de

de 19

EL JEFE DE LA OFICINA

HORARIOS

RECIBI DE CONFORMIDAD

Firma del destinatario o apoderado

DESCRIPCION DE LOS ENVIOS

(REVERSO)

Núm. de origen	5163	Derechos de entrega	7.90
Núm. de registro		Derechos de almacenaje por días	
Núm. de boleto		Derechos de reexpedición	
Aduana de entrada		Derechos de importación	
7891856		TOTAL	186.76

RECIBI LOS DERECHOS DE IMPORTACION

RECIBI LOS DERECHOS POSTALES

México, D. F., a de de 19 México, D. F., a de de 19

Firma del empleado

1.400

Firma del empleado

SI NO PUEDE OCURRIR PERSONALMENTE A RETIRAR SUS ENVIOS, EXPIDA CARTA PODER O LLENE
LA AUTORIZACION IMPRESA AL CALCE.

TIMBRE
FISCAL

AUTORIZO A PARA QUE EN
MI REPRESENTACION RECIBA LA PIEZA A QUE SE REFIERE ESTE AVISO.

México, D. F., a de de 19

Firma del destinatario

Sello y firma de conocimiento

NOTAS: La pieza estará a disposición del destinatario durante 10 días sin pago de almacenaje, a partir del undécimo día será devuelta, salvo se presente a pagar su guarda por adelantado a razón de \$1.00 diario por pieza si es Encomienda y \$0.50 diarios por pieza si es un envío de más de un kilogramo conteniendo libros o impresos. Por ningún motivo se retendrá más de 30 días la correspondencia de que se trate.

TODA RECLAMACION DEBE HACERSE ANTES DE RETIRAR LOS ENVIOS DE LA OFICINA

T. G. N.

Luis Buñuel

TELEFONOS:

11-05-90

14-64-52

35-84-93

35-66-09

36.78.80
Dr. Tamayo

29
"ACROS"
"SIMPLEX"
"KELVINATOR"
"TELEVISION"
"LAVADORAS"

Cia. Nacional Importadora, S. A.

AGUSTIN ELIZONDO L.

DEPTO. DE VENTAS

INSURGENTES Y HAMBURGO

MEXICO, D. F.



Hotel R. Plaza



PLAZA DE ESPAÑA - MADRID - TELEF. 247 12 00

Sr.

Mr.

Buñuel

HABITACION
ROOM

1602

PERSONAS
PERSONS

1

FIRMA
SIGNATURE

PARA SU PROPIA SEGURIDAD, ROGAMOS EXHIBA
LA TARJETA DE IDENTIFICACION AL PEDIR LA
LLAVE Y FIRMAR SUS NOTAS DE CREDITO.

*FOR YOUR OWN SECURITY WE BEG YOU TO
SHOW THE IDENTITY CARD WHEN ASKING YOUR
KEY OR SIGNING YOUR CREDIT BILLS*



Xosé Denis Hombre
DIRECTOR

Alda. Borgo das Nacións, s/n • 15705 Santiago de Compostela
Telf.: 981 57 41 52 / 981 57 41 53 • Fax: 981 57 42 50
<http://www.audigal.es> • e-mail: info@audigal.es

$$\begin{array}{r} 168646 \\ 25000 \\ \hline 193646 \end{array}$$

la primavera de la vida
la orella humana

~~vidas marcadas~~

vidas sin rumbo

~~Barro sin alas~~

~~los Barros~~



- Poner cerradura en cajuela
- Checar y engrasar y cambio de aceite por los 12.500 Km
- Se sale aceite (no del motor) por la parte de atras.
- Cambio de lugar de las llantas.

960 plus 16 20 ant

38,4

9,6,0

16

576

96

153,6

960

153 ant

38 pl.

1960

100

1530/1196

550

Caja 45

Caja 44 M.

B.E.

Pri. 2 1/2


Casptan Navy cut

Lampara de gas.

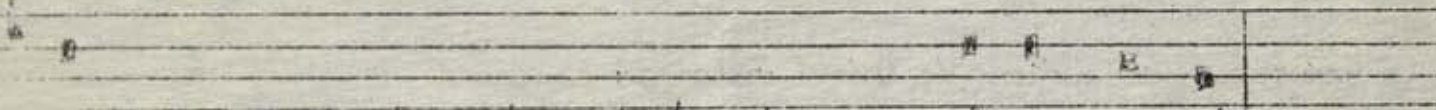
rs

ACCION DE GRACIAS

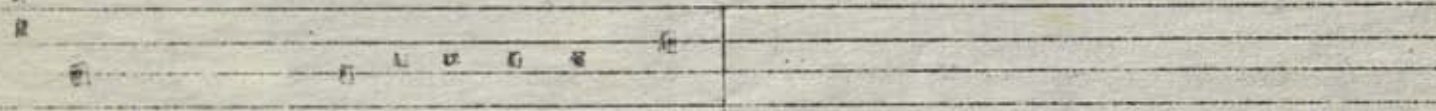
1.



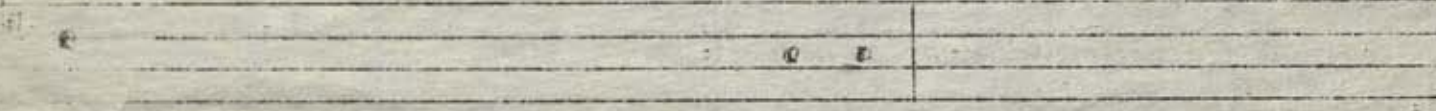
Alabad al Señor; festejadle to-dos los pue-blos,



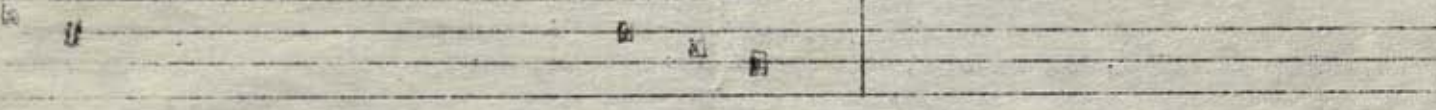
porque su misericordia se ha mostrado poderosa en fa-vor nues-tro,




y permonecerá e-ter-na-men-te fiel.



Gloria al Padre, al Hijo, y al Espíritu San-to,



como era en el principio, ahora y siem-pre,



por los siglos de los siglos, a-mén.

2. Hebdomadario:

Te damos gracias, Dios omnipotente, por todos los beneficios recibidos de Ti, que vives y reinas por todos los siglos de los siglos, Amén.

BENDICION DE LA MESA

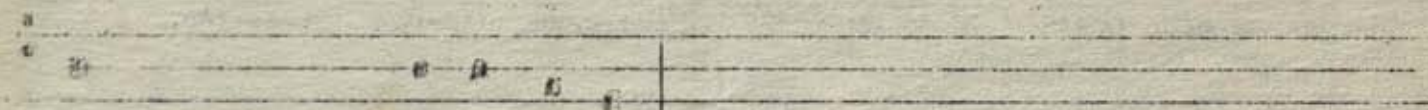
1. Con espíritu de paz, roquemos a Dios por nuestros amigos, por aquellos que nos ayudan, y por los que ya no están entre nosotros.

2. Padre nuestro....

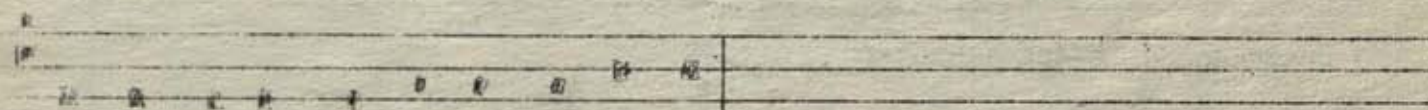
3.



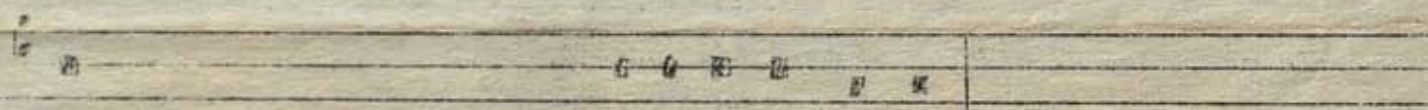
Grande es Dios y digno de toda a-la-ban-za.



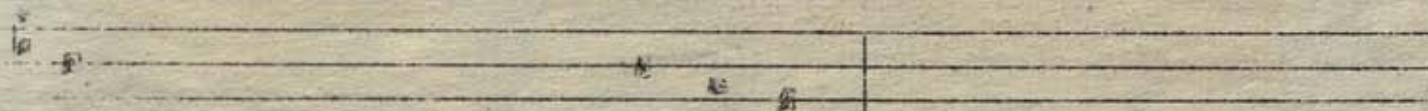
El Señor es benigno pa-ra to-dos;



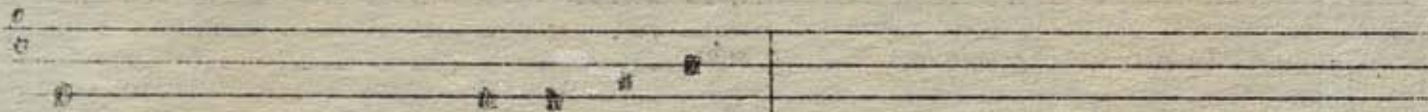
que sus fieles ben-di-gan su nom-bre.



Gloria al Padre, al Hijo, y al E-spi-ri-tu San-to,



como era en el principio, ahora y siem-pre,



por los siglos de los si-glos, a-mén.

4. Hebdomadario: la oración.

38a

Distinguished
AMERICAN
WINES



ARRIVAL OF THE GRAPES AT THE PRESS-HOUSE

The **LOBSTER**

OYSTER AND CHOP HOUSE

145 West 45th Street, New York

Two minutes from Broadway — Founded 1919

Telephone: JUDSON 2-0400

WE ARE PROUD TO PRESENT this list of selected California wines. They are American, they are good, and they will add to the enjoyment of fine food. These wines are labeled with the name of the famous wine district, and, in most cases, with the name of the *special variety of grape* from which they come.

Ch a m p a g n e

	<i>1/2 Bottle</i>	<i>Bottle</i>
KORBEL BRUT, <i>Vintage</i>	\$3.50	\$6.50

Made by the traditional French "methode Champenoise." This is America's only vintage Champagne.

W h i t e B u r g u n d y

LIVERMORE CHABLIS	\$1.25	\$2.35
-------------------	--------	--------

Wente Bros. Dry, light, and very pleasant. Recommended with fish, veal (or ham), chicken, turkey and the like.

LIVERMORE PINOT BLANC 1955	1.50	2.75
----------------------------	------	------

Wente Bros. A fine white Burgundy, remarkable for its bouquet. Full-bodied and dry, it is perfect with fish, fowl, and light meats.

C l a r e t

MOUNTAIN CLARET	\$1.25	\$2.25
-----------------	--------	--------

Louis Martini. A light Claret from a top-ranking grower. Will do wonders for beef, steak, or lamb.

Sauternes

	<i>1/2 Bottle</i>	<i>Bottle</i>
LIVERMORE DRY SEMILLON	\$1.35	\$2.50

Wente Bros. An excellent all-around wine suitable with chicken, turkey, seafood and salads. It is what all California "Dry Sauternes" would be if they could.

LIVERMORE SEMILLON (Haut Sauterne)	1.35	2.50
---------------------------------------	------	------

Wente Bros. The finest true Sauterne in America. Moderately sweet. A perfect wine to serve with pastry, soufflé or fruit at the end of a meal.



Red Burgundy

NAPA BURGUNDY	\$1.25	\$2.25
---------------	--------	--------

Louis Martini. A sound red wine. Excellent with all meats.

Rhine

LIVERMORE GREY RIESLING	\$1.35	\$2.50
-------------------------	--------	--------

Wente Bros. Comparable to a good Rhine wine. Soft and delicate. Delightful with all seafood and light meat.

JOHANNISBERG RIESLING 1955	1.35	2.50
----------------------------	------	------

Louis Martini. Here is one of America's most distinguished true Rhine wines. Its superb, aromatic bouquet and perfect balance make it the ideal wine to accompany all seafood and white meats.

White wines are always served chilled. May we suggest your ordering the wine of your choice early to insure its proper service.

CERTAIN foods complement certain wines. We offer this tasting guide should you care to test this premise. However, don't let any rules influence your personal preference. Drink whatever wine you want regardless of dish.

Champagne is good before, during, and after any meal! Pleasant drinking.



Heinzel (1849)

— El mas gran bien hechor
de la humanidad sera
aquel que haga posible que
unos pocos barran a miles
de la superficie de la tierra.

The Terrorisme Reader.

Ed. by Walter Laqueur

Temple University Press
Philadelphia

Goya nació en Freudenstadt
y en Calanda Luis Buñuel,
¿quién dijo que en Aragón
Hortistas no puede haber?

41a

¡MAYOR RENDIMIENTO POR BUEN CONOCIMIENTO!



De la **SM 3**

Estas instrucciones para el manejo

facilitarán a los antiguos y nuevos amigos de OLYMPIA detalles valiosos, ya que en cada modelo existen innovaciones. Ciertamente el manejo de una OLYMPIA es muy sencillo, pero quién la conoce de verdad trabaja mejor con ella. Por ello es en interés de todos los usuarios de OLYMPIA el fijarse en estas breves instrucciones.

Olympia

NO PRECIPITARSE...



En primer lugar

Lleve la tapa del estuche hacia atrás y desengánchela de los goznes. Quite todos los cartones, así como la goma de la boma derecha (15).

Sacar la máquina y prepararla



Apriete las palancas de sujeción del tablero hacia abajo y levante al mismo tiempo la máquina para sacarla así de su sujeción posterior. Quite luego los alambres negros, situados a la izquierda y derecha del carro. Para ello coloque la máquina sobre su pared trasera y apriete el extremo inferior de los alambres debajo de los costados de la máquina hacia fuera y una vez fuera levante los alambres para desenganchar del carro sus extremos superiores. Oprima a continuación la tecla de conmutación de mayúsculas (23). Así se eleva el carro y se pueden quitar las planchitas de corcho colocadas debajo del mismo en sus extremos derecho e izquierdo. Falta levantar la chapa frontal (19) y sacar el cartón, que sujeta las palancas de tipos.

Amortiguar el ruido

Coloque la máquina sobre un fieltro. Así trabajará aún más silenciosa. Déjela sobre el tablero sólo en casos especiales - por ejemplo en viajes -.

QUÉ REMEDIO, TAMBIÉN ES NECESARIO

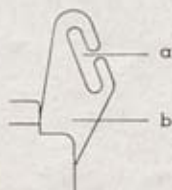
El cambio de la cinta

Al levantar la chapa frontal queda el mecanismo de la cinta accesible. Se enrolla la cinta desgastada en uno de los dos carretes (h). Luego se separa el tensor de la cinta (g) del carrete vacío, y se saca éste. Después se quita el final de la cinta del gancho y del portacintas (b).

A continuación se cambia el carrete con la cinta vieja por el en que está enrollada la nueva y se engancha el extremo de ésta en el carrete vacío, aplastando el gancho contra el núcleo del carrete (f).

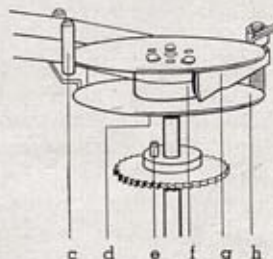
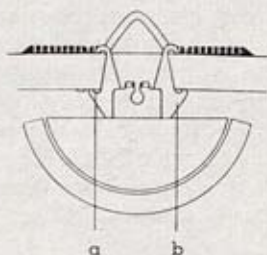
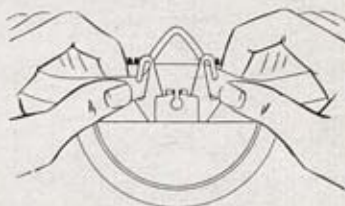
Seguidamente se coloca el carrete vacío, teniendo cuidado de que el pivote de la ruedecita impulsora (e) entre en uno de los tres agujeros del carrete (d), detalle que se ha de cuidar también con el carrete anteriormente colocado.

Hecho esto, se pasa la cinta por las dos palancas guías (c), se baja el sujetamayúsculas y se coloca la cinta detrás del portacintas (b), pasándola luego por las dos guías de éste. Si la colocación de la cinta coincide con el grabado, está todo bien hecho.



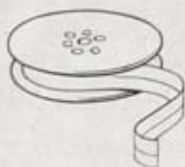
- a) guía de portacintas
- b) portacintas
- c) palancas guía de la cinta
- d) agujero del carrete

- e) pivote de la ruedecita impulsora
- f) núcleo del carrete
- g) tensor de la cinta
- h) carrete



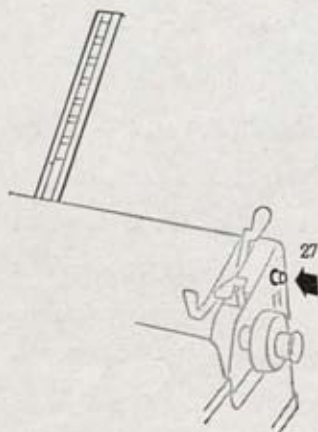
Nivelación de márgenes

Si se quiere que en circulares y otros escritos esté el margen derecho nivelado como el izquierdo es preciso hacerse primero un borrador, para ver el número de letras que se tiene que nivelar al margen derecho. El renglón más corto sirve de base. Partiendo de este renglón se tira una raya vertical, como muestra el ejemplo. Las letras que pasen de esta raya tienen que ser niveladas mediante la «barra espaciadora correctora».



Ajustar el color de la cinta

Utilizando cintas bicolores, se ajusta el color superior si se lleva la palanquita del conmutador de la cinta (26) al punto «azul» y el inferior llevándolo al punto «rojo». El ajuste sobre el punto «blanco» (incoloro) sirve para escribir sobre clichés de cera. En cintas unicolores, cuando se ha gastado la parte superior debe volverse para usar la parte inferior. El cambio de dirección de marcha de la cinta es automático.



Introducción del papel

Se centra el carro y se aprieta el botón soltador del atrim (27). Luego se coloca el papel al lado de la desplazable escuadra para la colocación del papel (3) entre rodillo y chapa atrim (8) y se gira la boma del rodillo (15) hacia atrás para llevar el papel a la posición deseada. Para el ajuste del papel a la introducción de varios pliegos (copias) se lleva la palanca atlojapapel (13) hacia delante. Para plegar el atrim después del uso basta con llevarle hacia la derecha hasta que se enganche.

Ajuste de los márgenes

El principio y final de los renglones se ajusta a discreción desplazando los dos marginadores (4). Para poderlos desplazar es preciso oprimirlos ligeramente.



Ajuste del espacio entre los renglones

Por medio de la conmutación del interlineado (2) se fija uno de los tres espacios entre renglones. Una ligera presión contra la palanca de interlínea (18) lleva el carro hacia la derecha y ajusta al mismo tiempo el próximo renglón.

Conmutación de mayúsculas

Para escribir letras mayúsculas o signos, se pulsa una de las dos teclas de conmutación de mayúsculas (23). Bajando la tecla sujetamayúsculas (22) quedan las mayúsculas fijadas, lo que se anula pulsando la tecla izquierda de conmutación.

Espacio entre palabras

Al pulsar la barra espaciadora (24) se produce un espacio del ancho de una letra.



- | | | |
|--|---|---------------------------------------|
| 1 Palanca rodillo libre | 10 Tarjetero | 19 Chapa frontal |
| 2 Conmutación del interlineado | 11 Muesca para alinear | 20 Bloqueador para carro y teclas |
| 3 Escuadra para la colocación del papel | 12 Barra pisapapel | 21 Tecla margen libre |
| 4 Marginadores | 13 Palanca alfojapapel | 22 Tecla sujetamayúsculas |
| 5 Rodillos pisapapel | 14 Palanca carro libre | 23 Tecla de conmutación de mayúsculas |
| 6 Indicador de nivel de renglones de plexiglás | 15 Borna del rodillo | 24 Barra espaciadora |
| 7 Atril | 16 Botón desembrague rodillo | 25 Retroceso |
| 8 Chapa atril | 17 Tecla tabuladora | 26 Conmutación de la cinta |
| 9 Guía de papel | 18 Palanca conmutadora del interlineado | |

Margen libre



Después de sonar el timbre todavía pueden hacerse 8 pulsaciones y luego se bloquea el teclado. Sin embargo, una ligera pulsación sobre la tecla margen libre (21) levanta el bloqueo. Para escribir delante del margen ajustado a la izquierda, se pulsa igualmente la tecla de margen libre.

Retroceso

Si se pulsa la tecla de retroceso (25), retrocede el carro el espacio correspondiente al ancho de una letra.

Carro libre

Se coge la boma del rodillo (15) con la mano derecha y se oprime la palanca carro libre (14) con el dedo pulgar. Así se puede mover el carro libremente en las dos direcciones horizontales.

Rodillo libre

Se lleva la palanca rodillo libre (1) hacia abajo. Así queda el rodillo desembragado y se le puede girar hasta el renglón deseado. A continuación es preciso volver la palanca rodillo libre a su posición normal.

Desembrague rodillo

También apretando el botón desembrague rodillo (16) y girando la boma del rodillo se puede variar a discreción la posición de los renglones, particularmente para escribir sobre impresos rayados. Tan pronto se suelte el botón queda el rodillo nuevamente fijo.

Regulación de la pulsación

El desplazamiento de la palanca reguladora del pulsación (28) en dirección de la flecha regula la dureza de la pulsación a gusto de cada uno. La máquina permite su mayor rapidez al estar la palanca reguladora en su posición máxima delantera.



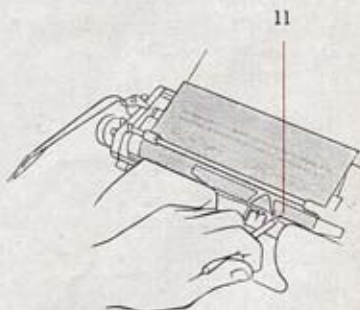
Alinear

Para trazar rayas se introduce la punta de un lápiz en la muesca que lleva el indicador de nivel de renglones (11) y por medio de movimientos horizontales del carro se producen rayas horizontales y girando el rodillo rayas verticales.

Borrar - corregir

Se lleva la barra pisapapel hacia delante y se gira la boma del rodillo hasta que la parte del papel donde se quiere borrar se encuentre encima de la guía de papel (9) y se lleva el carro hacia el lado donde se halla la letra o letras que se quieren borrar, para evitar que las partículas, que se desprenden de la goma, caigan dentro del mecanismo de la máquina. Conviene utilizar una plantilla de borrar y una goma de máquina para el original y otra blanda para las copias.

Se intercalan letras olvidadas en palabras utilizando la «barra espaciadora correctora». Para ello se borra la palabra incompleta y se coloca el carro de forma, que la ranura de la guía central de palancas se encuentre exactamente debajo de la última letra de la palabra anterior. Luego se pulsa una vez la barra espaciadora y a continuación se escribe las letras de la palabra borrada teniendo bajada la barra espaciadora.



La mejor máquina de escribir

bien

La mjor máquina de escribir

con Italia

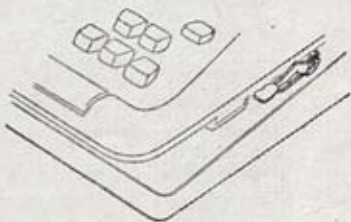
La mejor máquina de escribir

corregido

Seguro de protección

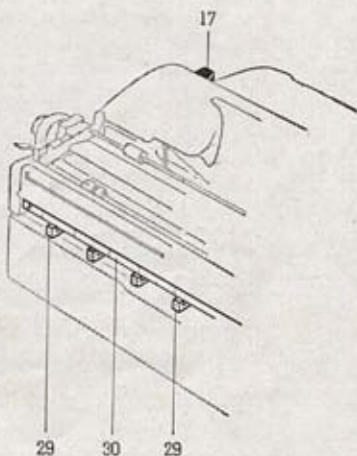
Para transportar la máquina o para evitar su uso indebido, se bloquea el carro y teclas mediante la palanca bloqueadora (20), llevando ésta hacia arriba. Para levantar el bloqueo se vuelve a colocar esta palanca en su posición inicial.

Para meter la máquina dentro de su estuche se la coloca sobre los dos salientes de sujeción situados en la pared posterior del tablero del estuche y se la empuja un poco hacia atrás para que entren los dos ganchos. Luego se aprietan las dos palancas de sujeción hacia abajo. Finalmente se introducen los machos de los goznes de la tapa del estuche en sus goznes del tablero y se cierra el estuche.



Tabular

Para escribir estadillos etc. con columnas de cifras conviene utilizar los ajustadores de columnas (29) y la tecla tabuladora. A la vista de la barra pisapapel (12), que lleva una escala con números, se determinan los lugares de las columnas. Los números de esta escala coinciden con los de la escala que lleva la guía de los ajustadores (30), que se encuentra en la pared posterior del carro. En los números donde se ha previsto las columnas se fijan los ajustadores. Para poderlos desplazar se deben optimir ligeramente. La señal roja de los ajustadores debe de estar exactamente debajo de las rayitas elegidas de la escala. Se empieza el ajuste por el número más bajo de la escala. Los ajustadores no utilizados deben de llevarse al extremo izquierdo o derecho de la guía y de ningún modo dejarlos entre los ajustadores en uso. Utilizando todos los ajustadores y aprovechando el margen derecho en combinación con la tecla margen libre, puede escribirse en ocho columnas. Para tabular púlsese la tecla tabuladora (17); así va el carro al tope ajustado. Mientras el carro no llegue al tope no debe soltarse la tecla tabuladora.



Si quedan por ejemplo 4 letras a la derecha de la raya, es preciso economizar a la izquierda de la raya el espacio equivalente al que ocupan estas 4 letras. El espacio que ocupa cada letra consta de dos medios espacios. Por consiguiente ocupan 4 letras (cri-) ocho medios espacios y éstos se economizan mediante la «barra espaciadora correctora» a razón de medio en 8 espacios enteros entre las palabras del renglón, de forma, que queda sólo medio espacio entre las palabras correspondientes.

En la oficina como en el ho-
gar o en los viajes OLYMPIA
es una eficaz colaboradora

sin nivelación

En la oficina como en el ho-
gar o en los viajes OLYMPIA
es una eficaz colaboradora

con nivelación

El procedimiento para economizar estos medios espacios entre las palabras es idéntico al que se emplea para intercalar letras omitidas en palabras, explicado bajo el epígrafe «borrar — corregir», o sea: partiendo de la última letra de la palabra anterior se pulsa la barra espaciadora una vez y a continuación se pulsan las letras de la palabra a escribir, teniendo bajada la barra espaciadora.

QUIÉN LA TENGA BIEN CUIDADA, PROLONGA LA VIDA DE SU MÁQUINA

Limpieza

Al usar la máquina continuamente conviene, antes de comenzar el trabajo, quitarle con un pincel limpio el polvo. Para ello se levanta la chapa frontal (19). Se limpian los tipos con un cepillo. De vez en cuando, debe usarse un poco de gasolina. Si para limpiar los tipos se usa una masa a propósito, es preciso amasarla antes. Se aconseja colocar debajo de las palancas de tipos un pliego de papel. Para limpiar el rodillo se puede usar alcohol, pero nunca gasolina.

Engrase

Las piezas que tienen movimiento o roce deben de ser engrasadas muy de tarde en tarde con aceite de máquina muy fluido y libre de ácidos. Antes se quita el aceite sucio. El segmento, la rueda del interlineado y la guía central de palancas no deben de ser engrasados nunca.

Reparaciones

Entregue máquinas averiadas inmediatamente a un mecánico experto de máquinas de escribir.

OLYMPIA WERKE AG · WILHELMSHAVEN

DICIEMBRE

5

L	M	M	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

Stos. Sabas, Dalmacio y sta. Elisa, virgen

Semana 49

JUEVES

340-26

426

DICIEMBRE

6

L	M	M	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

Día de la Constitución. San Nicolás, arz.

Semana 49

VIERNES

341-25