

MANUAL DE USUARIO



Modelo: SJI13 (INOX)

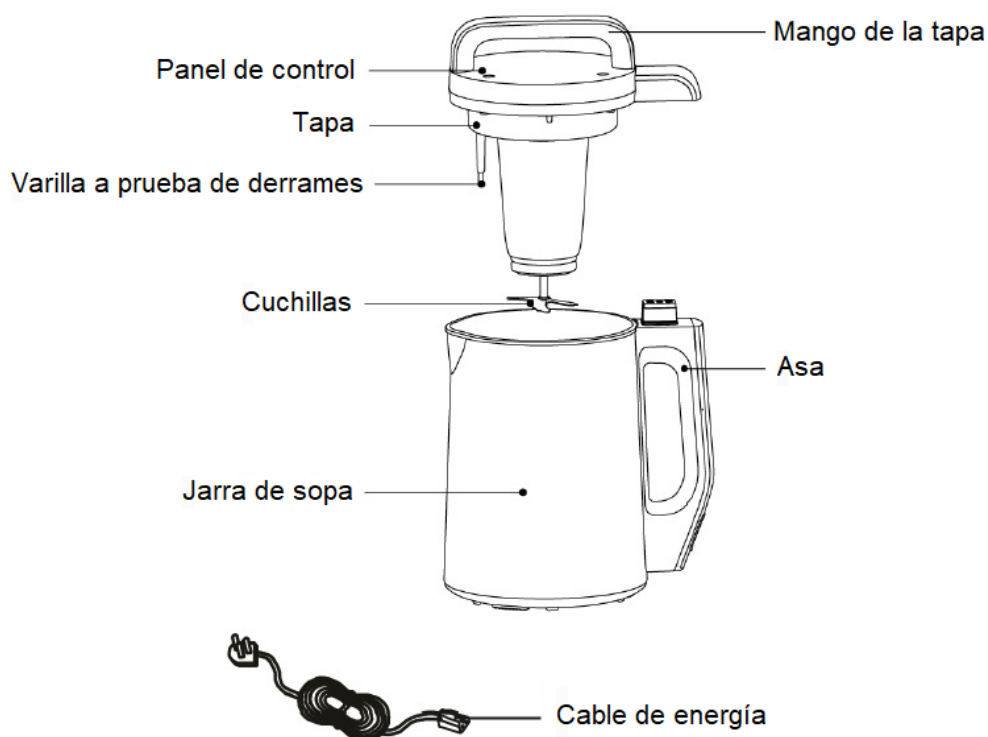


Por favor lea este manual con atención antes de utilizar la unidad.
Guarde estas instrucciones para futuras referencias.

CONTENIDO

IDENTIFICACIÓN DE LAS PARTES	1
ANTES DE USAR LA UNIDAD POR PRIMERA VEZ	1
INSTRUCCIONES DE USO	1
PANEL DE VISUALIZACIÓN	2
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	4
RECETAS SIMPLES	5
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	8
CONEXIONES DE CABLEADO Y FUSIBLE	8
GARANTÍA	9

IDENTIFICACIÓN DE LAS PARTES

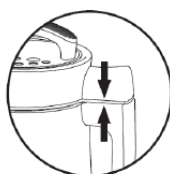


ANTES DE USAR LA UNIDAD POR PRIMERA VEZ

- Retire todo el embalaje y contenido. Lave y limpie la sopera antes de usarla por primera vez siguiendo las instrucciones que se proporcionan en la sección de Limpieza y Mantenimiento.
- La distancia óptima entre la sopera y los otros electrodomésticos en la cocina debe ser superior a 30 cm.
- No quite la tapa mientras la sopera esté en funcionamiento.
- No utilice esta sopera para recalentar ningún alimento.

INSTRUCCIONES DE USO

- Prepare todos los ingredientes necesarios para su receta.
- Coloque los ingredientes dentro de la jarra de sopa.
- Asegúrese de que la tapa esté colocada firmemente en su lugar y nivele con la parte superior de la jarra; si la tapa no está firme, la sopera no funcionará, ya que no habrá energía en la unidad.



INSTRUCCIONES DE USO (CONTINÚA)

- Seleccione el programa deseado como se muestra en el panel de visualización a continuación.
- Escuchará repetidamente un sonido beep una vez que finalice programa de cocción seleccionado.
- Retire la comida de la sopera y disfrútela. Los alimentos estarán calientes, así que tenga cuidado cuando vaya a consumirlos.

PANEL DE VISUALIZACIÓN



Smooth [Suave]

- Prepare los ingredientes de acuerdo con las instrucciones de su receta para sopa y colóquelos en la sopera. Asegure la tapa en su posición y conecte la unidad a la corriente. Oprima la tecla de función para seleccionar el ajuste Smooth para una sopa de textura suave, luego presione la tecla de inicio/cancelar Start/Cancel para comenzar el ciclo de cocción. La cocción tardará aproximadamente 20 minutos.



Chunky [En trozos]

- Prepare los ingredientes de acuerdo con las instrucciones de su receta para sopa y colóquelos en la sopera. Asegure la tapa en su posición y conecte la unidad a la corriente. Oprima la tecla de función para seleccionar el ajuste Chunky para una sopa de textura con trozos, luego presione la tecla de inicio/cancelar Start/Cancel para comenzar el ciclo de cocción. La cocción tardará aproximadamente 25 minutos.

PANEL DE VISUALIZACIÓN (CONTINUÍA)



Blend [Mezcla]

- Prepare los ingredientes de acuerdo con las instrucciones de su receta para sopa y colóquelos en la sopera. Asegure la tapa en su posición y conecte la unidad a la corriente. Oprima la tecla de función para seleccionar el ajuste Blend hasta que se ilumine, y luego mantenga presionada la tecla de inicio/cancelar Start/Cancel para comenzar a mezclar. No mezcle por más de 20 segundos cada vez. La sopera se apagará automáticamente después de 20 segundos de mezcla. Permita que se enfríe durante 10 minutos antes del próximo uso. Este ajuste no cocina ingredientes.



Soymilk [Leche de soja]

- Prepare 90 grs. de soja y 1-1.3L de agua y colóquelos en la sopera. Asegure la tapa en su posición y conecte la unidad a la corriente. Oprima la tecla de función hasta que se ilumine el ajuste de leche de soja Soymilk, y entonces oprima la tecla de inicio/cancelar Start/Cancel para iniciar el proceso. La preparación tomará de 21 a 28 minutos aproximadamente.



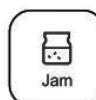
Juice [Jugo]

- Prepare los ingredientes de acuerdo con las instrucciones de su receta y colóquelos en la sopera. Asegure la tapa en su posición y conecte la unidad a la corriente. Oprima la tecla de función hasta que se ilumine el ajuste "Juice", y luego oprima la tecla de inicio/cancelar Start/Cancel para iniciar el proceso. El jugo tomará aproximadamente 5 minutos.



Comida para bebés [Baby food]

- La comida para bebés es una función de cocción. Prepare los ingredientes de acuerdo con las instrucciones de su receta, agregue 1-1.3L de agua y colóquelos en la sopera. Asegure la tapa en su posición y conecte a la corriente. Oprima la tecla de función para seleccionar el ajuste "Baby food", luego que se ilumine oprima la tecla de inicio/cancelar Start/Cancel para iniciar el proceso, que tomará aproximadamente 26 minutos.



Mermelada [Jam]

- Prepare los ingredientes de acuerdo con las instrucciones de su receta y colóquelos en la sopera. Asegure la tapa en su posición y conecte la unidad a la corriente. Oprima la tecla de función para seleccionar el ajuste "Jam", luego que se ilumine oprima la tecla de inicio/cancelar Start/Cancel para iniciar el proceso, que tomará aproximadamente 25 minutos.

PANEL DE VISUALIZACIÓN (CONTINÚA)



Limpieza automática [Auto Cleaning]

- Coloque 1-1.3L de agua limpia en la sopera, asegure la tapa en su posición y conecte la unidad a la corriente. Oprima la tecla de función para seleccionar el ajuste “Auto Cleaning”, y luego que se ilumine oprima la tecla de inicio/cancelar Start/Cancel para iniciar el ciclo de limpieza. El ciclo de limpieza de la sopera durará aproximadamente 6 minutos.



Finalizar [Finish]

- Una vez que el ciclo de cocción se haya completado, se iluminará el ícono “Finish”. Ahora puede desconectar el cable de corriente, quitar la tapa y servir.



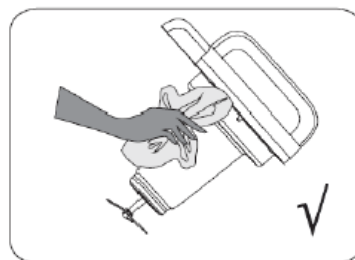
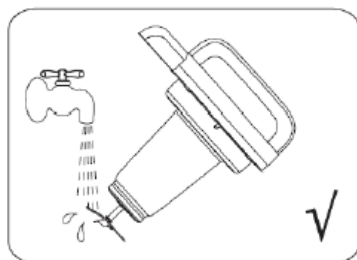
Mantener tibio [Keep warm]

- Después de cocinar, la sopera entrará en el modo “Keep warm”. Esto mantendrá el contenido caliente hasta 1 hora después de que se haya completado el ciclo de cocción. Mientras la sopera esté en este modo, el icono permanecerá iluminado.

Escuchará repetidamente un sonido beep una vez que finalice el programa seleccionado. Desenchufe el cable del tomacorrientes y de la sopera, retire la tapa y vierta la sopa. Tenga precaución ya que el contenido estará caliente.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desconecte la sopera de la corriente y retire la tapa.



- Lave solamente la cuchilla con agua corriente, NO permita que el agua entre en contacto con la tapa.

PRECAUCIÓN: los bordes de la cuchilla están afilados, manipúlelos con cuidado

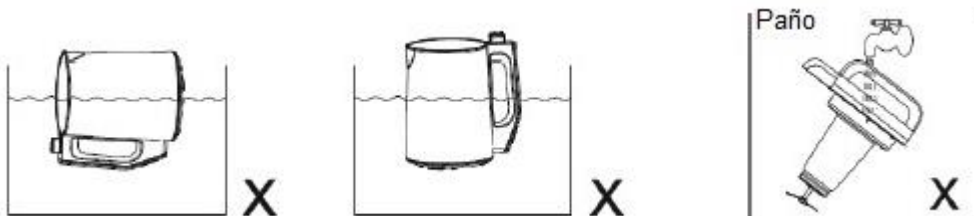
- Limpie la tapa y los accesorios con un paño húmedo.
- Retire el resto de sopa del recipiente.
- Limpie el interior de la sopera con agua jabonosa.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO (CONTINUÍA)

NO SUMERJA NINGÚN COMPONENTE EN AGUA

Este producto no es apto para lavavajillas.

No utilice productos de limpieza abrasivos.



RECETAS SIMPLES

Debe retirar las semillas de las frutas y verduras y cortarlas en cubos pequeños de 10x10x10mm antes de colocarlas en la jarra.

Ajuste:	Smooth [Suave]
Receta:	Sopa de Tomate
Ingredientes:	• 800 grs. de tomates en lata • 2 cubos de caldo de pollo o verduras • 100 ml de crema doble
Método:	Llene hasta el nivel deseado con agua hervida. Agregue los ingredientes en la sopera. Esta sopa se hace usando la configuración suave. Si no es lo suficientemente suave, puede usar una batidora para suavizarlo aún más.
Tiempo de cocción (aproximado): 20 minutos.	

Ajuste:	Smooth [Suave]
Receta:	Sopa de Repollo
Ingredientes:	• 350 grs.de repollo, rallado • 70 grs. de papas, peladas y picadas • 70 grs. de cebolla, finamente picada • 1 cucharadita de aceite de oliva • 1 diente de ajo machacado • 1 cubo de caldo de verduras • 660 ml de agua hirviendo
Método:	• Saltee las cebollas, hierbas y ajo en el aceite de oliva durante unos tres minutos, o hasta que estén suaves. • Agrega los ingredientes a la jarra. • Elija una configuración suave.
Tiempo de cocción (aproximado): 20 minutos.	

RECETAS SIMPLES (CONTINÚA)

Ajuste:	Chunky [En trozos]
Receta:	Sopa De Verduras en Trozos
Ingredientes:	• 1 cucharada de aceite de oliva • 70 grs. de cebolla picada • 140 grs. de zanahorias, peladas y cortadas en cubitos • 70 grs. de nabos, pelados y cortados en cubitos • 70 grs. de puerro, recortado y rebanado • 70 grs. de judías verdes, en rodajas • 50 grs. de lentejas • 420 ml de caldo de verduras • 140 ml de leche semidescremada
Método:	Saltee las cebollas y el puerro en el aceite de oliva durante unos tres minutos, o hasta que estén suaves. Agregue las lentejas y el caldo de verduras a la sopera con las cebollas salteadas y el puerro. Revuelva bien y seleccione el ajuste Chunky. Sirva con pan fresco o croutons.
Tiempo de cocción (aproximado): 25 minutos.	

Ajuste:	Blend [Mezcla]
Receta:	Mezclador
Ingredientes:	• 500 grs. de fruta • 560 ml de leche o yogur
Método:	Prepare la fruta. Luego lávela, retire las semillas, y corte en 10 mm * 10 mm de tamaño. Agregue todos los ingredientes a la jarra de sopa y fije la tapa firmemente. Seleccione la función de mezcla y oprima la tecla de inicio/cancelar Start/Cancel para comenzar a mezclar durante no más de 20 segundos a la vez. Retire de la jarra cuando se haya mezclado.

Ajuste:	Soymilk [Leche de soja]
Receta:	Leche de Soja Rápida
Ingredientes:	• 90 grs. de soja • 1-1.3L de agua
Método:	Lave la soja, colóquela en la jarra de sopa y agregue agua. Asegure la tapa y seleccione la función de leche de soja. Sirva una vez que la función se haya completado.
Tiempo de cocción (aproximado): 21-28 minutos.	

Ajuste:	Juice [Jugo]
Receta:	Smoothie de Frutilla [Batido]
Ingredientes:	• 640 ml de yogur de frutilla bajo en grasa • 210 ml de leche semidescremada • 210 grs. de frutillas (no congeladas)
Método:	Coloque todos los ingredientes en la jarra de sopa. Seleccione el ajuste de jugo y espere a que termine el programa. Sirva inmediatamente.
Tiempo de cocción (aproximado): 5 minutos.	

RECETAS SIMPLES (CONTINÚA)

Ajuste:	Juice [Jugo]
Receta:	Smoothie de Frutilla y Piña
Ingredientes:	• 210 grs. de frutillas frescas picadas • 180 grs. de piña fresca pelada, cortada en cubitos • 430 grs. de yogur de frutilla bajo en grasa • 120 ml de leche semidescremada • 1 cucharada de helado de vainilla
Método:	Coloque todos los ingredientes en la jarra de sopa. Seleccione el ajuste de jugo y espere a que termine el programa. Sirva inmediatamente.
Tiempo de cocción (aproximado): 5 minutos.	

Ajuste:	Juice [Jugo]
Receta:	Smoothie de Chocolate y Banana
Ingredientes:	• 630 grs. de yogur de frutilla bajo en grasa • 210-280 leche semidescremada • 2 bananas, peladas y cortadas en rodajas • 4 cucharadas de azúcar glas • 70-120 grs. de chocolate amargo
Método:	Derriba el chocolate. Agregue el chocolate derretido y todos los demás ingredientes a la jarra de sopa. Seleccione el ajuste de jugo y espere a que termine el programa. Sirva inmediatamente.
Tiempo de cocción (aproximado): 5 minutos.	

Ajuste:	Baby Food [Comida para bebé]
Receta:	Pasta de Arroz
Ingredientes:	• 100 grs. de arroz • 1L - 1.3L de agua
Método:	Agregue los ingredientes a la jarra de sopa. Seleccione el ajuste de Comida para bebé y espere a que termine el programa. Sirva inmediatamente.
Tiempo de cocción (aproximado): 26 minutos.	

Ajuste:	Jam [Mermelada]
Receta:	Mermelada de Manzana
Ingredientes:	• 600 grs. de manzana sin semillas y limpias • 400 ml de agua • 55 ml de jugo de limón • Azúcar blanca para saborizar
Método:	Pele y retire las semillas de las manzanas, y luego corte en 10mmx10mm. Agregue ingredientes a la jarra de sopa. Seleccione la configuración de mermelada y espere a que termine el programa.
Tiempo de cocción (aproximado): 25 minutos.	

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

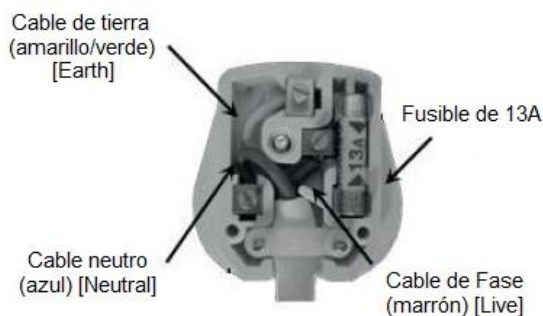
FALLA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
La luz indicadora de función está apagada.	⇒ La corriente no llega a la sopera.	⇒ Verifique que el cable esté bien colocado y que la toma de corriente esté encendida.
La luz de función está encendida pero la sopera no funciona.	⇒ No ha presionado la tecla de inicio/cancelar Start/Cancel.	⇒ Oprima la tecla de inicio/cancelar Start/Cancel.
La sopera caliente sin mezclar.	⇒ La sopera está en la etapa de calentamiento en el proceso de cocción.	⇒ Espere 10 minutos para ver si la mezcladora arranca.
La sopa no se cocina y los alimentos se desbordan y se queman en el fondo.	⇒ Ha seleccionado la función incorrecta o falta o sobra ingredientes líquidos.	⇒ Asegúrese que la luz de función correcta esté iluminada y verifique la cantidad de ingredientes.
Todas las luces de función parpadean y la alarma suena continuamente.	⇒ Exceso de volumen de ingredientes líquidos.	⇒ Verifique la cantidad de ingredientes para que no exceda el volumen máximo que figura en la sopera.

CONEXIONES DE CABLEADO Y FUSIBLE

La unidad está equipada con un enchufe moldeado. Para cambiar el fusible, retire la cubierta del fusible en la parte inferior del enchufe y retire el fusible que está dentro. Reemplace el fusible con un fusible de 13A que cumpla con BS1362.

Si necesita reemplazar el enchufe, corte el cable lo más cerca posible del enchufe y pele los cables hacia atrás y conéctelos al nuevo enchufe de la siguiente manera: coloque el cable verde/amarillo a E o $\oplus$, el cable azul a N, y el cable marrón a L. Ajuste el agarre del cable. Asegúrese de que su enchufe esté equipado con un fusible de 13A y que el agarre del cable esté apretado.

Deseche el enchufe viejo de manera responsable.



En caso de duda, consulte a un electricista.

Voltaje Nominal: CA 220-240V ~ 50Hz
Consumo de Energía: 800-952W
Código del Producto: 2164012

Fecha:

Factura No.:

CERTIFICADO DE GARANTÍA PRODUCTOS MARCA JAMES

(En los términos del artículo 23 de la ley No. 17.250)

JAMES S.A. – importador del producto - garantiza esta unidad por el término de UN AÑO a partir de la fecha de compra contra todo **defecto de fabricación**.

- La presente garantía comienza a regir a partir de la fecha que luce en el marco superior izquierdo de este certificado junto a la factura que documenta la compra del producto.
- Quedan **excluidos** de Garantía los daños producidos por **mal trato, uso indebido, o uso NO doméstico**.
- Se excluye expresamente del alcance de la garantía el producto que ha sido intervenido, manipulado o adulterado por el consumidor o por terceros. Asimismo, se excluye de esta cobertura aquellos productos que a simple vista o al ser examinados, presenten señales de golpes, humedad o exposición a altas temperaturas, polvo o líquidos en general.
- También se encuentran excluidos los daños provocados por cortes de luz, alzas y bajas de voltaje; los daños causados por el agua, los daños causados por golpes y los daños o inconvenientes funcionales causadas por cambios en los sistemas de los equipos comprados, realizados por el consumidor o terceros.
- JAMES S.A. no asume responsabilidad alguna por daños y/o perjuicios, materiales y/o personales, causados por el producto al consumidor y/o a terceros, sea en forma directa o indirecta. La responsabilidad, en caso de corresponder, se limita en forma exclusiva a la reparación o sustitución del producto.
- Las especificaciones técnicas pormenorizadas se encuentran en el manual de instrucciones que se entrega junto con la unidad.
- Vencido el plazo de la Garantía, la unidad continuará **Respaldada** por **JAMES S.A.** mediante atención técnica, mantenimiento y/o suministro de repuestos.
- El prestador de la garantía es "Service JAMES S.A.", sito en la calle **Fraternidad No. 3948** de la ciudad de Montevideo, **teléfono 23096066**, correo electrónico **service@james.com.uy**; o en la ciudad de Maldonado, calle **Solís No. 818** **teléfono 42229897**, correo electrónico **servicemaldonado@james.com.uy**.
- El producto es entregado en Montevideo en la fecha indicada en el marco superior izquierdo del presente certificado.

*El presente certificado es extendido dando cumplimiento en un todo a lo previsto en la Ley de Relaciones de Consumo.

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