MANUAL DE USUARIO

Sopera

JAMES

Modelo: SOPERA SJ13 NEGRA

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

Salud y seguridad

El uso de cualquier aparato eléctrico requiere las siguientes reglas de seguridad de sentido común. Lea estas instrucciones detenidamente antes de usar el producto.

- Los aparatos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si se les ha dado supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de manera segura y si comprenden los riesgos involucrados.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños. Los niños no deben jugar con el aparato.
- Siempre desconecte el aparato del suministro si se deja desatendido y antes de armarlo, desarmarlo o limpiarlo.
- Este electrodoméstico está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como: casas de campo, por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial, entornos de tipo alojamiento y desayuno. No es adecuado para su uso en las áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
- ADVERTENCIA: El mal uso del aparato puede causar lesiones personales.
- Si el cable de suministro está dañado, debe reemplazarse con un conjunto de cable especial disponible del fabricante o su agente de servicio para evitar riesgos.
- Este aparato tiene un elemento calefactor donde la superficie está sujeta a calor residual después del uso.
- ADVERTENCIA: Evite derrames en el conector.
- ADVERTENCIA: Las cuchillas mezcladoras son muy afiladas. Maneje con cuidado al usar y limpiar. Para el cuidado y la limpieza, consulte la página 10.
- Este aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

Salud y seguridad

Además, ofrecemos los siguientes consejos de seguridad.

Ubicación

- Siempre ubique su electrodoméstico lejos del borde de una encimera.
- Asegúrese de usar el aparato sobre una superficie firme y plana.
- No utilice el aparato al aire libre o cerca del agua.

Cable de alimentación

- El cable de alimentación debe llegar desde el enchufe a la unidad base sin forzar las conexiones.
- No permita que el cable de alimentación cuelgue del borde de una encimera donde un niño pueda alcanzarlo.
- No permita que el cable atraviese un espacio abierto, por ejemplo, entre un zócalo bajo y una mesa.
- No permita que el cable atraviese una cocina, tostadora u otra área caliente que pueda dañar el cable.

Seguridad personal

- ADVERTENCIA: Para protegerse contra incendios, descargas eléctricas y lesiones personales, no sumerja el cable, el enchufe y el aparato en agua u otro líquido.
- ADVERTENCIA: Evite el contacto con partes móviles.
- Se debe tener mucho cuidado al mover un aparato con contenido caliente.
- No use el producto con las manos mojadas o húmedas.

Tratamiento de quemaduras

- Deje correr agua fría sobre el área afectada inmediatamente. No se detenga para quitarse la ropa, busque ayuda médica rápidamente.

Otras consideraciones de seguridad

- Si el cable de alimentación de este aparato está dañado, no lo use.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar daños a la unidad.
- No coloque el aparato sobre o cerca de fuentes de calor como cocinas a gas o eléctricas, hornos o quemadores.
- Mantenga el aparato y el cable alejados del calor, la luz solar directa, la humedad, los bordes afilados y similares.
- Cuando utilice la unidad, asegúrese de que la tapa esté en su lugar antes de encenderla.
- No quite la tapa hasta que la cuchilla se haya detenido.
- Después de un ciclo de operación, debe permitir que el electrodoméstico se enfríe por completo y luego limpiarlo para evitar quemaduras.
- No opere el aparato para hacer sopa de forma continua.
- Tenga cuidado si se vierte líquido caliente en la máquina para hacer sopa, ya que se puede expulsar del aparato debido al vapor repentino.

Requisitos eléctricos

Compruebe que el voltaje en la placa de características de su electrodoméstico se corresponde con el suministro de electricidad de su hogar, que debe ser CA (corriente alterna).

ADVERTENCIA: ESTE APARATO DEBE ESTAR CONECTADO A TIERRA.

Si el fusible en el enchufe de la red eléctrica requiere un cambio, se debe instalar un fusible BS1362 de 13 amperios.

Introducción

Lea este folleto de instrucciones detenidamente antes de utilizar su máquina sopera por primera vez.

Hemos diseñado su máquina sopera para que sea rápida y fácil preparar una sopa casera a su gusto, con el mínimo ruido. Todo lo que tiene que hacer es colocar los ingredientes necesarios para su receta favorita dentro de su máquina sopera. Es tan simple como seleccionar la configuración de sopa suave o densa, según su preferencia. Espere un poco mientras su máquina sopera mezcla y cocina suavemente los ingredientes para una sopa casera perfectamente deliciosa. ¡No podría ser más sencillo!

Contenido

Salud y seguridad 2

Introducción 4

Descripción del producto..... 5

Características..... 5

Antes del primer uso..... 6

Cómo usar su máquina sopera 6

Uso de su máquina sopera..... 7

Pantalla LED 8

Los beneficios de la sopa casera 8

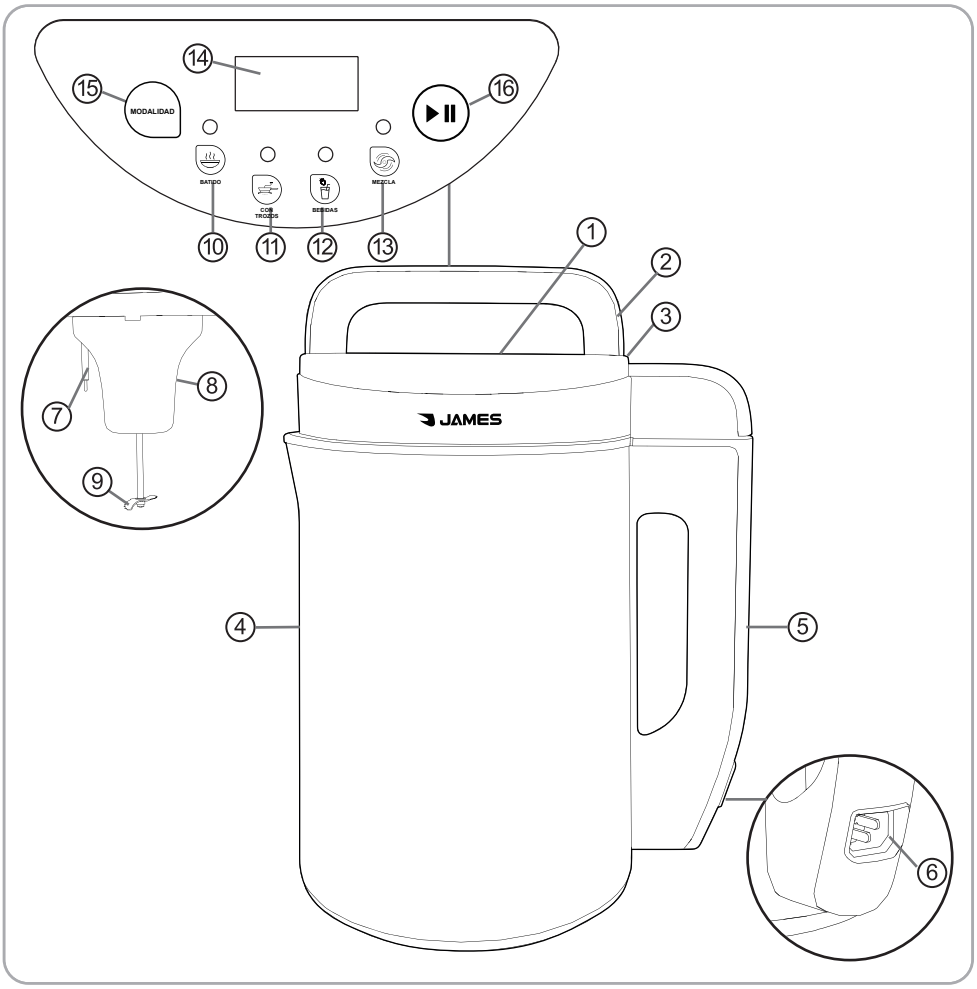
¿Qué hace que su máquina sopera sea tan especial?.. 8

¿Alguna pregunta?..... 9

Un sueño para limpiar..... 10

Tarjeta de Garantía..... 11

Descripción del producto



Características

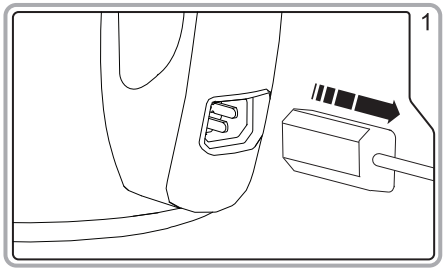
(1)	Panel de control	(9)	Cuchilla
(2)	Asa de la tapa	(10)	Indicador de función suave
(3)	Tapa	(11)	Indicador de función densa
(4)	Jarra	(12)	Indicador de función de bebidas
(5)	Asa de la jarra	(13)	Indicador de función de mezcla
(6)	Toma de corriente	(14)	Pantalla LED
(7)	Sensor de sobrellenado	(15)	Botón de modo
(8)	Carcasa del motor	(16)	Botón de inicio/parada

Antes del primer uso

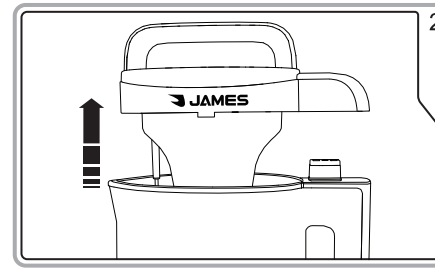
Es importante limpiar su máquina sopera antes de usarla por primera vez o si no se ha usado durante un período prolongado. Consulte la sección «Un sueño para limpiar» para obtener más información.

La primera vez que usa su máquina sopera puede notar que sale algo de humo/vapor de la Tapa (3), esto es normal y es simplemente grasa de grado alimenticio que se usa en algunas partes del aparato durante el proceso de fabricación. Después de usar algunas veces esto se detendrá.

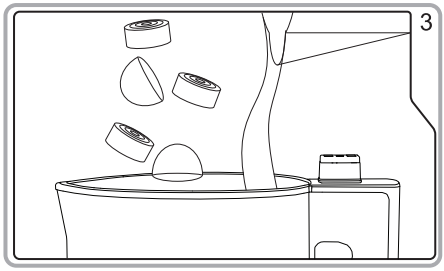
Cómo usar su máquina sopera



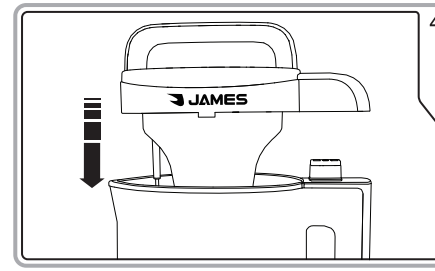
Asegúrese de que la máquina sopera esté desconectada de la red eléctrica.



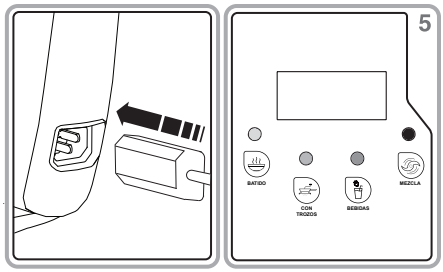
Retire la tapa (3), tenga cuidado de no tocar la cuchilla (9).
ADVERTENCIA: Cuchillas afiladas



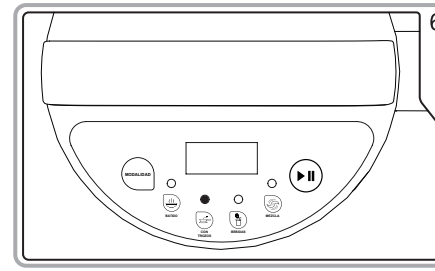
Coloque todos los ingredientes en la jarra (4). Agregue el líquido al final, llenando hasta entre las líneas máxima y mínima marcadas en la jarra (4).



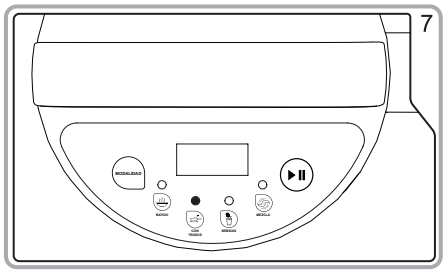
Coloque la Tapa (3) nuevamente sobre la Jarra (4) asegurándose de que esté firmemente en su lugar. A continuación, presione hacia abajo como se indica.



Conéctese a la red eléctrica. El indicador de función suave (10) parpadeará.



Presione el botón de modo (15) para seleccionar el programa requerido (consulte "Uso de su máquina sopera"). El icono se iluminará.



Para iniciar la máquina sopera, toque el botón de inicio/parada (16) y manténgalo presionado durante 1 segundo hasta que la pantalla se ilumine. La máquina sopera emitirá un pitido y comenzará el proceso de cocción. Se mostrará el tiempo de cocción y comenzará la cuenta regresiva.

Uso de su máquina sopera

Su máquina sopera tiene 4 programas.

Seleccione su programa de elección:

Suavemente lo hace... (10)

El programa de sopa suave es perfecto para deliciosas recetas de sopa que requieren una consistencia suave, como tomate asado y sopa de albahaca. El programa garantiza que los ingredientes se mezclen con la consistencia adecuada y se cocinen suavemente a la temperatura adecuada. ¡El programa dura 21 minutos y luego su sopa estará lista para servir y disfrutar!

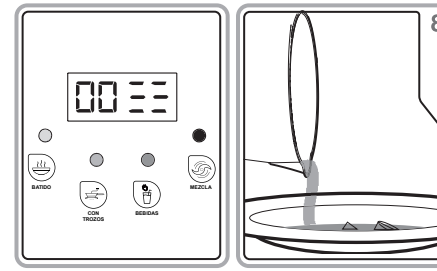
¡Hazlo denso! (11)

El programa de sopa densa es perfecto para recetas de sopa rústica que requieren una consistencia más gruesa, como el pistou de estilo francés. El programa permite que los ingredientes se calienten durante más tiempo para garantizar que los ingredientes densos estén completamente cocidos. ¡El programa dura 28 minutos y luego su sopa estará lista para servir y disfrutar! Para la sopa densa no hay proceso de mezcla, solo se calienta. Por lo tanto, se recomienda que corte las verduras en trozos pequeños del tamaño de un dado. Si su sopa está demasiado gruesa después de cocinarla, seleccione la función de mezcla para obtener la consistencia deseada.

Bebidas refrescantes (12)

La configuración de bebidas en la máquina sopera es ideal para preparar batidos a partir de ingredientes frescos. El programa tarda 2 minutos para que su bebida esté lista para servir. La configuración de bebidas no calienta los ingredientes, por lo que es perfecta para refrescar bebidas frías en climas cálidos.

Nota: No coloque cubitos de hielo en la máquina sopera.



Cuando termine, la máquina sopera emitirá un pitido durante 60 segundos y los cuatro iconos parpadearán.
Desenchufe de la red eléctrica, retire la tapa (3)
y vierta la sopa fresca en un tazón.

¡Una mezcla perfecta!(13)

La configuración de mezcla le permite mezclar aún más la sopa a la consistencia deseada, si es necesario. Esta función funciona sin calentamiento adicional de la sopa.

Para acceder a esta función después de cocinar, seleccione la función Mezclar con el botón de Modo (15) y mantenga presionado el botón Seleccionar inicio/parada (16) para mezclar.

¡Agrégalo!

Si ha comenzado cualquiera de los programas de sopa suave o densa y se da cuenta de que ha olvidado agregar un determinado ingrediente o si desea agregar hierbas, especias o condimentos adicionales, puede hacerlo. Simplemente retire la Tapa (3) y agregue los ingredientes, luego reemplace la Tapa (3) y continúe con el programa.

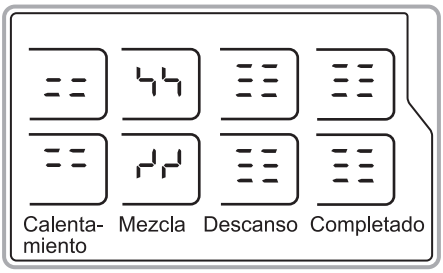
No retire la tapa (3) durante el proceso de mezcla para evitar salpicaduras (consulte la sección de la pantalla LED).

No utilice la función para agregar grandes cantidades de vegetales o cualquier ingrediente que requiera el tiempo completo del programa para cocinar correctamente.

Cancelar o cambiar programas

Si seleccionó un programa incorrectamente y se presionó el botón Seleccionar inicio/parada (16), o si desea cancelar el programa, simplemente toque el botón Seleccionar encendido/apagado y manténgalo presionado durante 2 segundos, los iconos parpadearán. Toque el botón de Modo (15) para seleccionar el programa correcto y toque el botón Seleccionar inicio/parada para reiniciar.

Pantalla LED (14)



Su máquina sopera utiliza 3 procesos diferentes para crear sopas y bebidas frescas; calentamiento, reposo y mezcla. Cada uno de estos procesos se resalta durante el programa con una pequeña animación en la pantalla LED.

Calentamiento

La animación de calentamiento aparecerá en movimiento cuando la máquina sopera esté calentando el contenido de la jarra.

Mezcla

La animación de fusión se mostrará cuando se esté utilizando la cuchilla de sierra. Al pasar de calentar a mezclar, la máquina sopera emitirá un solo pitido audible

Descanso

Durante los programas, la máquina sopera ocasionalmente "descansará", momento en el cual no se mostrará ninguna animación. El temporizador en la pantalla LED continuará con la cuenta regresiva. Esto es normal.

Completado

Una vez que se complete el proceso, la máquina sopera emitirá un pitido durante 60 segundos y la pantalla mostrará el ícono "completado". La pantalla se pondrá en blanco después de 1 minuto.

Los beneficios de la sopa casera

La sopa casera sabe muy bien, cuesta muy poco y es una comida saludable y sostenible.

¡Cocina por lotes!

La cocción por lotes es excelente porque le permite cocinar un lote de alimentos saludables y empacarlos en porciones del tamaño de una comida que se pueden refrigerar o congelar, manteniendo todo el sabor y los nutrientes listos para disfrutar más tarde.

¡Cocina desde cero!

La cocina desde cero es la mejor manera de preparar alimentos saludables que a toda la familia le encantan. Le da un control completo sobre los alimentos que come, porque implica cocinar con los ingredientes más básicos y lo ayuda a evitar todos los conservantes, saborizantes y otros aditivos que se encuentran en los alimentos procesados.

¡No lo desperdicies!

En el Reino Unido desperdiciamos hasta 8,3 millones de toneladas de alimentos cada año, la mayoría de los cuales podrían haberse comido. Ya sea pollo cocido del almuerzo del domingo o un tomate escondido en la parte posterior de la nevera, siempre puedes preparar una receta fantástica de sopa casera con los restos de comida que normalmente se desperdician.

Nutrición de la sopa

La sopa casera no podría ser mejor para usted y, según la receta, puede proporcionar una gama completa de nutrientes, incluidas vitaminas, minerales, carbohidratos y fibra. ¡Lo mejor de todo es que la sopa casera es simplemente deliciosa!

¿Qué hace que su máquina sopera sea tan especial?

¡Funciona en un instante!

Hacer una sopa casera fresca en la comodidad de su propia cocina no podría ser más rápido usando su máquina sopera. Todo lo que tiene que hacer es preparar sus ingredientes seleccionados, colocarlos en su máquina sopera y seleccionar el estilo de sopa requerido: suave o densa. El programa de sopa suave combina y cocina la sopa suavemente en 21 minutos. ¡El programa de sopa densa tarda solo 28 minutos para estar listo para disfrutar!

Ahorrador de espacio

Sabemos que el espacio es un bien valioso en su cocina. Su máquina sopera tiene un tamaño compacto con un diseño simple, por lo que se adapta fácilmente a cualquier espacio de la encimera.

¿Alguna pregunta?

Si tiene alguna pregunta sobre el uso de su máquina sopera, consulte la lista a continuación donde hemos respondido algunas de las preguntas más comunes
Preguntas frecuentes.

¿Funciona la función de calentamiento cuando quito la tapa?

No. Quitar la tapa corta la energía de la unidad para máxima seguridad. La función de calentamiento solo se activa cuando coloca la tapa y selecciona programas de sopa suave o densa.

¿Puedo quitar la tapa a mitad del ciclo?

Sí, para agregar ingredientes o condimentos si es necesario. Consulte "Agregar" en la página 7 para obtener más información.

¿Puedo usar mi máquina sopera para hacer algo que no sea sopa o batidos?

No. Los 4 programas disponibles están diseñados para hacer una sopa y bebidas perfectas desde cero. Siga las recetas y adáptelas a su gusto.

¿Puedo usar carne cruda en recetas de sopa hechas en mi máquina sopera?

Primero debe cocinar la carne por separado antes de colocarla en su máquina sopera con ingredientes adicionales de su receta, ya que la máquina sopera solo está diseñada para calentar suavemente la sopa que no es suficiente para cocinar carne cruda.

¿Cuál es la capacidad de mi máquina sopera?

La capacidad de su máquina sopera es de 1,6 litros. Asegúrese de no llenar su máquina sopera por encima de la línea MAX; de lo contrario, el detector de sobrellenado cortará la alimentación de la cuchilla de sierra (9) y la pantalla LED (14) mostrará «E1». Si esto sucede, simplemente elimine algunos de sus ingredientes para que no se exceda la marca de llenado MAX y limpie el sensor de sobrellenado (7) en la tapa (3). Asegúrese de que sus ingredientes (incluido el líquido) estén por encima de la línea MIN, de lo contrario, la función de mezcla se verá afectada.

¿Puedo cambiar los tiempos en la configuración de sopa suave y densa?

No. Los tiempos para estos ajustes están preestablecidos

¿Puedo recalentar la sopa que ya hice, o recalentar la sopa enlatada/de cartón?

No. Los programas están preparados para hacer una sopa perfecta desde cero. La sopa podría quemarse hasta la base del elemento y dañar el producto.

¿Qué pasa si mi máquina sopera deja de funcionar?

Su máquina sopera está equipada con un termostato de seguridad, que corta la energía y evita que el producto funcione para evitar el sobrecalentamiento si se usa continuamente en 3 o más ciclos. Si esto sucede, retire cualquier alimento de la jarra y deje que la máquina sopera se enfríe durante 30 minutos y puede continuar haciendo su sopa.

Si la función de mezcla se usa continuamente durante más de 20 segundos, un corte de seguridad cortará la energía para evitar el sobrecalentamiento. Cuando esto sucede, espere 10 segundos antes de reutilizar la función de mezcla.

¿Puedo hacer sopas frías como gazpacho en mi máquina sopera?

Sí, pero primero tendrá que cocinar la sopa usando la configuración de sopa suave o densa. Luego, simplemente deje enfriar o refrigere antes de disfrutar.

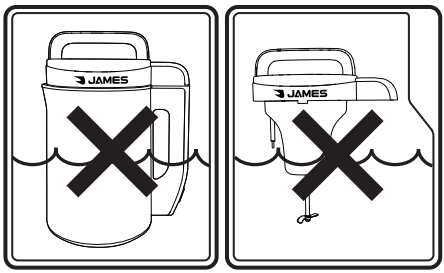
¿Qué pasa si la comida se quema en la base de mi máquina sopera?

Debido al almidón y los azúcares presentes en algunos alimentos, puede producirse un ligero ardor si se colocan en contacto directo con la base interior de la jarra. Para evitar esto, agregue media taza de agua o caldo a la máquina sopera antes de colocar cualquier ingrediente sólido. Luego rellene con el líquido restante especificado en su receta.

Un sueño para limpiar

La máquina sopera no es apta para lavavajillas, pero es simple y fácil de limpiar. Después de su uso, simplemente lave la carcasa del motor (8) y la cuchilla de sierra (9) con agua tibia, y limpie con una esponja. No sumergir en agua. El interior de la jarra de la máquina sopera (4) también se puede limpiar con agua jabonosa tibia y una esponja. Si se quema la comida, deje en remojo y luego limpie con una esponja. Limpie el exterior del aparato con un paño suave y húmedo, luego séquelo.

Ciertos tipos de alimentos pueden quemarse si entran en contacto con el elemento calefactor base. Si esto sucede, llene la máquina sopera con agua jabonosa caliente y deje en remojo durante 15 minutos. Cualquier quemado en los alimentos puede eliminarse fácilmente con una esponja de limpieza gruesa. Si hay manchas de quemaduras persistentes en la base, se puede usar con cuidado una almohadilla para fregar tipo lana de alambre de metal con cuidado en la base.



Después de la limpieza, seque todas las piezas a fondo.

ADVERTENCIA: NO sumerja la tapa o la jarra en agua, ya que contienen componentes eléctricos que pueden ser dañados por el agua. No permita que entre agua en las conexiones eléctricas. Seque bien antes de usar.

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.