

MANUAL DE USUARIO

Multiprocesadora JAMES

Modelo: MPJ (NEGRO)



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

CONTENIDO

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES	1
DESCRIPCIÓN GENERAL	2
DATOS TÉCNICOS	2
RESUMEN	3
ENCENDIDO	3
CONTROL DE VELOCIDAD	3
CÓMO USAR LA LICUADORA	3
HIELO PICADO	4
CUIDADO Y MANTENIMIENTO	4
UNIDAD DE CUCHILLAS	4
CÓMO USAR LA MULTIPROCESADORA	5
CON LOS ACCESORIOS	5
CON EL DISCO	5
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	6
RECETAS	7
GARANTÍA	8

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Lea las instrucciones, manténgalas en lugar seguro, y entréguelas si en algún momento cede el aparato. Retire todo el embalaje antes de usar.

Tome las precauciones de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:

1. Este dispositivo no está diseñado para ser utilizado por una persona (incluidos los niños con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del dispositivo por parte de una persona responsable de su seguridad).

Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con la unidad.

2. No coloque la unidad del motor en líquido, ni la use en el baño, cerca del agua o al aire libre.

3. Desenchufe la unidad antes de colocar o quitar un accesorio.

4. Apague (0) antes de colocar la jarra en la unidad del motor.

5. Apague (0) y espere hasta que las cuchillas se detengan por completo antes de quitar la tapa de la jarra.

6. Mantenga las manos alejadas de las cuchillas: están afiladas.

7. No use la unidad a menos que la tapa esté en su lugar.

8. No coloque en la multiprocesadora productos que estén más caliente de lo que puede manejar cómodamente (es decir, por debajo de 40°C).

9. No coloque cucharas, espátulas ni ningún otro objeto en la jarra mientras la unidad está enchufada.

10. Nunca deje el aparato desatendido mientras esté enchufado.

11. Coloque la unidad del motor en una superficie seca, firme y nivelada.

12. Coloque el cable de forma que no sobresalga y no se pueda tropezar con el mismo.

13. No permita que el recipiente se desborde. Si el líquido se filtra por debajo de la unidad del motor, puede ser absorbido por el motor y dañarlo.

14. No llene la jarra por encima de la marca MAX que indica el volumen máximo de llenado; si lo hace, el contenido puede forzar la tapa cuando arranque el motor.

15. Puede usar el procesador y el disco para cortar/rallar hasta por 2 minutos. Cualquier otro uso debe restringirse a 1 minuto. Luego de usar la unidad 1 o 2 minutos, deje que el motor descanse durante 2 minutos.

16. No use la multiprocesadora para ningún otro propósito que no sea el descrito en estas instrucciones.

17. No utilice la unidad si está dañada o funciona mal.

18. Si el cable de suministro de corriente está dañado, deberá ser remplazado por el fabricante o el servicio técnico autorizado o una persona capacitada para evitar riesgos.

19. Esta unidad puede ser utilizada por niños de 8 años o mayores y por personas con capacidad física, sensorial o mental reducida, o con falta de experiencia o conocimiento, solamente si una persona responsable de su seguridad les ha brindado la supervisión e instrucciones adecuadas sobre su uso, de modo que puedan usar la multiprocesadora de una manera segura y entiendan los riesgos del uso incorrecto de la misma.

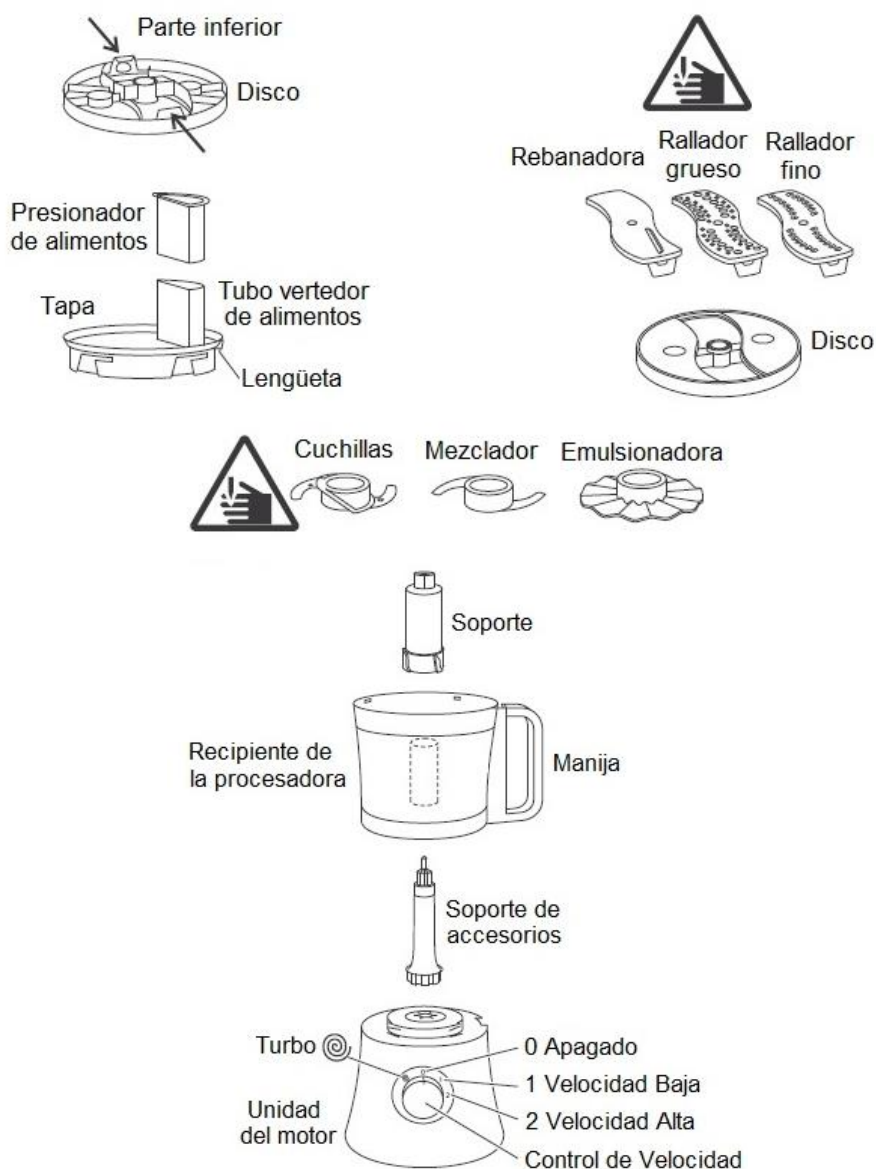


PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES (CONTINÚA)

20. Los niños no deben jugar con la unidad. La limpieza y el mantenimiento no deben estar a cargo de niños sin supervisión.
21. Apague la multiprocesadora y desconéctela del suministro antes de cambiar los accesorios o acercarse a las piezas que están en movimiento durante el uso de la unidad
22. Tenga cuidado al manipular las cuchillas afiladas, al vaciar el recipiente y durante la limpieza de la unidad.
23. Tenga cuidado si vierte líquido caliente en la multiprocesadora, ya que puede expulsarse del aparato debido a una brusca aparición de vapor.

USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

DESCRIPCIÓN GENERAL



DATOS TÉCNICOS

NOMBRE DEL PRODUCTO	MODELO	VOLTAJE	FRECUENCIA	POTENCIA	CAPACIDAD
Multiprocesadora	MPJ NEGRO	220-240V ~	50/60Hz	600W	1500ml

RESUMEN

1. Coloque la unidad del motor en una superficie seca, firme y nivelada.
2. Coloque el cable de forma que no sobresalga y no se pueda tropezar con el mismo.
3. Coloque la jarra en la unidad del motor, luego gire la misma en el sentido de las agujas del reloj. Presione firmemente hasta que encaje en su lugar.
4. Retire la tapa.
5. Coloque los ingredientes en la jarra, y no pase la marca MAX que indica el volumen máximo de llenado.
6. Coloque la tapa en la jarra.

ENCENDIDO

7. Compruebe que el control de velocidad esté ajustado en 0.
8. Conecte el enchufe a la toma de corriente (enciéndalo, si es conmutable).

CONTROL DE VELOCIDAD

Gire el control de velocidad en sentido horario (1 = bajo, 2 = alto).

10. Vuelva a dejarlo en 0 para apagar el motor.
11. Use la velocidad baja (1) para aplicaciones más livianas, si va a trabajar principalmente con ingredientes líquidos, y la velocidad alta (2) para aplicaciones más pesadas, si va a trabajar mayormente con ingredientes sólidos.
12. Si gira en sentido antihorario hacia Y le obtendrá brevemente una velocidad alta, para un control más preciso. En este sentido, el control está accionado por resorte. Cuando lo suelte, volverá a 0.
13. Puede usar el procesador y el disco para cortar/rallar hasta por 2 minutos. Cualquier otro uso debe restringirse a 1 minuto y medio. Luego de usar la unidad ese tiempo, deje que el motor descanse durante 2 minutos.

CÓMO USAR LA LICUADORA

14. Coloque la jarra en la unidad del motor, luego gire la misma en el sentido de las agujas del reloj. Presione firmemente hasta que encaje en su lugar.

CÓMO USAR LA LICUADORA (CONTINUÍA)

15. Tire de la tapa hacia arriba y hacia afuera de la jarra; debe presionar con fuerza ya que está firme debido al sello.

16. Coloque los ingredientes en la jarra, y no pase la marca MAX que indica el volumen máximo de llenado.

17. Coloque la tapa en la jarra y empújela hacia abajo para sellarla.

18. Alinee las puntas de la tapa con las ranuras de los orificios, coloque la tapa en los orificios y gire en el sentido de las agujas del reloj. No encienda la licuadora sin la tapa.

19. Para agregar ingredientes mientras el motor está funcionando:

a) gire la tapa hacia la derecha para desbloquearla y levántela;

b) agregue los ingredientes a través del orificio;

c) vuelva a colocar la tapa y gírela en sentido antihorario para que quede firmemente colocada.

HIELO PICADO

21. Comience con 1/2 a ¾ taza de hielo, o de 4 a 6 cubos, y agregue 15 ml (1 cucharada) de agua.

22. Coloque la tapa en la licuadora, luego gire el control de velocidad a Y durante un segundo más o menos, verifique el estado del hielo y repita hasta que el hielo tenga la consistencia que necesita.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

23. Apague (0) y desenchufe la unidad antes de limpiarla.

24. Lave la jarra y la tapa con agua jabonosa tibia, enjuague bien, escurra y seque al aire.

25. Limpie el exterior de la unidad del motor con un paño limpio y húmedo.

26. No coloque ninguna parte de la unidad en el lavavajillas.

UNIDAD DE CUCHILLAS

27. Puede quitar la unidad de cuchillas para limpiarla.

28. Esto se hace mejor con la jarra al revés.

29. Sujete el asa de la jarra con una mano.

30. Agarre la parte inferior de la unidad de cuchillas con la otra mano.

31. Gire la unidad de cuchillas en sentido horario hasta que se suelte de la base de la jarra.

32. Cuidadosamente, tire hacia arriba y hacia afuera de la parte inferior de la jarra.

33. Lave el sello y las cuchillas en agua jabonosa tibia, enjuague y seque al aire.

UNIDAD DE CUCHILLAS (CONTINÚA)

- 34.** Tenga mucho cuidado con las cuchillas: no las manipule directamente, use un cepillo o una esponja para lavarlas.
- 35.** Vuelva a colocar el sello alrededor de la unidad de cuchillas.
- 36.** Dé la vuelta a la unidad de cuchillas y vuelva a colocarla en la parte inferior de la base de la jarra.
- 37.** Gire la unidad de cuchillas en sentido antihorario para colocarla firmemente en su lugar.

CÓMO USAR LA MULTIPROCESADORA

- 39.** Desconecte la unidad del tomacorrientes.
- 40.** Coloque el soporte de accesorios.
en la parte superior de la unidad del motor.
- 41.** Coloque la jarra en la unidad del motor, luego gire la misma en el sentido de las agujas del reloj. Presione firmemente hasta que encaje en su lugar.
- 42.** Elija el accesorio que necesita.

CON LOS ACCESORIOS

- 43.** Use la picadora para pulverizar ingredientes.
- 44.** Usa la batidora para mezclar los ingredientes.
- 45.** Use la emulsionadora para espesar la crema, revolver los huevos y batir los huevos y el azúcar juntos.
- 46.** Coloque el accesorio sobre el soporte y deslícelo hacia abajo.
- 47.** Baje el soporte hacia el centro del recipiente, sobre el eje.
- 48.** Coloque los ingredientes en la jarra, y no pase la marca MAX que indica el volumen máximo de llenado.
- 49.** Sostenga la tapa con el tubo vertedor de alimentos apenas detrás del asa del recipiente, colóquela en el mismo y gírela en el sentido de las agujas del reloj para bloquear la lengüeta en la parte superior del asa.
- 50.** Para agregar ingredientes mientras el motor está funcionando:
 - a) levante el presionador de alimentos fuera del tubo;
 - b) agregue los ingredientes a través del tubo;
 - c) vuelva a colocar el presionador de alimentos.
- 51.** Para retirar la tapa, gírela en sentido antihorario para desbloquearla, luego levántela.

CON EL DISCO

- 52.** Coloque la rebanadora o uno de los ralladores en el disco.

CON EL DISCO (CONTINÚA)

- 53.** Baje el disco sobre la parte superior del eje.
- 54.** Sostenga la tapa desde el tubo vertedor apenas detrás del asa del recipiente, colóquela sobre el mismo, luego gírela en el sentido de las agujas del reloj para bloquear la pestaña en la parte superior del asa.
- 55.** Retire el presionador de alimentos y deje caer los ingredientes por el tubo vertedor.
- 56.** Vuelva a colocar el presionador de alimentos y úselo para empujar suavemente los ingredientes por el tubo vertedor.
No use los dedos ni los cubiertos para empujar los alimentos por el tubo, solo el presionador de alimentos.
- 57.** Las cuchillas en la parte superior del disco cortarán o rallarán los alimentos en el recipiente.
- 58.** No permita que el recipiente se llene más de la mitad, detenga la unidad y vacíelo.
- 59.** Para quitar la tapa, gírela en sentido antihorario para desbloquearla, luego levántela.
- 60.** Voltee el disco y presione uno de los extremos metálicos hacia adentro y hacia abajo para retirar la rebanadora o el rallador.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- 61.** Apague (0) y desenchufe la unidad antes de limpiarla.
- 62.** Lave el recipiente y la tapa con agua jabonosa tibia, enjuague bien, escurra y seque al aire.
- 63.** Limpie el exterior de la unidad del motor con un paño limpio y húmedo.
- 64.** No coloque ninguna parte de la unidad en el lavavajillas.

RECETAS

Pesto de cilantro (salsa, aderezo o salsa):

- 4 puñados de cilantro de hoja fresca
- 4 dientes de ajo fresco
- 120 grs. de piñones
- 250 ml de aceite de oliva
- 120 grs. de queso parmesano recién rallado
- sal y pimienta

Coloque el cilantro, el ajo, los piñones y un poco más de la mitad del aceite en el recipiente. Coloque la tapa y procese a velocidad moderada hasta que se vea suave. Si queda muy espeso, agregue un poco de aceite y procese unos segundos. Repita hasta que consiga la consistencia que desee. Transfiera a un bols, agregue el queso parmesano, pruebe y agregue el condimento. Esta receta la puede servir como salsa (bastante espesa), como aderezo para sopa (no demasiado espesa, pero no líquida), o sobre pasta tibia (bastante líquida).

Pizzas rápidas de queso y tomate (2 pizzas medianas):

- | | |
|-----------------------------------|--|
| 2 sachets de levadura seca activa | 2 cucharadas de aceite de oliva |
| 2 cucharaditas de azúcar | 1 cucharadita de sal |
| 240 ml de agua tibia | 1 frasco de salsa de pizza de 300 grs. |
| 440 grs. de harina de fuerza | 200 g de queso mozzarella |

Mezcle el agua, la levadura y el azúcar en un recipiente y déjelo reposar durante 5 minutos. Prepare la batidora. Procese la harina y la sal a velocidad baja. Agregue la mezcla de agua, levadura y azúcar a través del tubo vertedor. Agregue el aceite y procese a velocidad alta hasta que se forme una bola de masa, luego reduzca la velocidad. Haga funcionar la unidad durante 20 segundos y luego deje reposar la masa 2 minutos. Haga esto dos veces más, y luego deje reposar nuevamente la masa durante 10 minutos.

Divida la masa en 2 bollos y estire o enrolle cada bollo para que quepa en una bandeja para hornear ligeramente engrasada. Cubra con la salsa para pizza. Use el rallador grueso para rallar el queso mozzarella. Extienda el queso sobre las pizzas y agregue otros ingredientes si lo desea. Hornee en un horno precalentado a 190°C/marca de gas 5 durante 15-20 minutos.

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.