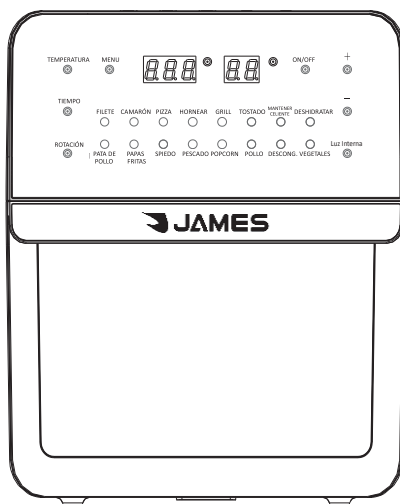




Manual de usuario

Modelo: FJ-AF16



230Vac, 50/60 Hz, 1700 W, Clase I

www.james.com.uy

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se deben seguir éstas precauciones básicas de seguridad:

1. Lea todas las instrucciones del manual y consérvelo para referencia.
2. No toque las superficies calientes. Use las asas o guantes de cocina.
3. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, conectores o el cuerpo principal en agua u otro líquido. Puede fregar el artefacto con un paño húmedo, asegúrese de que el mismo se enfríe completamente antes de limpiarlo.
4. Una supervisión responsable es necesaria en caso de que el aparato sea utilizado por niños o el mismo se encuentre cercano a ellos.
5. Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o mayores, por personas con discapacidad física, sensorial o mental. O con falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato de una manera segura, entendiendo por parte del individuo los riesgos involucrados.
6. La limpieza y mantenimiento del aparato no será realizada por niños a menos que sean mayores de 8 años y se encuentren bajo supervisión.
7. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
8. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
9. El aparato debe ser vigilado por una persona cuando está trabajando.
10. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiar. Dejar que enfríe antes de poner o quitar piezas.
11. No opere con ningún aparato con su cable o enchufe dañado o después de un mal funcionamiento. Si se ha dañado de alguna manera, diríjase con el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
12. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o por personal calificado con el fin de evitar accidentes.
13. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar lesiones.
14. Utilizar únicamente dentro de su hogar, nunca al aire libre.
15. Este aparato está destinado a ser usado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
 - El personal de las áreas de cocina en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
 - Casas de campo.
 - Por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.

- Alojamientos que ofrecen cama y desayuno.

16. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, o que toque superficies calientes.

17. Para desconectar, siempre apague el aparato antes y a continuación desenchufe.

18. No utilice el aparato en funciones para las que no fue diseñado.

19. Este aparato no está destinado a ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

20. Siempre utilizar el aparato sobre una superficie estable, segura, seca y a nivel.

21.  Las superficies exteriores son susceptibles de calentarse durante el uso.

22. La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está en funcionamiento.

23. Asegúrese de que los alimentos en el horno no tocan las resistencias del mismo.

24. No cubra la entrada de aire y la salida mientras el aparato está funcionando.

25. No vierta aceite dentro del aparato, puede provocar un incendio.

26. No toque el interior mientras el aparato está funcionando.

27. Asegúrese que el voltaje del aparato es el mismo que el de la electricidad local antes de conectarlo a la fuente de alimentación.

28. No utilice el enchufe o el panel de operación con las manos húmedas.

29. No coloque el producto sobre o cerca de un mantel, cortina o cualquier otro material inflamable.

30. No coloque el aparato demasiado cerca de la pared u otros productos, mantenerlo al menos a 10 cm de distancia en la parte posterior, en los lados y en la parte superior. No coloque otros objetos sobre el aparato.

31. Cuando el aparato está funcionando, la salida de aire liberará aire caliente, el usuario debe mantener distancia por su seguridad.

32. Si despidе humo negro, desenchufe inmediatamente el aparato.

33. Los materiales de embalaje no son juguetes. Los niños no deben jugar con los mismos, ya que plantean un riesgo de ingestión y asfixia!

CABLE DE EXTENSIÓN O “ALARGUE”

a) Un cable eléctrico corto se debe utilizar para reducir el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable más largo.

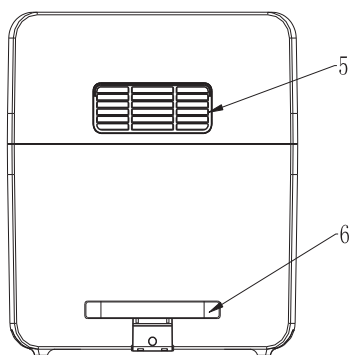
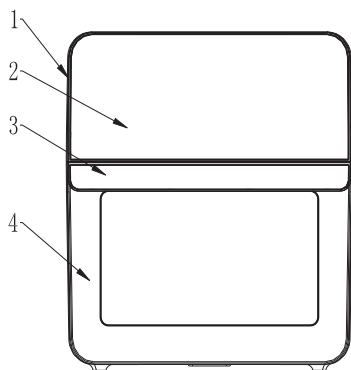
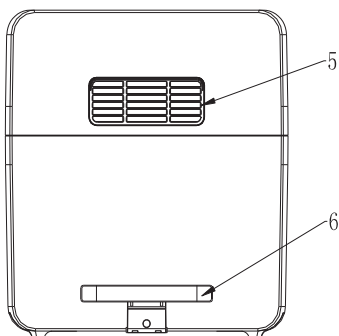
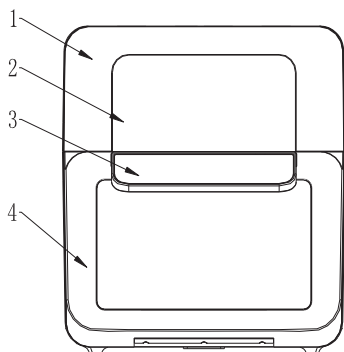
b) Los cables de extensión están disponibles y se pueden usar si se tiene cuidado en su uso.

c) Si se utiliza un cable de extensión:

- 1) La clasificación eléctrica marcada del cordón eléctrico o de extensión debe ser al menos tan grande como la clasificación eléctrica del aparato; y
- 2) El cable debe ser dispuesto de manera que no cuelgue de la mesa o mostrador donde puede ser jalado por niños o tropezarse involuntariamente.

Antes del primer uso

- [1] Desempaquetar el aparato y eliminar todos los envases.
 - [2] Retirar los adhesivos o etiquetas.
 - [3] Limpiar el cuerpo y la zona interior solo con un paño húmedo . Lavar los accesorios en agua jabonosa caliente pero no utilizar esponja abrasiva o de metal. Enjuagar y secar.
 - [4] El aparato funciona con aire caliente. No verter aceite, grasa u otro líquido.
 - [5] No coloque cosas en el aparato, pueden bloquear el flujo de aire y reducir la cocción.
- Consejos: Ponga el aparato sobre una superficie plana, suave y estable. No lo coloque en superficies que no resistan calor.



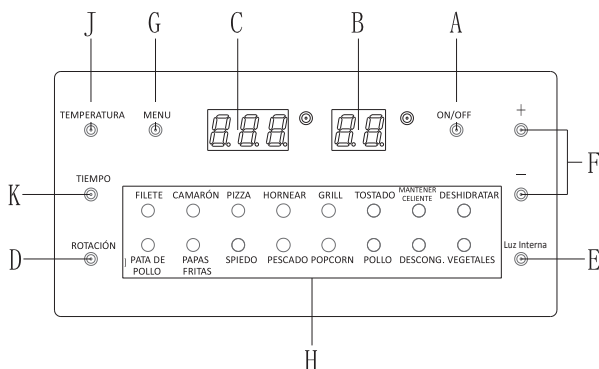
Introducción

1.Cuerpo principal

2.Panel de control

3.Manija

Panel de control



A. Botón de Encendido  - Una vez que el aparato está enchufado, el botón de encendido se iluminará en rojo. Al seleccionar el botón de encendido una vez hará que el panel completo se ilumine. La pantalla mostrará la temperatura por defecto de 180°C y el tiempo de 15 MIN. El usuario puede elegir la temperatura de cocción y el tiempo adecuado en función del alimento a preparar. Después de establecer la temperatura y el tiempo, pulse el botón de encendido una segunda vez y el aparato comenzará a funcionar. El tiempo de cocción comienza a contar hacia atrás hasta el final del programa. Cuando termine el aparato emitirá un pitido 10 veces y el ventilador seguirá funcionando durante 30 segundos para enfriar el aparato. Seleccionando el botón de encendido en cualquier momento durante el proceso de cocción se apagará el aparato, y entrará en el modo de espera. En ese momento solo el botón de encendido se iluminará y la pantalla mostrará “---” y “-”.

NOTA: Si se abre la puerta del horno durante la cocción, la energía será cortada y el aparato se detendrá. Vuelva a cerrar la puerta del horno y el aparato continuará trabajando.

B. Pantalla LCD Tiempo: muestra el tiempo de cocción y se puede configurar mediante el botón de ajuste en el lado derecho del panel de operación.

C. Pantalla LCD Temperatura: muestra la temperatura de cocción y se puede configurar mediante el botón de ajuste en el lado izquierdo del panel de operación.

D. Botón de Rotación: selecciona este botón cuando quiera cocinar utilizando el modo rotación o “spiedo”. El mismo puede usarse en cualquier programa de cocción, la luz del ícono parpadeará mientras esté en uso.

E.Luz Interna: seleccionar este botón puede ayudarte a chequear el progreso de cocción mientras el aparato está en funcionamiento. El ícono parpadeará cuando esté en uso y continuará encendiéndose durante 2 minutos cada vez.

F.Botones de Control de Temperatura- estos botones le permiten subir o bajar la temperatura de cocción, y los intervalos que van desde 50 °C a 200 °C.

G.Botones de Control de Tiempo- estos botones permiten seleccionar el tiempo exacto de cocción de 1 minuto a 60 minutos en todos los modos excepto en el modo de deshidratación, este se puede ajustar entre 1 hora y 8 horas.

H. Botones Cocción Preestablecida- seleccionar cualquiera de estos modos por defecto para cocinar en particular cualquiera de los alimentos que figuran. El tiempo y la temperatura también se pueden ajustar manualmente.

Guía de Cocina

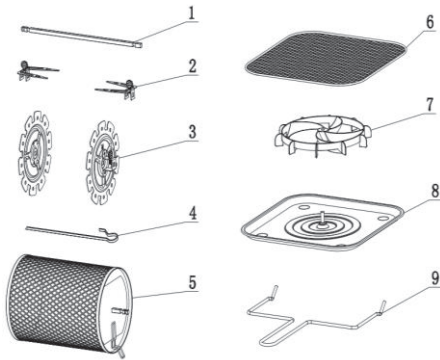
Tabla Botones Cocción Preestablecida

Los siguientes tiempos de cocción se aplican para cantidades moderadas. Estos tiempo de cocción dados en esta tabla son solo una guía y debe ajustarse de acuerdo a la cantidad. Agrega 2 o 3 minutos al tiempo de cocción cuando se parte de un aparato frío.

Cocción Preestablecida	Temperatura	Hora
Filetes	180 °C	15 MIN
Camarón	160 °C	12 MIN
Pizza, Pan	175 °C	30 MIN
Horneado	180 °C	35 MIN
Popcorn	200 °C	30 MIN
Castañas	200 °C	40 MIN
Descongelar	180 °C	25 MIN
Deshidratar	50 °C	1-8H
Pata de pollo	180 °C	20 MIN
Papas fritas congeladas	200 °C	22 MIN
Spiedo	200 °C	30 MIN
Pescado	200 °C	15 MIN
Grill	200 °C	30 MIN
Pollo	200 °C	30 MIN
Mantener caliente	70 °C	60MIN
Vegetales	180 °C	30 MIN

Asegúrese de que los ingredientes preparados en esta unidad salen con un color amarillo/dorado de un marrón oscuro. Remueva los remanentes quemados.

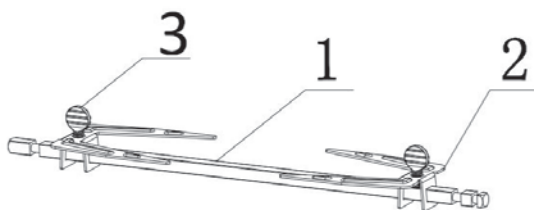
Accesorios



No.	Partes	CANT	No.	Partes	CANT
1	Eje Asador o Spiedo	1 pieza	6	Parrilla de Flujo de Aire	3 piezas
2	Horquillas Eje Asador o Spiedo	2 piezas	7	Paleta Ventilador Desviación de Aire	1 pieza
3	Soporte Asador	2 piezas (Opcional)	8	Bandeja de Goteo	1 pieza
4	Pinchos o Brochetas	10 piezas (Opcional)	9	Herramienta Extracción	1 pieza
5	Cesta Rotativa de Malla	1 pieza (Opcional)			

☐ Partes de Eje Asador o Spiedo

- 1. Eje= 1 pieza
- 2. Horquillas = 2 piezas
- 3. Tornillos de fijación = 2 piezas

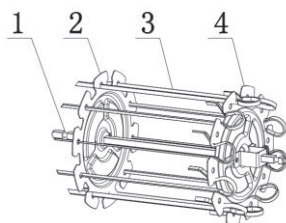


Es adecuado para la cocción de alimentos grandes tal como asados, pollo entero o pescado. Atraviese el eje longitudinal a través de la carne por el centro. Ajuste las horquillas sobre el eje desde cualquier extremo en la carne, a continuación fije las horquillas en el lugar con los tornillos, hay hendiduras en el eje para poder colocar los mismos. Puedes ajustar los tornillos hacia el medio si es necesario, pero nunca hacia los extremos.

NOTA: Asegúrese de que el asado o pollo no es demasiado grande para girar libremente en el horno. Máximo un pollo de 1400 grs., quita la cabeza y las patas antes de cocinarlo.

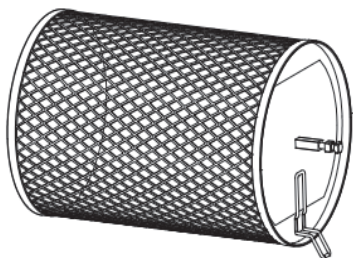
☐ Brochetas de Asador

1. Eje asador= 1 pieza
2. Soporte asador Izquierdo =1 pieza
3. Pinchos o Brochetas= 10 piezas
4. Soporte asador derecho=1pieza



Es adecuado para cocinar alimentos en láminas de pequeño tamaño, como filetes, vegetales o frutas. Primero ensarte los alimentos en láminas con las *Brochetas*, luego fíjelas a los dos *Soportes del Asador* (como muestra la imagen), asegúrese de que las *Brochetas* están espaciadas de manera uniforme y que los tornillos de fijación estén firmemente en su lugar. Inserte el lado izquierdo del *Eje Asador* ensamblado en el receptáculo izquierdo del aparato y coloque el lado derecho en la percha con forma de U ayudándose con la *Herramienta de extracción*. Asegúrese que el *Eje Asador* esté en su lugar para activar la rotación.

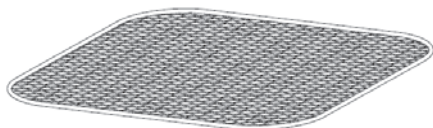
☐ Cesta rotativa de malla



Se utiliza para la cocción de alimentos de tamaño pequeño o alimentos granulados, tales como patatas fritas, maní, grános de maíz, frutos secos, etc.

Presione el cierre y abra la cubierta móvil de la canasta. Ponga comida en ella, cierre la tapa y asegúrese de que el broche está en su lugar. Inserte el lado izquierdo del *Eje Asador* ya ensamblado en el receptáculo izquierdo y coloque el lado derecho sobre la percha en forma de U ayudándose con la *Herramienta de extracción*. Asegúrese que el *Eje Asador* esté en su lugar para activar la rotación.

☐ Parrilla de flujo de aire

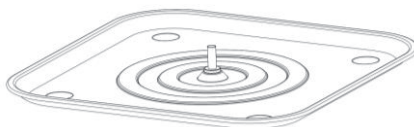


Adecuado para la cocción de alimentos con menos contenido de humedad y la altura moderada, como filete, pata de pollo, pescado, camarones, tarta de huevo, vegetales, rebanadas de fruta, etc.

Haga que los alimentos queden planos sobre la *Parrilla de flujo de aire*, pero no los cubra totalmente. Debe haber un espacio adecuado entre los alimentos para garantizar la circulación de aire caliente.

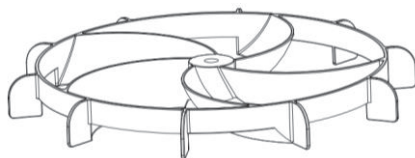
Coloque la *Parrilla de flujo de aire* en el punto de apoyo correspondiente de la cavidad interior, ajuste la posición de las *Parrillas* de acuerdo con la altura del alimento a preparar. Asegúrese de que las *Parrillas de flujo de aire* estén colocadas horizontalmente para evitar el deslizamiento durante la cocción.

☐ Bandeja de goteo



Colóquelo en parte inferior de la placa metálica interna para recoger el aceite y el agua que se produjo durante el proceso de cocción de los alimentos, para facilitar la limpieza.

☐ Paleta ventilador desviación de aire



El *Ventilador* hace que la convección del aire caliente se fortalezca en el horno y que el aire caliente se distribuya de manera uniforme.

Inserte el *Ventilador* en el eje central de la *Bandeja de Goteo* como se muestra en la ilustración. Colóquelos en la parte inferior de la placa metálica interna

Por favor, úselo de acuerdo con las necesidades reales de la cocción de alimentos. Es necesario mantener una separación adecuada entre las piezas giratorias rotativas y el *Ventilador de desviación de aire*.

☐ Herramienta de extracción



Es conveniente colocar y retirar las piezas giratorias con esta herramienta para prevenir posibles quemaduras y manchas de aceite.

**** Colocación de piezas giratorias en el aparato ****

Levante y sostenga las piezas giratorias del conjunto que tienen alimentos fijos nivelados, y muévelo lentamente hacia la cavidad interna. Inserte el lado izquierdo del eje (cabeza del eje más largo) en el receptáculo izquierdo del aparato y sobre la percha en forma de U del lado derecho ayudándose con la *Herramienta de extracción*. Asegúrese de que el eje esté en su lugar para activar la rotación.

**** Retirar piezas giratorias del aparato ****

1. Abra la puerta del horno para pausar el progreso de la cocción o apague el aparato presionando el botón de encendido.
2. Inserte la *Herramienta de extracción* debajo del *Eje*.

-
3. Levante el lado derecho de la *Herramienta de extracción* en un ligero ángulo para despejar el soporte, luego muévelo hacia la derecha hasta que el lado izquierdo del eje se deslice fuera del receptáculo del *Eje*.
 4. Retire con cuidado la comida del horno.

Advertencia

Durante el proceso de cocción, la canasta de malla giratoria y otros accesorios se calientan mucho. Cuando la retire para verificar el progreso, asegúrese de tener una superficie resistente al calor cerca para colocarla. Nunca coloque la canasta de malla giratoria directamente sobre una encimera o mesa.

Los accesorios de cocción se calentarán durante el proceso de cocción. Use guantes de cocina y manipule con cuidado para evitar lesiones.

Limpieza y almacenamiento

Limpieza

Antes de realizar cualquier trabajo de limpieza o mantenimiento, asegúrese siempre de que el electrodoméstico esté desconectado de la red eléctrica desenchufando el cable de alimentación. Limpie el aparato después de cada uso. La cesta de malla giratoria y otros accesorios están hechos de acero inoxidable duradero y son aptos para lavavajillas. Nunca use materiales o utensilios de limpieza abrasivos en estas superficies. Los alimentos apelmazados deben empaparse para facilitar su extracción en agua tibia y jabonosa.

1. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo, tibio y con detergente suave.
2. Para limpiar la puerta del horno, retírela levantándola en un ángulo de 45° mientras tira suavemente hacia arriba. Limpie ambos lados con agua tibia y jabón sobre un paño húmedo.
3. Limpie el interior del aparato con agua caliente, un detergente suave y una esponja no abrasiva.
4. Si es necesario, elimine los restos de comida de la pantalla superior con un cepillo de limpieza.

Almacenamiento

1. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe por completo.
2. Asegúrese de que todos los componentes estén limpios y secos.

3. Coloque el aparato en un lugar limpio y seco.

ELIMINACIÓN CORRECTA DE ESTE PRODUCTO



Esta marca indica que este producto no debe desecharse con otros residuos domésticos. Para prevenir posibles daños al medio ambiente, la salud humana que representa la eliminación incontrolada de residuos, reciclar correctamente para promover la reutilización sostenible de recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, por favor utilice los sistemas de devolución y recogida o póngase en contacto con el establecimiento donde se adquirió el producto. Ellos pueden tomar este producto para el reciclaje seguro ambiental.

GARANTÍA JAMES

JAMES garantiza esta unidad por el término de UN AÑO a partir de la fecha de compra contra todo defecto de fabricación.

Para que esta GARANTÍA sea válida, es imprescindible exhibir el PRESENTE CERTIFICADO CON LA FACTURA DE COMPRA en donde debe constar el NOMBRE DEL COMPRADOR, FECHA, MODELO Y NÚMERO DE SERIE DEL PRODUCTO.

La presente Garantía cubre los defectos de fabricación y/o piezas defectuosas EXCLUYENDO los defectos producidos por mal trato o uso indebido, como así tampoco cuando se verifique intervención ajena a nuestros servicios autorizados.

La intervención en el aparato por causas no imputables al producto (mala instalación, falta de energía, etc.) significará cargo por la visita realizada por el técnico.

Esta Garantía excluye nuestra responsabilidad por daños y perjuicios directos o indirectos que pudieren sufrir el adquirente, usuarios o terceros.

En aquellos casos en que la unidad esté destinada a usos no domésticos, esta Garantía será de 6 meses a partir de la fecha de compra.

Vencido el plazo de la Garantía, la unidad continuará RESPALDADA por JAMES mediante atención mecánica, mantenimiento y/o suministro de repuestos.

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

PRODUCTO	MODELO
NÚMERO DE SERIE	
INSPECCIONADO POR	FECHA
ADQUIRIDO A	
FECHA DE COMPRA	Nº DE FACTURA
NOMBRE DEL COMPRADOR	
DOMICILIO	LOCALIDAD

JAMES S.A.

Fraternidad 3949

Montevideo - Uruguay

E-mail: service@james.com.uy

Tel. SERVICE: 2 309 66 31*

Service Maldonado – Tel.: 4222 9897

JAMES PARAGURAY S.A.

BENIGNO FERREIRA 6655 c/Avda.Boggiani

Asunción - Paraguay

Tel.:(595-21)614950(RA)

E-mail:jamespar@james.com.py

E-mail service: service@james.com.py