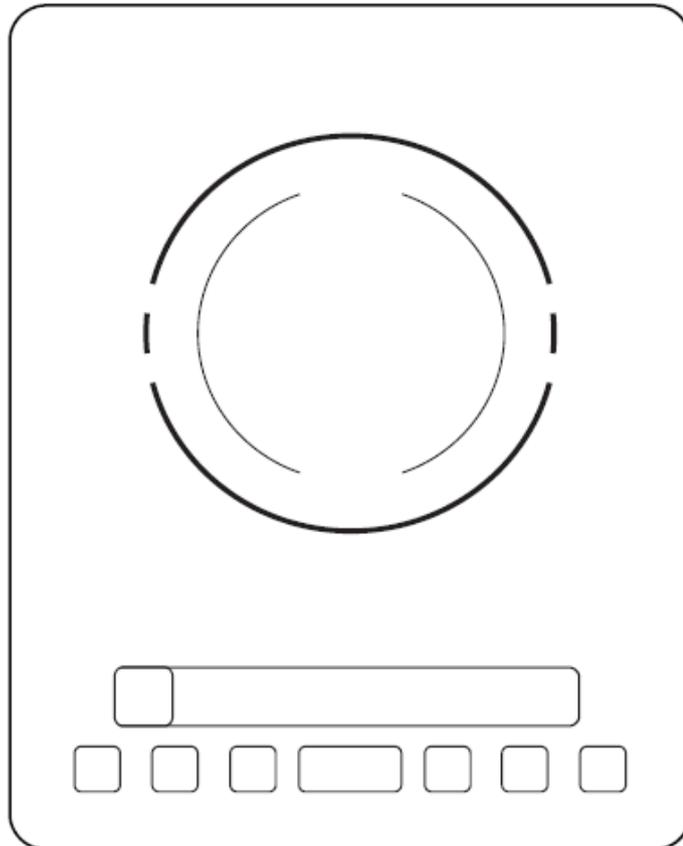


# MANUAL DE INSTRUCCIONES & INSTALACIÓN

## Anafe de Inducción

Modelo CIJ-21



Lea este manual detenidamente antes de utilizar esta unidad.  
Mantenga este manual a mano para futuras consultas.

Garantía estándar de un año.  
No aplicable en caso de mal uso o desgaste.

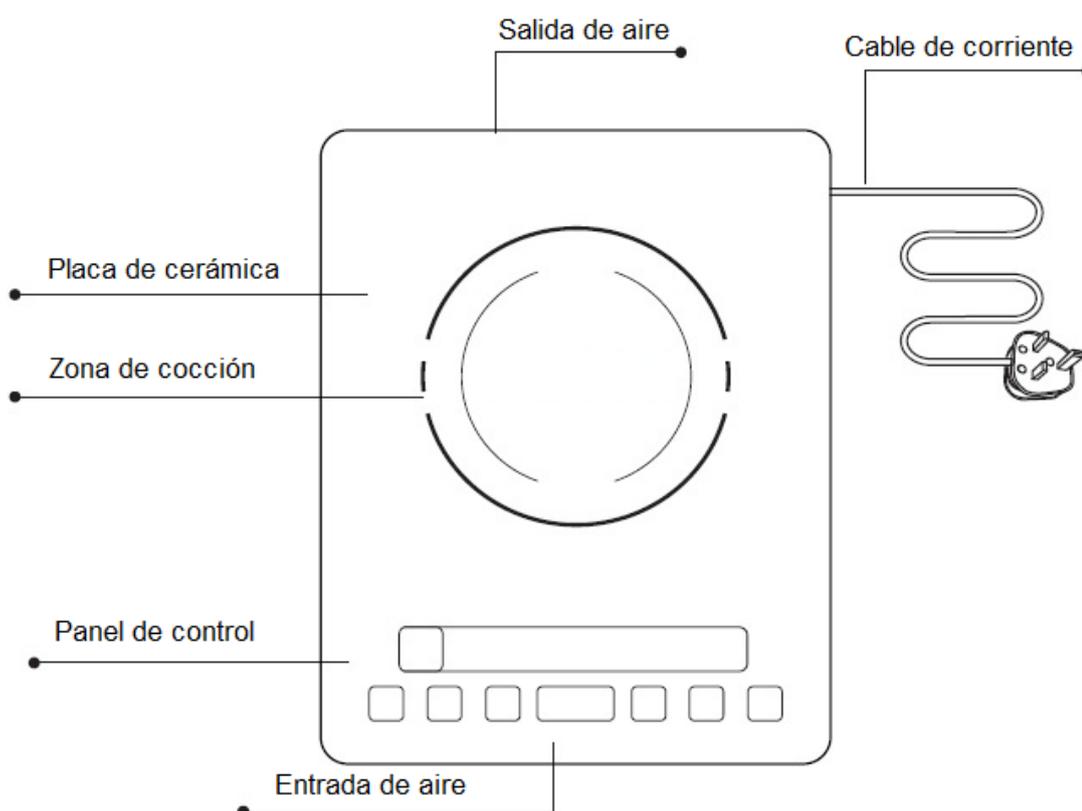
## CONTENIDO

▶ Presentación del Producto .....	1
▶ Nombre de las Partes .....	1
▶ Parámetros de Rendimiento .....	1
▶ Aviso de Seguridad .....	2
▶ Instrucciones de Funcionamiento .....	3
▶ Instrucciones del Modo de Cocción Funcional .....	5
▶ Métodos de Limpieza y Mantenimiento .....	6
▶ Recipientes Aptos para Uso en Anafes de Inducción .....	6
▶ Guía para Resolución de Problemas .....	7
▶ Declaración Especial .....	8

## PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

Los anafes de inducción pueden satisfacer diferentes tipos de demandas culinarias debido a su calentamiento electromagnético, control micro-computarizado y funciones completas, realmente la opción óptima para las familias modernas.

## NOMBRE DE LAS PARTES



## PARÁMETROS DE RENDIMIENTO

Modelo	Frecuencia/voltaje aplicado	Potencia nominal	Rango de ajuste de potencia	Dimensiones de aspecto (mm)	Peso (kg)
CIJ-21	220-240V~50/60Hz	2000W	120W-2000W	350x280x60	2.4

## AVISO DE SEGURIDAD

Ignorar las advertencias de seguridad puede ocasionar lesiones. Debe tomarse en consideración las siguientes situaciones:

- el uso por parte de niños o personas con discapacidad sin supervisión;
- niños que estén usando esta unidad como un juguete.

1. Esta unidad debe usarse solamente en interiores. Para evitar explosiones causadas por la expansión del calor, nunca caliente los alimentos en recipientes herméticos, como productos comprimidos, latas o cafeteras.

## **PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO (CONTINÚA)**

### **AVISO DE SEGURIDAD**

- 2.** No enjuague directamente el anafe de inducción bajo el agua. No derrame agua o sopa en las partes internas de la unidad.
- 3.** Para evitar afectar el rendimiento del producto y evitar lesiones, no caliente los recipientes vacíos. Cuando esté en uso, no deje la unidad sin supervisión durante un tiempo prolongado. Si va a dejar el anafe sin supervisión, asegúrese de que haya suficiente agua en el recipiente.
- 4.** Para evitar accidentes, no coloque el anafe de inducción cuando esté en uso sobre una estufa de gas (las líneas magnéticas pueden calentar las partes metálicas de la estufa de gas). Para cocinar solo se deben utilizar los utensilios provistos para el anafe de inducción. Estos utensilios de cocina no deben usarse a la vez en el anafe y en la estufa de gas.
- 5.** No caliente artículos de hierro en la placa de calentamiento del anafe de inducción para evitar los peligros que puedan generar las altas temperaturas.
- 6.** Para evitar lesiones tales como escaldaduras, no permita que los niños operen la unidad solos. Las personas con marcapasos deben consultar a un médico. Solo use el anafe luego de confirmar que no afecta al marcapasos.
- 7.** Desenchufe el cable de alimentación de la toma después de su uso para evitar incendios y/o daños a los componentes electrónicos causados por una conexión eléctrica prolongada. Para evitar peligros, no inserte ningún objeto extraño, como un alambre de hierro, ni bloquee la abertura de ventilación o puerto de entrada de aire.
- 8.** No coloque papeles, láminas de aluminio, tela u otros artículos inadecuados en la placa de calentamiento del anafe de inducción para evitar un riesgo de calentamiento indirecto. Para evitar daños, intente no causar impactos en la placa de calentamiento. Si se daña, deje de usarla y llévela a un sitio de mantenimiento y reparación para reemplazarla.
- 9.** Cuando esté usando el anafe de inducción, no lo coloque sobre una plataforma metálica (como de hierro, acero inoxidable o aluminio) ni coloque un protector no metálico de menos de 10 cm de grosor en la placa de calentamiento.
- 10.** Cuando el anafe de inducción esté en funcionamiento, debe estar colocado horizontalmente y tener al menos 10 cm de espacio libre entre los lados y la parte posterior de la unidad y la pared. No use el anafe de inducción en espacios estrechos. Para evitar obstaculizar la liberación de calor, no cubra la abertura de ventilación.
- 11.** Si el cable de alimentación está dañado, el mismo debe ser reemplazado por el fabricante o un servicio técnico autorizado o una persona calificada para evitar riesgos.
- 12.** Utilice una toma de corriente dedicada y de alta calidad, con una clasificación de potencia alta, igual o superior a 10A. No use enchufes de mala calidad. No comparta la toma de corriente con aparatos eléctricos con altos niveles de potencia, como equipos de aire acondicionado, estufas eléctricas, etc., para evitar incendios causados por la sobrecarga del tomacorrientes.
- 13.** El anafe no se debe sobrecargar. Si sobrecarga la placa puede dañar la cubierta de plástico y la placa del anafe.
- 14.** Cuando use el anafe de inducción o después del uso, debe mantenerlo limpio. Proteja el anafe de inducción de los insectos, el polvo y la humedad. Evite que las cucarachas, etc. se introduzcan en las partes internas del anafe de inducción ya que podrían provocar un cortocircuito en la placa eléctrica. Cuando no esté en uso durante un período prolongado, límpielo y colóquelo en una bolsa de plástico para almacenarlo.

## PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO (CONTINÚA)

### AVISO DE SEGURIDAD

15. No toque la placa del anafe con herramientas afiladas para evitar agrietar o dañar la misma. Si se encuentra una grieta en la placa del anafe, apague la unidad para evitar cualquier descarga eléctrica que pueda ocurrir.
16. No use el anafe de inducción sobre una alfombra, un mantel o un papel fino para evitar bloquear la abertura de la entrada de aire o la abertura de salida de aire, ya que esto influye en la emisión de calor.
17. No use el anafe de inducción cerca de una estufa de gas, una estufa de queroseno, una cocina de gas o en cualquier lugar con un fuego abierto o en un ambiente con alta temperatura. Los objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, no deben colocarse en la superficie del área de cocción, ya que pueden calentarse. Siempre limpie la cocina de inducción para evitar que se ensucie en el ventilador, lo que podría afectar el funcionamiento normal de la unidad.
18. Cuando la unidad esté funcionando o después de retirar el recipiente, el área de cocción permanecerá caliente durante un período de tiempo. No la toque, y tenga cuidado con las quemaduras que pueda causar la alta temperatura.
19. Las instrucciones deberán indicar que los dispositivos no están diseñados para ser operados por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto por separado.
20. 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 el anafe de una manera segura y entiendan los riesgos del uso incorrecto del mismo. Los niños no deben jugar con la unidad. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
21. Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse en la placa ya que pueden calentarse.
22. Mantenga el anafe fuera del alcance de los niños o personas enfermas. No permita que usen la unidad sin supervisión.

### INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Lea las siguientes instrucciones antes de operar el anafe de inducción que ha adquirido.

#### 1. Conexión a la Corriente y Encendido

a) Después de presionar la tecla “⏻”, presione la tecla de función para seleccionar el modo que desee. El anafe de inducción entra en modo de funcionamiento.



b) Después de oprimir la tecla “⏻”, si no se presiona ninguna tecla de función durante 10 segundos, la unidad se apagará automáticamente.

c) Después de presionar la tecla de función, si no hay un recipiente apto para uso en la placa del anafe la unidad no se calentará y sonará la alarma para indicar que se debe colocar un recipiente. Un minuto más tarde, se apagará automáticamente.

#### 2. Selección de Funciones

a) Después de encender la unidad, presione la tecla de “Función” para ingresar al modo de cocción que desee.

## INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO (CONTINÚA)

b) Consulte las “Instrucciones del Modo de Cocción Funcional” para conocer los detalles del proceso de calentamiento correspondiente para cada modo de cocción.

### 3. Ajuste de la Potencia

a) Después de seleccionar un modo, puede presionar las teclas “+” o “-” para ajustar la potencia.



b) Para algunos modos, durante el procedimiento de calentamiento, el anafe de inducción puede ajustar automáticamente la potencia de acuerdo con el efecto de cocción.

c) Para ciertos modos, la potencia está restringida con el fin de cumplir con el efecto de cocción.

### 4. Ajuste del Temporizador

a) Si la función de temporizador no está activada, el anafe de inducción calentará los ingredientes durante el período de tiempo predeterminado.



b) Si se necesita un temporizador, primero oprima la tecla del temporizador [Timer]. Cuando los números parpadeen en la pantalla, oprima las teclas “+” o “-” para ajustar la duración del tiempo.

c) Cuando finalice el ajuste, se mostrará el número en la pantalla después de parpadear durante varios segundos. La unidad comenzará la cuenta regresiva.

d) Cuando finaliza la cuenta regresiva, el anafe de inducción deja de calentar automáticamente y se apaga.

### 5. Pausa

a) La función pausa [Pause] está diseñada para detener el calentamiento temporalmente durante el proceso de operación normal. Puede cambiar al estado de pausa en cualquier modo de cocción.



b) Cuando se necesite pausar durante la operación, presione la tecla de función [Pause]. Entonces, el indicador de pausa se iluminará, y la pantalla y otros indicadores de funcionamiento permanecerán en el estado anterior. El indicador de encendido se apagará y la cocina de inducción dejará de calentar.

c) Cuando el anafe de inducción esté en pausa, presione la tecla de pausa [Pause] nuevamente o seleccione cualquier modo de cocción para salir del estado de pausa y vuelva al proceso de calentamiento normal.

d) Después de ajustar la pausa, el anafe de inducción detiene el calentamiento. El intervalo de tiempo de pausa predeterminado es de 10 minutos.

Luego de 10 minutos, si el modo de pausa no se cancela, el anafe de inducción hará sonar una alarma. La alarma durará varios segundos, luego la unidad se apagará automáticamente.

### 6. Apagado

a) Cuando finaliza el tiempo de funcionamiento, el anafe de inducción se apaga automáticamente.

b) Si necesita apagar el anafe antes de tiempo, oprima la tecla “⏻” para apagar la unidad.

## INSTRUCCIONES DEL MODO DE COCCIÓN FUNCIONAL

Puede seleccionar las funciones que desee:

1. Los modos de cocción de Estofado [Hot pot] se ajustan individualmente a los requisitos de calentamiento, como estofados y agua hirviendo. En el procedimiento de calentamiento, el tiempo y la potencia se pueden ajustar en cualquier momento. Si el agua en el recipiente se seca o la temperatura es alta fuera de lo normal, el anafe de inducción se apaga automáticamente o inicia la función de protección.



2. Los modos de cocción Fritar [Deep Fry], Saltear [Stir fry] o Dorar [Fry] se ajustan a la cocción a temperatura alta. En el procedimiento de calentamiento, el tiempo y la potencia se pueden ajustar en cualquier momento. Cuando la temperatura de los ingredientes alcanza el nivel de temperatura proporcionado por el modo seleccionado (la temperatura más alta de los distintos modos es diferente), el anafe de inducción cambiará a calentamiento por intervalos o detendrá el calentamiento. Una vez que la temperatura baja, la unidad reinicia el proceso de calentamiento.



3. Para los modos de cocción Sopa [Soup] y Guisado [Braise], el anafe de inducción puede controlar automáticamente la potencia de acuerdo con el periodo de tiempo que se ha ajustado y la temperatura de los ingredientes. En estos modos, la potencia se puede ajustar dentro del rango de potencia ajustable en cualquier momento. Después de este ajuste manual, la unidad volverá al control de potencia automático de acuerdo con la finalidad de cocción dos minutos más tarde. Entre estos modos, cuando se selecciona el modo Sopa [Soup], el anafe de inducción iniciará la función de mantenimiento automático que se mantiene activo hasta dos horas después que la operación haya finalizado.



4. Este modo es para hervir agua. Una vez que el agua haya hervido, el anafe de inducción se apagará automáticamente.



**Nota:**

a) Se recomienda colocar agua que ocupe entre el 30% y el 80% de la capacidad del recipiente cuando vaya a hervir agua.

b) Cuando se hierve agua, factores tales como un fondo irregular en los recipientes, las incrustaciones o las condiciones climáticas pueden influir en el efecto de ebullición.

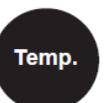
c) Por favor, use la olla para caldo o pava específicos cuando hierva el agua.

5. El modo de cocción de calor suave con fuego lento se adapta a la situación que necesita calor moderado con una potencia suave. Cuando use este modo para preparar sopa o hervir arroz tipo congee, primero use el modo de cocción de Estofado [Hot pot] para calentar los ingredientes, y luego continúe usando la cocción lenta [Slow cook]. La duración del tiempo de guisado se puede configurar de acuerdo con las características de la materia prima o el gusto personal.



**Nota:** En este modo, la potencia no se puede ajustar.

6. El modo Temperatura [Temp.] es para los métodos de cocción que requieren una cierta temperatura para los ingredientes. En este modo, el anafe de inducción puede controlar la potencia de acuerdo con la temperatura de los ingredientes.



## INSTRUCCIONES DEL MODO DE COCCIÓN FUNCIONAL (CONTINÚA)

7. Consulte la tabla a continuación con respecto a la potencia y las temperaturas correspondientes:

<b>Potencia (W)</b>	120	500	800	1000	1300	1600	1800	2000
<b>Temperatura (°C)</b>	60	100	130	160	180	200	220	240

\* La temperatura que se muestra anteriormente es solo como referencia y puede diferir de la temperatura real.

## MÉTODOS DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

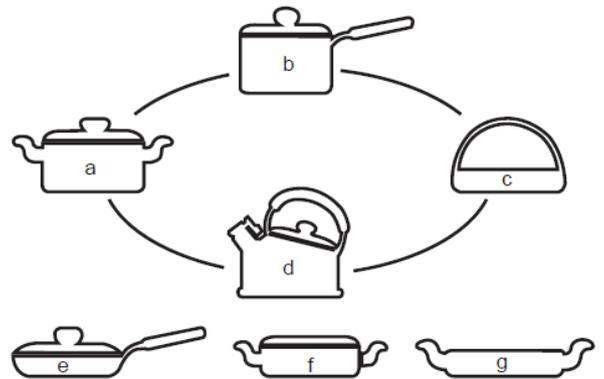
1. Antes de limpiar, desenchufe el anafe y asegúrese de que la placa de cerámica no esté caliente.
2. El cuerpo del anafe de inducción debe limpiarse ligeramente con un paño seco y flexible.

Nota: Nunca limpie el anafe con agua.

3. Para la suciedad aceitosa en el panel de cerámica, limpie con un paño suave y húmedo con pasta dentífrica o detergente neutro y luego pase un paño suave y húmedo hasta que no queden residuos.
4. Si no va a utilizar el anafe por un tiempo prolongado, desenchufe la unidad y manténgala alejada de la suciedad.

## RECIPIENTES APTOS PARA USO EN ANAFES DE INDUCCIÓN

<b>a</b>	Recipientes de acero inoxidable
<b>b</b>	Utensilios de cocina esmaltados
<b>c</b>	Caldera de hierro
<b>d</b>	Caldera de acero inoxidable esmaltada
<b>e</b>	Sartén de hierro
<b>f</b>	Plancha de hierro
<b>g</b>	Placa de hierro



Se recomienda el uso de los recipientes que se venden junto con el anafe. Es mejor no utilizar otras alternativas para evitar cualquier efecto desfavorable en el rendimiento durante el funcionamiento.

Si usa otros recipientes, observe las siguientes condiciones:

- Requisito para los materiales de los recipientes: que contengan materiales inductores magnéticos.
- Requisito de forma: base plana, con un diámetro de más de 15 cm y menos de 20 cm.

Nota: Para lograr un buen efecto, utilice las calderas recomendadas para hervir y las asaderas recomendadas para hacer tortas.

## GUÍA PARA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA - VERIFIQUE:	
Luego que se suministra energía, la luz indicadora de encendido/apagado "ON/OFF" no se enciende	<ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Si el enchufe está insertado firmemente.</li> <li>⇒ Si el interruptor, el zócalo, el fusible y la línea de alimentación están en buenas condiciones.</li> </ul>	
La luz indicadora se enciende, pero la unidad no comienza a calentar	<ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Si el material de los recipientes es adecuado.</li> <li>⇒ Si el anafe está en el modo de funcionamiento por defecto.</li> <li>❖ Por cualquier otra razón, comuníquese con el departamento de mantenimiento especializado.</li> </ul>	
La unidad deja de calentar repentinamente durante el funcionamiento	<ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Si la temperatura del recipiente es demasiado alta.</li> <li>⇒ Si la temperatura ambiente es demasiado alta.</li> <li>⇒ Si la entrada de aire o el orificio de ventilación están bloqueados.</li> <li>⇒ Si se llegó al tiempo ajustado.</li> <li>⇒ Si la función de protección del sistema está realizando una prueba de energización.</li> </ul>	
<b>Aparecen los códigos de protección</b>	<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="margin-right: 10px;">  </div> <div> <p>Protección por temperaturas excesivas del anafe de inducción</p> </div> </div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ La temperatura del anafe de inducción es demasiado alta. Cuando la temperatura vuelva a la normalidad, oprima la tecla de encendido/apagado "ON/OFF" para que el anafe funcione como siempre.</li> </ul>
	<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="margin-right: 10px;">  </div> <div> <p>Protección por temperaturas excesivas de la placa del anafe</p> </div> </div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ La temperatura de la placa de cerámica es demasiado alta. Cuando la temperatura se normalice, el anafe funcionará como de costumbre.</li> </ul>
	<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="margin-right: 10px;">  </div> <div> <p>Protección para el sensor interno del anafe de inducción</p> </div> </div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Al usar el anafe de inducción, si la temperatura del entorno es demasiado baja, se iniciará la función de protección automática. Al volver a encender la unidad o al encenderla después de entibiarla, el anafe puede volver al estado de funcionamiento normal automáticamente.</li> <li>❖ Por favor, póngase en contacto con el departamento de mantenimiento especializado.</li> </ul>

- Lo anterior es la verificación recomendada de fallas comunes.
- Por favor no desarme el anafe usted mismo para evitar cualquier riesgo o daño a la unidad.

### DECLARACIÓN ESPECIAL

Si hay una modificación técnica en el producto, se editará en la versión actualizada del manual de instrucciones. Tenga en cuenta que no informaremos a los clientes de esto por separado. Si se modifica el aspecto o el color del producto, tome como referencia el anafe de inducción que adquirió.

## **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](mailto:service@james.com.uy)**

**Tel. SERVICE: 2309 6631\***

**Service Maldonado – Tel.: 4222 9897**

### **JAMES PARAGUAY S.A.**

**Dr. E. López Moreira 6655 c/Avda. Boggiani**

**Asunción - Paraguay**

**Tel.: (595-21) 614 950 (RA)**

**E-mail: [jamespar@james.com.py](mailto:jamespar@james.com.py)**

**E-mail service: [service@james.com.py](mailto:service@james.com.py)**