

ATMA

MÁQUINA DE HELADOS



Guía para el uso
y Garantía
ICMAT1010N

ÍNDICE

| | |
|-------------------------------|----|
| INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD | 3 |
| ESTRUCTURA DEL PRODUCTO | 4 |
| ANTES DEL PRIMER USO | 5 |
| DESCRIPCIÓN DE LA OPERACIÓN | 5 |
| USO DEL VASO MEZCLADOR | 5 |
| USE DE LA CUCHILLA MEZCLADORA | 6 |
| DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES | 7 |
| LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO | 9 |
| SOLUCIÓN DE PROBLEMAS | 10 |
| ESPECIFICACIONES TÉCNICAS | 12 |
| ELIMINACIÓN DE RESIDUOS | 12 |
| ATENCIÓN AL CLIENTE | 12 |
| GARANTÍA | 13 |

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Aplicable para uso familiar

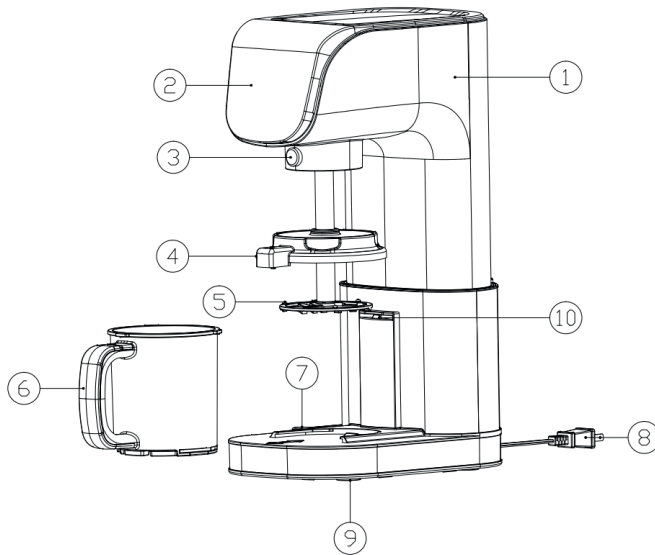
Lea este manual detenidamente antes de usarlo y guárdelo correctamente.

I. Precauciones de Uso

Al utilizar aparatos eléctricos, para prevenir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones personales, siga siempre las medidas básicas de prevención de seguridad, incluyendo las siguientes advertencias de seguridad:

1. Advertencia: La cuchilla está muy afilada, manipúlela con cuidado. Guarde las cuchillas y los discos fuera del alcance de los niños.
2. No sumerja el aparato, los cables o los enchufes en agua u otros líquidos para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
3. No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados, si la máquina funciona mal o si el dispositivo está dañado de alguna manera.
4. No use accesorios no recomendados por el fabricante, ya que pueden causar fallas, incendios, descargas eléctricas o lesiones.
5. La máquina es solo para uso doméstico. El fabricante no asume ninguna responsabilidad por el uso comercial, uso inapropiado o incumplimiento de las instrucciones.
6. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
7. No permita que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
8. Asegúrese de que la tapa esté bien cerrada antes de operar la máquina.
9. No retire la tapa antes de que la cuchilla se detenga por completo.
10. No introduzca los ingredientes en el recipiente cuando la máquina esté en uso.
11. Este equipo está diseñado para procesar pequeñas cantidades, no exceda la cantidad especificada en el manual.
12. No utilice el aparato para mezclar alimentos o sustancias pegajosas.
13. Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que estén bajo supervisión o hayan sido instruidos por una persona responsable de su seguridad. Se requiere supervisión cercana cuando un niño esté cerca o use el aparato.

ESTRUCTURA DEL PRODUCTO



- | | | | |
|---|--------------------------------|---|--------------------------------------|
| 1 | Unidad principal | 5 | Componente de la cuchilla mezcladora |
| 2 | Área de visualización | 6 | Componente del vaso mezclador |
| 3 | Botones de cuchilla | 7 | Sujetador de la tecla del portavaso |
| 4 | Componente de la tapa del vaso | 8 | Cable de alimentación |
| | | 9 | Pies de goma |

ANTES DEL PRIMER USO

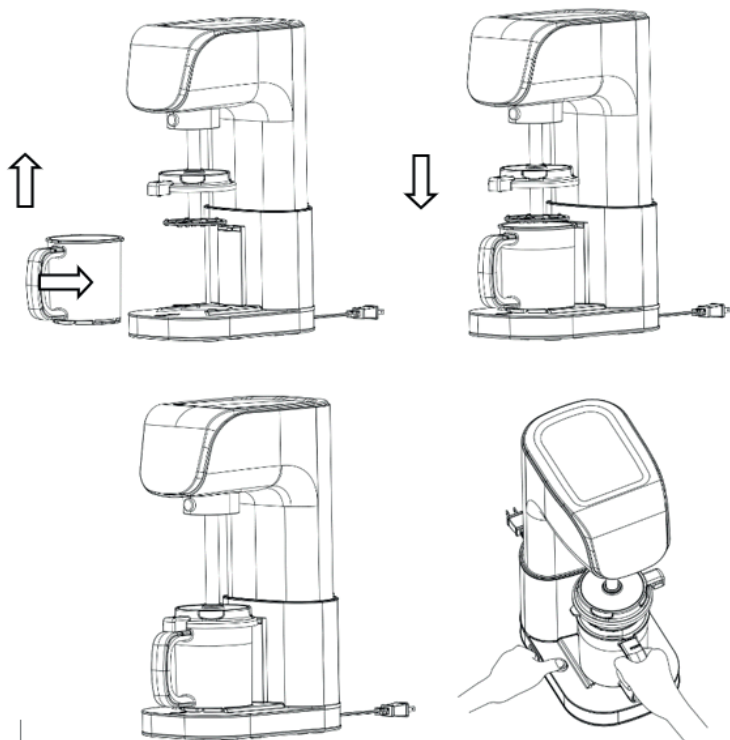
1. **Prepare los ingredientes:** Elija los ingredientes según las recetas y preferencias personales y colóquelos en el vaso mezclador.
2. **Congele el vaso:** Coloque el vaso mezclador con los ingredientes en el refrigerador y congele durante aproximadamente 24 horas.
3. **Limpie la cuchilla mezcladora:** Use agua tibia para limpiar la cuchilla y asegurar el mejor sabor.
4. **Limpie el equipo:** Asegúrese de que la máquina de helados y otros aparatos estén limpios para no afectar el sabor del helado.

DESCRIPCIÓN DE LA OPERACIÓN

1. Cuando la máquina esté conectada, el botón de encendido parpadeará, indicando que está en modo de espera.
2. Presione el botón inicio/parada para que la máquina detecte la tapa y el vaso.
3. Después de seleccionar una función, el valor predeterminado es FULL (vaso lleno), y la luz parpadeará. La opción TOP (medio vaso) también está disponible y parpadeará después de la selección.
4. Presione el botón inicio/parada para comenzar a trabajar.
5. Una vez que la función termine, presione el botón para volver al modo de espera.

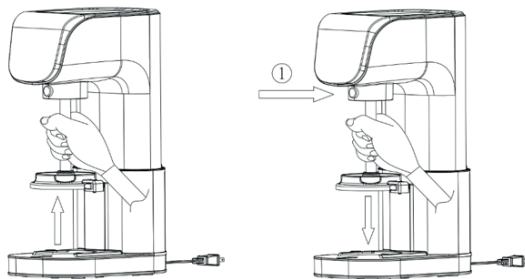
USO DEL VASO MEZCLADOR

1. Tire de la tapa hacia arriba.
2. Empuje el vaso mezclador en la base hasta que escuche un sonido.
3. Baje la tapa y gírela hacia la izquierda hasta que escuche un clic.
4. Conecte la máquina y seleccione la función deseada.
5. Para sacar el vaso, primero detenga la máquina, luego gire el vaso hacia la derecha y levante la tapa.



USO DE CUCHILLA MEZCLADORA

1. Asegúrese de apagar el dispositivo antes de instalar o desmontar la cuchilla.
2. Para instalarla, agarre el eje de la cuchilla y empújelo hacia arriba en los orificios de instalación hasta que escuche un sonido.
3. Para quitarla, presione el botón de desbloqueo, agarre el eje de la cuchilla y tire de él hacia abajo para sacarla.



DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES

| Botón/Función | Descripción Breve |
|----------------------------|--|
| GELATO | Prepara helado estilo italiano. |
| HELADO LIVIANO | Prepara helado bajo en calorías o más ligero. |
| HELADO CLÁSICO | Prepara helado tradicional. |
| SORBETE | Prepara sorbete a base de agua y frutas. |
| YOGURT HELADO | Prepara yogur helado. |
| HELADO ITALIANO | Prepara granizado al estilo italiano. |
| SLUSHIE | Prepara bebidas tipo granizado o slushie. |
| CAFÉ FRAPPÉ | Prepara bebidas heladas cremosas, tipo cappuccino helado. |
| CÓCTEL | Prepara diversas bebidas heladas. |
| MILKSHAKE (Batido) | Prepara batidos cremosos. |
| INICIO/PARADA (START/STOP) | Inicia o detiene el proceso de preparación seleccionado. También accede a la función Levantar/Almacenar. |
| MIX-INS / TOPPINGS | Vuelve a procesar la mezcla para una textura más suave o para incorporar ingredientes adicionales. |
| TOP (SUPERIOR/MEDIO VASO) | Indica o selecciona el procesamiento para medio vaso de mezcla. Ajusta el tiempo de procesamiento para menor cantidad. |
| FULL (LLENO/VASO COMPLETO) | Indica o selecciona el procesamiento para un vaso lleno de mezcla. Ajusta el tiempo de procesamiento para mayor cantidad. |
| ELEVACIÓN/DESCENSO | Sube o baja el mecanismo de la cuchilla. Se activa después de presionar START/STOP durante el funcionamiento o para guardar el equipo. |
| ENCENDIDO | Enciende la máquina y permite seleccionar entre las funciones del menú. Parpadea al conectar la máquina o al estar lista para selección. |

| Función | Descripción |
|-----------------|--|
| GELATO | Al seleccionar esta función, la máquina desciende a toda velocidad. Después de 1,5 segundos, el motor arranca lentamente y, tras funcionar a toda velocidad, se reduce a un 75% hasta que el proceso finaliza y la máquina queda en modo de espera. |
| HELADO LIMANO | Al seleccionar esta función, la máquina baja a toda velocidad hasta la parte inferior y se detiene. Después de una pausa de 1,5 segundos, el motor desacelera a un 90% y luego a un 75% hasta que el proceso finaliza y la máquina queda en espera. |
| HELADO CLÁSICO | Al seleccionar esta función, la máquina desciende a toda velocidad y, después de 1,5 segundos, el motor arranca lentamente. |
| SORBETE | Al seleccionar esta función, la máquina se reduce a toda velocidad hasta la rotación inferior. Después de 1,5 segundos de inactividad, el motor desacelera a un 90% y luego a un 75% hasta que el proceso finaliza y la máquina queda en modo de espera. |
| YOGUR HELADO | Al seleccionar esta función, la máquina desciende a toda velocidad y se detiene. Después de 1,5 segundos, el motor desacelera a un 90% y luego a un 75% hasta que el proceso finaliza y la máquina queda en modo de espera. |
| HELADO ITALIANO | Al seleccionar esta función, la máquina baja a toda velocidad hasta la rotación inferior y arranca el motor después de 1,5 segundos. Funciona a toda velocidad durante 30 segundos. |
| SLUSHIE | Al seleccionar esta función, la máquina baja a toda velocidad hasta la parte inferior y se detiene. Después de 1,5 segundos, el motor desacelera a un 90% y luego a un 75% hasta que el proceso finaliza y la máquina queda en modo de espera. |
| CAFÉ FRAPPÉ | Al seleccionar esta función, la máquina desciende a toda velocidad hasta la parte inferior y arranca lentamente el motor después de 1,5 segundos. |
| CÓCTEL | Al seleccionar esta función, la máquina baja a toda velocidad hasta la rotación inferior y arranca el motor después de 1,5 segundos. |

| Función | Descripción |
|-------------------------|---|
| MILKSHAKE (BATIDO) | Al seleccionar esta función, la máquina baja a toda velocidad hasta la parte inferior y se detiene. Después de 1.5 segundos, el motor desacelera a un 90 % y luego a un 75 % hasta que el proceso finaliza y la máquina queda en modo de espera. |
| INICIO/PARADA | Después de presionar esta tecla en funcionamiento, se muestra el botón Elevación / Descenso. Después de presionar Elevación / Descenso, la detección predeterminada se apaga y cierra la combinación. |
| MIX-INS/TOPPINGS | Al seleccionar esta función, la máquina arranca desacelerando a un 75 % y funciona a una velocidad de un 90 % durante 20 segundos hasta que la parte inferior se apaga. Después de una pausa de 1.5 segundos, se detiene hasta que la parte superior se apaga y queda en modo de espera. |
| TOP (MEDIO VASO) | La máquina desciende a toda velocidad durante 50 segundos, la velocidad baja a un 90 % hasta que se apaga a los 60 segundos. Después de 1.5 segundos, la velocidad comienza a aumentar lentamente a un 75 % después de que el motor sube a toda velocidad durante 50 segundos hasta que la parte superior se apaga. |
| FULL (VASO COMPLETO) | Cuando la máquina baja a toda velocidad hasta la rotación inferior, el motor arranca lentamente después de 1.5 segundos. Después de funcionar a toda velocidad, la velocidad se reduce en un 75 % hasta que la parte superior se apaga, se cierra y queda en modo de espera. |

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desconecte el enchufe antes de limpiar el aparato.
- Limpie la máquina con un paño húmedo. No la sumerja en agua ni la ponga bajo el agua del grifo.
- No se recomienda usar detergentes químicos ni lavavajillas para limpiar el aparato.
- Después de cada uso, limpie el dispositivo para evitar olores y mantener el producto en buen estado.
- Para limpiar el disco de la cuchilla, sáquelo de la máquina, enjuáguelo con agua y séquelo bien.
- Revise regularmente la superficie del equipo para evitar fallas en los botones táctiles.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Este producto utiliza indicaciones en el panel y luces LED rojas para indicar diferentes tipos de fallas. Los indicadores de falla se dividen en dos modos: emergente y parpadeo lento.

Guía de fallas del panel

| Plan de Aviso | Explicación de la Causa | Contramedidas Sugeridas |
|---|--|---|
| Todos los botones del panel parpadean | El interruptor de seguridad se ha desconectado | Verifique si el vaso o la tapa están sueltos. Si están sueltos, reinstálelos. |
| El panel se ilumina con la tecla | Ingredientes excesivos causan sobrecarga del motor y reinicio automático | Agregue los ingredientes correctamente según las instrucciones, o espere el reinicio y vuelva a operar. |
| La luz de encendido del panel parpadea | Los componentes del circuito requieren mantenimiento | Vuelva a enchufar para confirmar si es normal o envíe a reparación al servicio postventa. |
| Luz de encendido del panel ↑↓ teclas, barra de progreso parpadeando | La temperatura es demasiado alta | Deténgase durante 8 minutos antes de usar. |

Guía de fallas por luz LED

- Parpadeo rápido: El LED de la placa de alimentación parpadea una vez cada 0.5 segundos, con un intervalo de 1 segundo.
- Parpadeo lento: El LED de la placa de alimentación parpadea una vez por segundo, con un intervalo de 2 segundos.

Parpadeo rápido

| Números de parpadeos | Problema | Solución |
|----------------------|--|--|
| Dos veces | El sistema requiere un reinicio para la autocomprobación | Después de un corte de energía, vuelva a encender o envíe a reparación al servicio postventa. |
| Tres veces | Ingredientes excesivos provocan sobrecarga del motor | Agregue los ingredientes correctamente según las instrucciones o envíelo a reparación al servicio postventa. |
| Cuatro veces | Los componentes del circuito requieren mantenimiento | Vuelva a enchufar para confirmar si es normal o envíe a reparación al servicio postventa. |
| Cinco veces | Consumo de energía anormal en modo de espera | Se desconoce la solución para este problema |

Parpadeo lento

| | | |
|--------------|---|--|
| Dos veces | El voltaje de entrada es más alto que el voltaje normal | Verifique si la fuente de alimentación es normal o envíe a mantenimiento al servicio postventa. |
| Tres veces | El voltaje de entrada es más bajo que el voltaje normal | Se desconoce la solución para este problema |
| Cuatro veces | Demasiados ingredientes, tiempo de operación agotado | Agregue los ingredientes correctamente según las instrucciones o envíelo a reparación al servicio postventa. |
| Cinco veces | El motor está bloqueado y atascado | Vuelva a enchufar para confirmar si es normal o envíe a reparación al servicio postventa. |

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Máquina de helados

Marca: ATMA

Modelo:ICMAT1010N

Características eléctricas: 220-240V~ 50/60Hz; 500 W; Clase II

Medidas (Al x An x Prof): 337 x 300 x 191 mm

Peso: 5,49 kg

Capacidad: 500 ml

ELIMINACIÓN DE RESIDUOS



Este producto ha sido diseñado y fabricado teniendo el máximo cuidado para con usted y el medio ambiente, por lo tanto preste atención a las normas medioambientales vigentes en cuanto a la disposición de los desechos de productos electrónicos. El mismo al final de su vida útil, requiere de un procedimiento adecuado para su tratamiento, recuperación, reciclado, reutilización y/ o disposición final en instalaciones especiales.

Este producto está identificado con el símbolo de un contenedor con ruedas tachado, esto implica que no podrá ser desechado como residuo doméstico o residuo sólido no diferenciado.

Póngase en contacto con sus autoridades locales para obtener información sobre las mismas, como así también los puntos de recolección más cercanos y su correcta gestión ambiental. Un adecuado tratamiento del reciclaje y la eliminación de residuos ayuda a conservar los recursos, y evita al mismo tiempo efectos perjudiciales en la salud y el medio ambiente.

La empresa se reserva el derecho de modificar el diseño y/o las características técnicas que estime convenientes sin previo aviso.

ATENCIÓN AL CLIENTE

Tel.: 0810-444-ATMA (2862)

Via Mail: atencionclientes@atma.com.ar

Web: www.atma.com.ar

Para obtener información sobre el listado de servicios técnicos autorizados, venta de repuestos y accesorios ingresar a:

www.atma.com.ar/soporte

Importa, Distribuye y Garantiza

NEWSAN S.A.

Roque Pérez 3650 - C1430FBX

C.A.B.A. - República Argentina

ORIGEN CHINA

GARANTÍA LIMITADA

CERTIFICADO DE GARANTÍA **(Válido sólo para la República Argentina)**

NEWSAN S.A. garantiza al Consumidor (conforme se lo define en la Ley N° 24.240) que presente el Certificado de Garantía junto con la factura de compra, el correcto funcionamiento de esta unidad dentro de las siguientes condiciones:

- 1.** NEWSAN S.A. garantiza este producto por el período de 12 (doce) meses. Esta garantía comprende nuestra obligación de reparar sin la unidad, en los términos de la Ley 24.240 y su reglamentación, siempre que la falla se produzca dentro de un uso normal, acorde al punto 5 de la presente garantía y que no hayan intervenido factores ajenos que pudieran perjudicar a juicio de NEWSAN S.A. su buen funcionamiento.
NEWSAN S.A. no está obligada en ningún caso al cambio de la unidad completa, pudiendo reemplazar las piezas defectuosas de manera que la misma vuelva a ser idónea para el uso al cual está destinada.
- 2.** Durante la vigencia de la garantía regirán las normativas establecidas por la ley N° 24.240, el Decreto 1798/94 y normas concordantes.
- 3.** NEWSAN S.A. reemplazará o reparará a su opción, sin cargo, los componentes de esta unidad con defectos de fábrica.
- 4.** NEWSAN S.A. dará cumplimiento a las solicitudes de reparación en un plazo razonable. Por tratarse de un bien con componentes importados, de no contar con los repuestos necesarios, el tiempo de reparación estará condicionado a las normas vigentes para la importación de partes. En caso de no contar con los componentes idénticos al original, éste podrá ser reemplazado por otro de características similares.
- 5.** Las condiciones de armado, almacenaje, mantenimiento y operación correctas de esta unidad están detalladas en el Manual de Uso adjunto.
- 6.** Las únicas personas autorizadas a intervenir el producto y/o contraer en nombre de NEWSAN S.A. las obligaciones aquí consignadas son los Servicios Técnicos Autorizados y exclusivamente designados por NEWSAN S.A.
- 7.** La presente garantía no ampara defectos originados por:
 - a.** Deficiencias en el armado, almacenaje, mantenimiento.
 - b.** Práctica o participación de cualquier tipo de actividad acrobática o competitiva.
 - c.** Inundaciones, incendios, terremotos, tormentas eléctricas, golpes o accidentes de cualquier naturaleza o fuerza mayor.
 - d.** Instalación y uso no conforme a lo especificado en el Manual de Uso.
 - e.** Daños originados por el transporte en cualquiera de sus formas.

GARANTÍA LIMITADA

- f. Daños originados por elementos extraños incluyendo productos o materiales de limpieza no previstos para el mantenimiento del equipo, insectos, etc.
 - g. Defectos estéticos tales como rayaduras, roturas o deterioro de las superficies expuestas.
 - h. Defectos provocados por desgaste por el uso en componentes sometidos a fricción, tales como pero no limitados a cubiertas, engranajes, cadena, bujes, rodamientos, sistema de frenos, sillín y empuñaduras.
- 8.** Quedán también excluidos de la presente garantía:
- a. Fallas producidas por suciedad o corrosión generada por las condiciones de uso, almacenaje o deficiencias en el mantenimiento.
 - b. Fallas o desperfectos derivados de la mano de obra o materiales utilizados para la instalación de esta unidad.
- 9.** NEWSAN S.A. no se responsabiliza por daños y/o deterioros que eventualmente se puedan ocasionar a terceros en forma directa, indirecta o accidental, ni de otro tipo (incluidos pero sin limitarse a los daños emergentes, lucro cesante, pérdida de tiempo o de información comercial o personal) que sea consecuencia del uso o mal funcionamiento del equipo.
- 10.** La presente garantía dejará de tener validez cuando personas no autorizadas por NEWSAN S.A. hayan intervenido esta unidad, cambiado alguna de sus partes o modificado el diseño original.
- 11.** Si se modificara el documento de compra de cualquier forma o si se hubieran dañado, alterado o retirado de la unidad las etiquetas de identificación que ésta posee o cuando presenten enmiendas o falsedad de alguno de sus datos, significará sin perjuicio de las acciones civiles y/o penales que por derecho correspondan, la inmediata revocación de la presente garantía.



ATMA