

ATMA

ROBOT DE COCINA ATMAMIX II



Guía para el uso
y Garantía
RC2023TCP

ÍNDICE

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	04
DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES	05
MONTAJE DE COMPONENTES Y USO DE ACCESORIOS	06
PANEL DE CONTROL	16
ANTES DEL PRIMER USO	17
MODO DE USO	17
HISTORIAL DE RECETAS	17
MIS RECETAS FAVORITAS	18
PROGRAMAS	18
RECETAS EN LA NUBE	32
HAZLO TÚ MISMO	33
TEMPORIZADOR	34
TEMPERATURA	34
MIS CREACIONES	36
BALANZA	37
CONFIGURACIÓN	38
INSTRUCCIONES DE APLICACIÓN	41
MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	43
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	45
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	46
GARANTÍA	47
ATENCIÓN AL CLIENTE	49

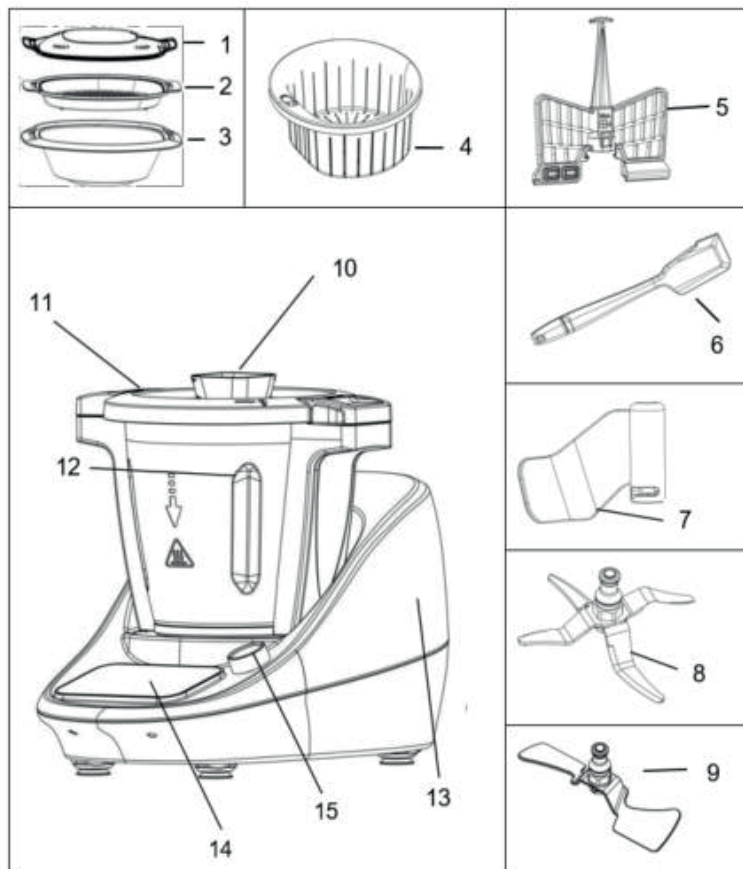
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Leer atentamente las advertencias incluidas en estas instrucciones ya que proporcionan indicaciones importantes para la seguridad de instalación, uso y mantenimiento de este aparato. Guardar con cuidado este manual para futuras consultas.

1. Compruebe que la tensión de red indicada en la placa de características corresponde al suministro eléctrico local.
2. Desenrolle y enderece el cable de alimentación antes de usar el aparato.
3. Coloque el aparato sobre una superficie firme y estable.
4. El aparato debe utilizarse y descansar sobre una superficie estable.
5. Cuando el aparato no funciona correctamente, deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas y antes de limpiar el aparato.
6. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o una persona calificada similar para evitar cualquier peligro.
7. Los niños no deben jugar con el aparato.
8. Desconecte siempre el aparato de la red si se deja desatendido y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
9. El electrodoméstico puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si una persona les ha dado supervisión o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico de manera segura y comprenden los peligros involucrados.
10. Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
11. Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico.
12. No permita que los niños toquen el aparato o el cable de alimentación durante el funcionamiento.
13. No utilice un conjunto de cables de alimentación de extensión a menos que la autoridad competente lo haya aprobado.
14. No deje el aparato desatendido cuando esté conectado a la red eléctrica.
15. No utilice el aparato en ambientes al aire libre.
16. No utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto.
17. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador ni que toque superficies calientes.
18. No utilice ni coloque el aparato sobre una superficie mojada o caliente.
19. No sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
20. No utilice el aparato cuando alguna de sus partes esté dañada.
21. No utilice el aparato cuando no esté funcionando correctamente.
22. No desenchufe el aparato tirando del cable de alimentación.
23. No coloque el cable sobre un borde afilado de un artículo.

- 24. No intente abrir el cuerpo principal ni desmontar ninguna pieza del aparato, no hay ninguna pieza reparable en el interior.
- 25. Los aparatos normalmente se limpian después de su uso y no están destinados a ser sumergidos en agua para la limpieza y el aparato no debe sumergirse
- 26. No se recomienda el uso de accesorios no incluidos en la caja. Puede ser peligroso y debe evitarse.
- 27. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente.

DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES

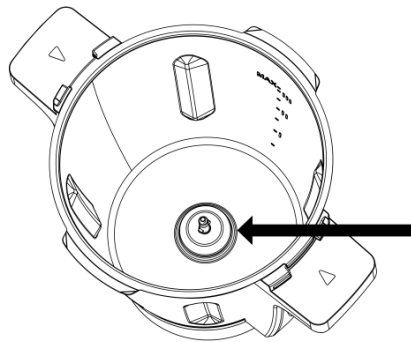


- | | |
|--|----------------------------------|
| 1. Tapa de vaporera | 9. Cuchilla saltar |
| 2. Bandeja de vaporera | 10. Taza de medición |
| 3. Base de vaporera | 11. Tapa de jarra |
| 4. Colador / Cesta de vaporera | 12. Jarra |
| 5. Batidor tipo mariposa | 13. Cuerpo principal del aparato |
| 6. Espátula | 14. Pantalla táctil |
| 7. Cuchilla amasadora | 15. Botón de control |
| 8. Cuchilla multifunción (Cuchilla para picar) | |

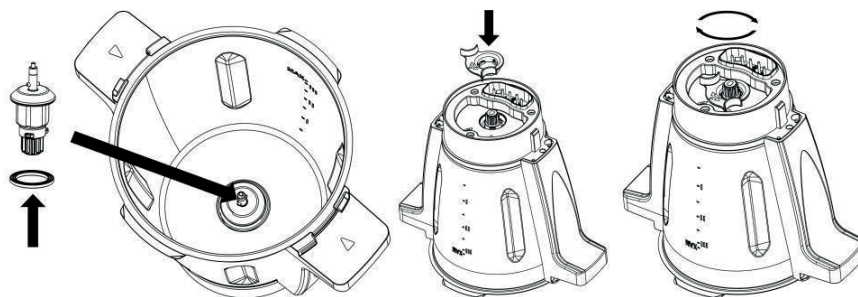
MONTAJE DE COMPONENTES Y USO DE ACCESORIOS

Acoplamiento de transmisión

En el caso de que no esté fijado en posición a la jarra, el acoplamiento de transmisión y la goma de sellado deben fijarse de manera segura.



Para hacer esto, tome el acoplamiento de transmisión y asegúrese de que la arandela de goma este fijada sobre la parte de abajo como se muestra en las siguientes imágenes:



Desde la parte superior de la jarra, deslice hacia abajo el acoplamiento de transmisión y a través del orificio hexagonal en la parte de debajo de la jarra.

Nota: Fallas en el la fijación de la arandela de goma para sellar puede permitir que los líquidos se escapen de la parte de debajo de la jarra.

Nota: El acoplamiento de transmisión puede ser totalmente insertado en el orificio hexagonal en tres posiciones. No en seis posiciones del orificio hexagonal. Por lo tanto, si el acoplamiento de transmisión no puede ser insertado en el orificio, gire el acoplamiento y presione.

Mientras sostiene el acoplamiento de transmisión en su lugar, voltee el frasco boca abajo.

Tome el dispositivo de bloqueo con la otra mano y con la flecha del collar alineada

con el símbolo del candado desbloqueado en la base de la jarra, empuje el dispositivo de bloqueo hacia abajo y luego con un poco de fuerza, gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que la flecha esté alineada con el símbolo de candado bloqueado para sellar y bloquear el acoplamiento de transmisión en su lugar.

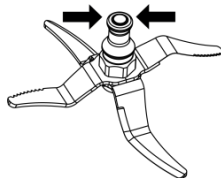
Cuchilla multifunción

La cuchilla multifunción es utilizada para cortar diferentes tipos de comida.

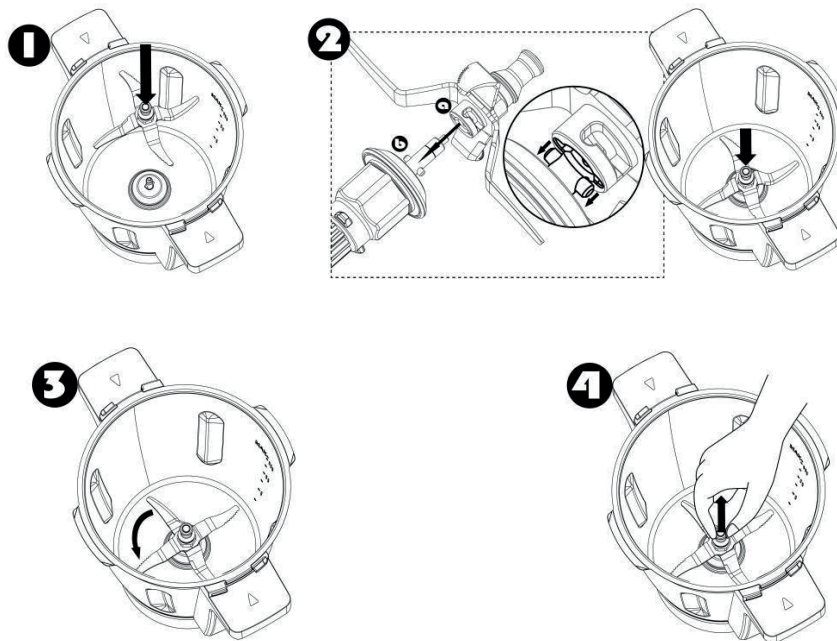
Nota: Tenga mucho cuidado al manipular este accesorio, ya que posee partes muy afiladas que pueden ocasionar lesiones.

Para colocar la cuchilla siga los siguientes pasos:

1. Ubicar la jarra sobre en el cuerpo principal del aparato en posición.
2. Identificar la parte de arriba de la cuchilla.

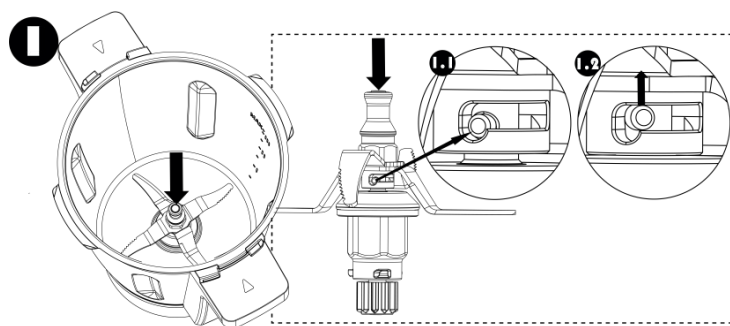


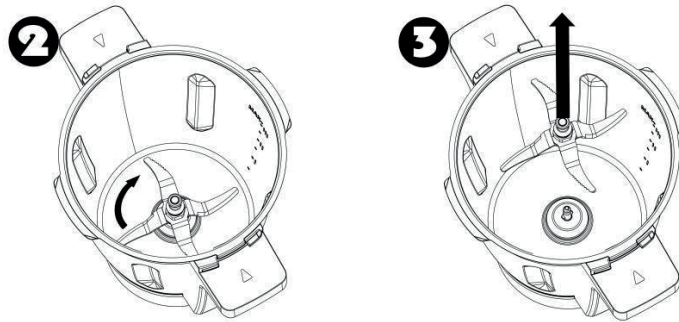
3. Baje la cuchilla sobre la parte superior del acoplamiento en el fondo de la jarra, asegurándose de alinear las pestañas en el acoplamiento, luego empuje con firmeza hacia abajo con firmeza y gírela en sentido contrario a las agujas del reloj hasta se asiente en su lugar.
4. Tire y asegúrese de que quede bien puesto en su lugar.



Para retirar la cuchilla siga los siguientes pasos:

1. Ubicar la jarra sobre en el cuerpo principal del aparato en posición.
2. Sujete la parte posterior de la cuchilla, empuje hacia abajo y gire en sentido de las agujas del reloj, luego tire hacia arriba y hacia afuera.





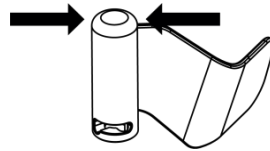
Cuchilla amasadora

La cuchilla amasadora se utiliza principalmente para amasar.

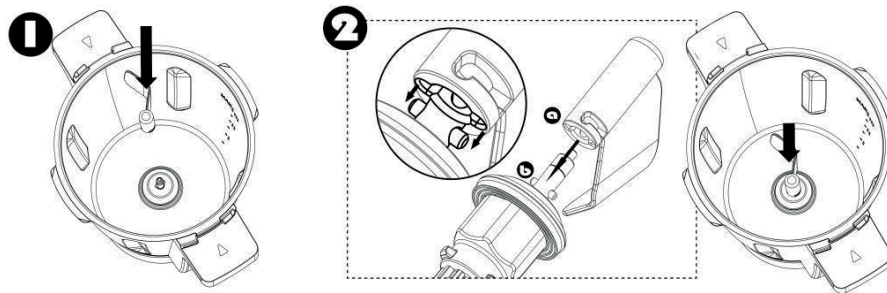
Nota: No utilizar en velocidad 3.

Para colocar la cuchilla siga los siguientes pasos:

1. Ubicar la jarra sobre en el cuerpo principal del aparato en posición.
2. Identificar la parte de arriba de la cuchilla.



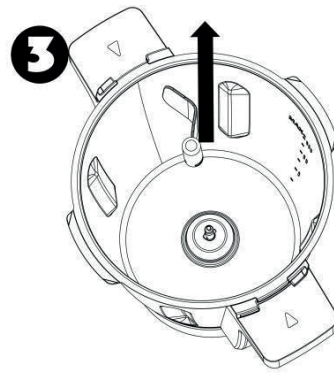
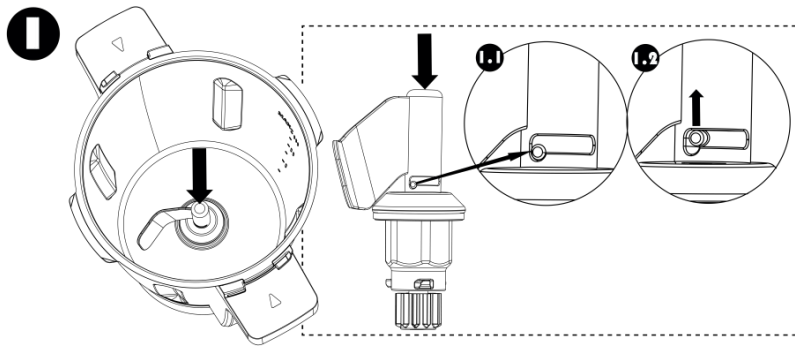
3. Baje la cuchilla sobre la parte superior del acoplamiento en el fondo de la jarra, asegurándose de alinear las pestañas en el acoplamiento, luego empuje con firmeza hacia abajo con firmeza y gírela en sentido contrario a las agujas del reloj hasta se asiente en su lugar.
4. Tire y asegúrese de que quede bien puesto en su lugar.





Para retirar la cuchilla siga los siguientes pasos:

1. Ubicar la jarra sobre en el cuerpo principal del aparato en posición.
2. Sujete la parte posterior de la cuchilla, empuje hacia abajo y gire en sentido de las agujas del reloj, luego tire hacia arriba y hacia afuera.



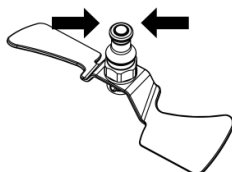
Cuchilla de saltear

La cuchilla de saltear se utiliza para saltear y mezclar.

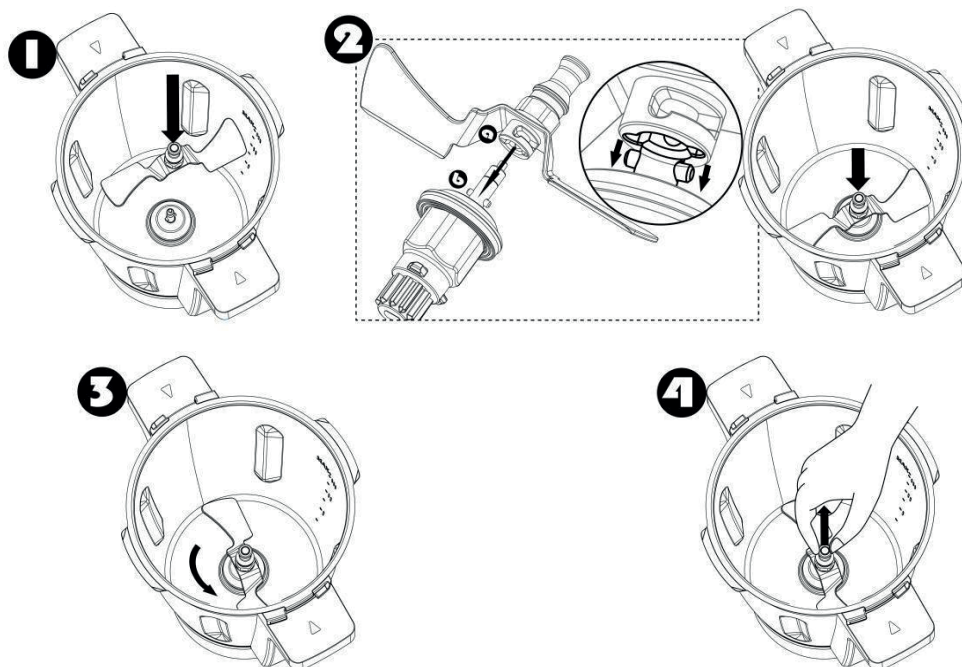
Nota: No utilizar en velocidad 2.

Para colocar la cuchilla siga los siguientes pasos:

1. Ubicar la jarra sobre en el cuerpo principal del aparato en posición.
2. Identificar la parte de arriba de la cuchilla de saltear.

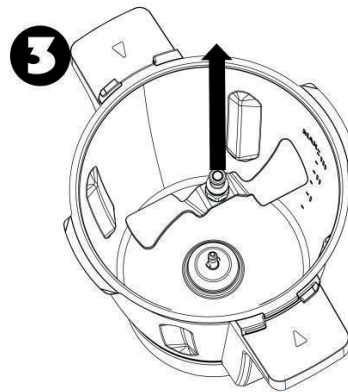
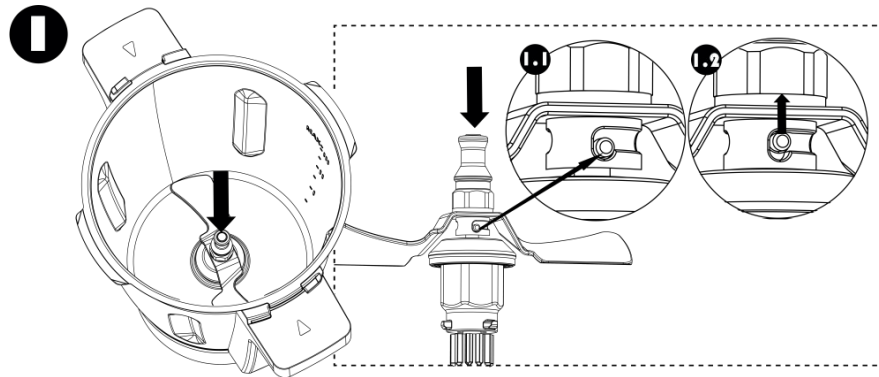


3. Baje la cuchilla de saltear sobre la parte superior del acoplamiento en el fondo de la jarra, asegurándose de alinear las pestañas en el acoplamiento, luego empuje con firmeza hacia abajo con firmeza y gírela en sentido contrario a las agujas del reloj hasta se asiente en su lugar.
4. Tire y asegúrese de que quede bien puesto en su lugar.



Para retirar la cuchilla siga los siguientes pasos:

1. Ubicar la jarra sobre en el cuerpo principal del aparato en posición.
2. Sujete la parte posterior de la cuchilla de saltear, empuje hacia abajo y gire en sentido de las agujas del reloj, luego tire hacia arriba y hacia afuera.



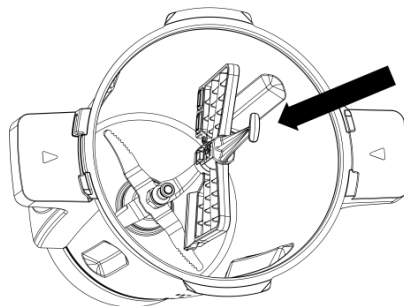
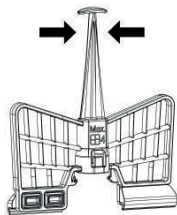
Batidor tipo mariposa

Utilice este accesorio para batir ingredientes.

Nota: No agregar ingredientes cuando el aparato está funcionando con este accesorio, ya que se puede atascar.

Nota: No utilizar en velocidad 4.

Alinear la base del batidor mariposa con el de la cuchilla multifunción o para picar, empuje el batidor tipo mariposa hacia abajo con firmeza hasta que se asiente en posición.



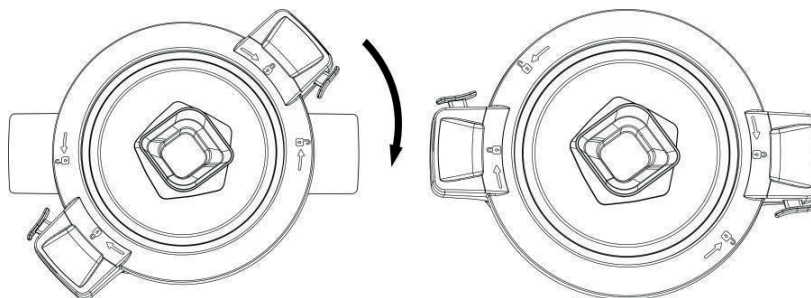
Para retirar el batidor mariposa, tirar hacia arriba y retírelo.

Jarra y tapa de jarra

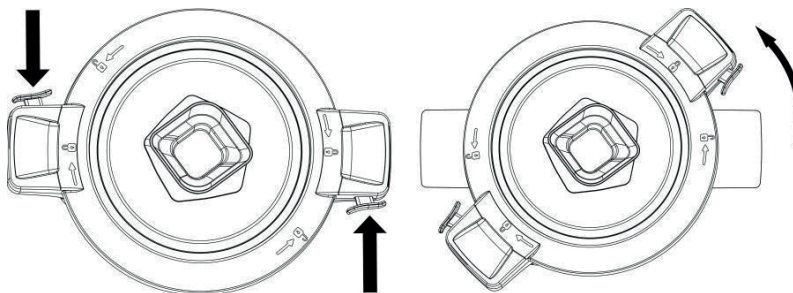
Existen marcas de capacidad de la jarra en un lado, dentro de la misma. La máxima capacidad de la jarra es 3 L.

Para fijar la tapa, posicione la tapa en la parte superior de la jarra, presione la tapa hacia abajo firmemente de manera de sentar la parte plana, luego gire en sentido horario de manera de bloquear la tapa en la jarra.

Nota: A menor que la tapa no se fije en la posición correcta, el robot de cocina no comenzará.

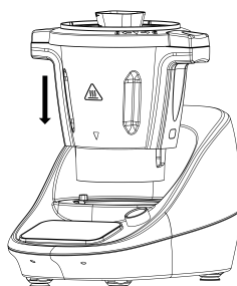


Para remover la tapa, presione el botón de liberación y rote la tapa en sentido anti horario, luego tire hacia arriba y retire.



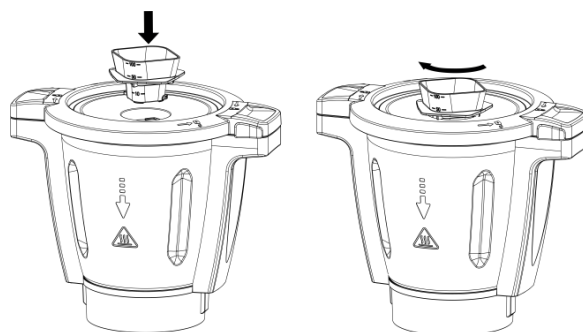
Mantenga la jarra en el cuerpo principal del aparato en la orientación correcta y ubica en la posición adecuada.

Nota: Recuerde que si la jarra no es colocada correctamente, el robot de cocina no comenzará a cocinar.



Taza de medición

La taza de medición no solo previene que la comida y líquidos sean expulsados por el agujero en la tapa, también funciona como taza medidora.

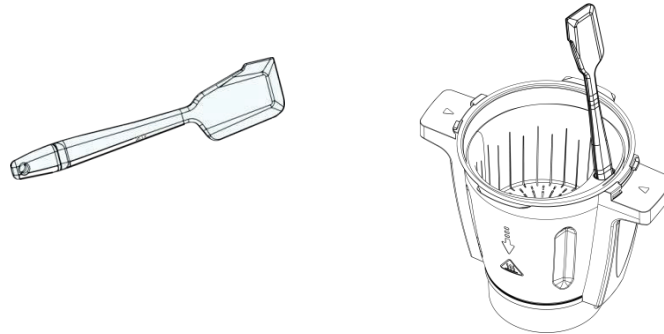


Al colocar la taza de medición en la tapa, gírelo en sentido de las agujas del reloj para bloquearlo en su lugar. Para retirarlo, girarlo en sentido anti horario y luego hacia arriba.

Nota: No utilice otros elementos que no sea la tapa de la jarra semejante como una toalla, papel, vasos, platos, etcétera, ya que esta acción podría provocar lesiones y daño en el aparato.

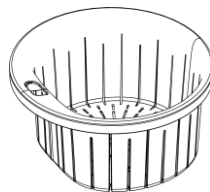
Espátula

La espátula es utilizada para raspar alimentos y líquidos dentro de la jarra. No utilizar otro accesorio porque puede dañar la jarra. Solamente utilice la espátula cuando el aparato este apagado y la tapa de la jarra este quitada. Además, la espátula puede ser utilizada para levantar el colador del aparato.



Colador / Cesta vaporera

El colador o canasto de vaporera puede ser usado para retirar el jugo o líquido luego del procesamiento de las frutas y vegetales. Insertar el colador en la jarra y sostener en posición mientras se saca el jugo. Además, puede ser utilizado para sostener alimentos con texturas suaves como pasta o fideos mientras se está cocinando, puede usarse para cocinar guarniciones como arroz y papas.



Vaporera

El accesorio de la vaporera es utilizado para cocinar al vapor verduras, pescado y otros alimentos.

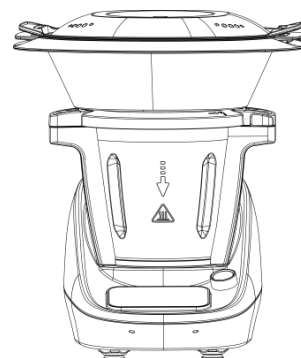
Al colocar la vaporera, la tapa de la jarra debe ser colocada en la jarra y se debe cerrar, para realizar esto la taza medidora debe ser removida previamente.

Entonces la vaporera es colocada encima de la jarra y asegurada en posición.

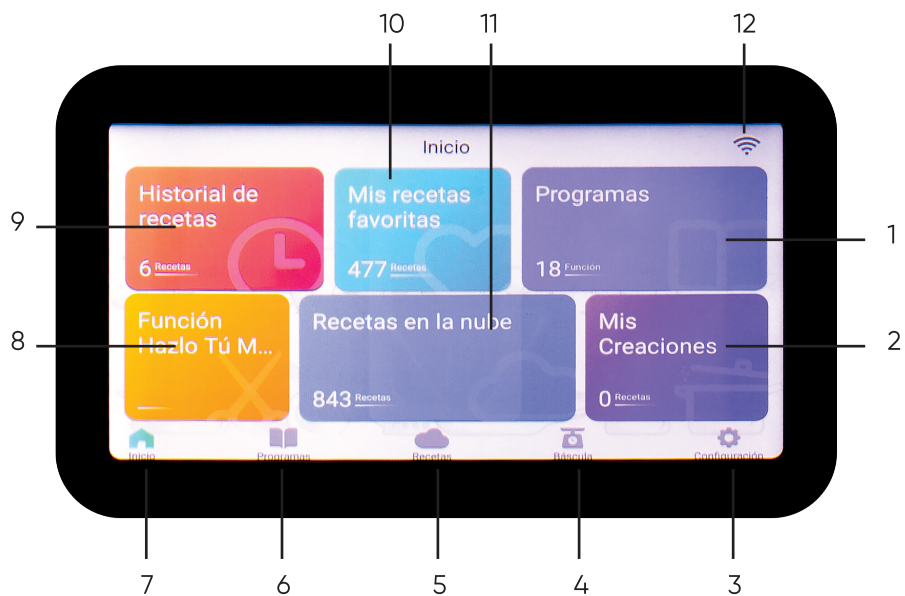
Por favor, asegurarse que esté bien colocado antes de calentar y cocinar al vapor.

Nota: La vaporera no puede ser utilizada en el microondas.

Nota: Mantener los agujeros de respiración liberados para evitar quemaduras por el vapor caliente.



PANEL DE CONTROL



- 1. Programas
- 2. Mis creaciones
- 3. Configuración
- 4. Icono Función Balanza
- 5. Icono Receta Nube
- 6. Icono Programas Simple Cocinero
- 7. Pantalla de inicio
- 8. Función hazlo tú mismo
- 9. Historial de recetas
- 10. Mis recetas favoritas
- 11. Recetas en la nube
- 12. Señal WIFI

ANTES DEL PRIMER USO

1. Quite completamente el embalaje.
2. Por favor, compruebe que todas las partes estén completas y libres de daños.
3. Compruebe que la tensión de la red de alimentación sea adecuada según la alimentación del equipo.
4. Conecte la ficha de alimentación a un tomacorriente adecuado.
5. Coloque el botón de encendido/apagado, ubicada en la parte posterior del aparato, en la posición de encendido.

MODO DE USO


Seleccione de la pantalla principal la opción que usted desee.

Pantalla principal



HISTORIAL DE RECETAS



En esta sección se muestran las recetas hechas utilizadas en la nube. Se mostrará hora y fecha en la que se preparó la receta. En el caso que usted desee eliminar una receta, presione el símbolo 

MIS RECETAS FAVORITAS

Mis recetas favoritas

27 Recetas

La sección Mis recetas favoritas está en la pantalla de inicio y muestra sus recetas favoritas guardadas. Para agregar una receta en la nube a Mis recetas favoritas, siga los pasos a continuación:

1. Presione la Receta de la Nube en la pantalla de inicio.
2. Desplácese por las recetas en la nube y seleccione la que desea agregar a mi página de favoritos. Hay un ícono en forma de corazón ubicado al lado del nombre de la receta. Presiona el ícono en forma de corazón.
3. La receta ahora se agregará a la página Mis recetas favoritas. Ya puedes acceder a estas recetas que se almacenan cómodamente.
4. Para eliminar la receta de la lista Mis recetas favoritas, presione la opción Mis favoritos en la pantalla de inicio y presione el ícono en forma de corazón ubicado al lado del nombre de la receta

PROGRAMAS


Programas


18 Funciones


Seleccione la opción "Programas" y obtendrá acceso a distintas funciones pre-seteadas.



Seleccione la opción deseada.

1.  **Limpiair:** Este es el programa de limpieza para el interior de la jarra.
 Armar el accesorio tipo mariposa.
 Agregar 500ml de agua limpia y 1 - 2 gotas de detergente.
 Asegurarse que la tapa de la jarra y la taza de medición, estén bloqueadas en su lugar.
 Oprima comenzar.


Ajustes por defecto		Ajustable	Accesorios	Observación
Nivel de velocidad	4	N / A	Mariposa	Agregar de a poco gotas de detergente
Temperatura (°C)	70	N / A		
Nivel de fuerza	7	N / A		
Tiempo - Minutos	5	1 - 15		

2.  **Guisar:** El tradicional guiso requiere procesos de larga cocción en este aparato. Cocción lenta + largo tiempo = los mejores sabores.
 Agregar ingredientes.
 Asegurarse que la tapa de la jarra y la taza de medición, estén bloqueadas en su lugar.
 Oprima comenzar.
 Nota: Este programa cuenta de tres pasos. El robot de cocina cambia al siguiente paso después de que se haya completado el paso anterior.


PASO 1


Ajustes por defecto		Ajustable	Accesorios	Observación
Nivel de velocidad	0	N / A	Cuchilla multifunción	
Temperatura (°C)	100	N / A		
Nivel de fuerza	10	N / A		
Tiempo - Horas	Referirse nota siguiente	1 - 12 Horas		


PASO 2

Ajustes por defecto		Ajustable	Accesorios	Observación
Nivel de velocidad	0	N / A	Cuchilla multifunción	
Temperatura (°C)	100	N / A		
Nivel de fuerza	10	N / A		
Tiempo-Horas	5	N / A		

PASO 3

Ajustes por defecto		Ajustable	Accesorios	Observación
Nivel de velocidad	0	N / A	Cuchilla multifunción	
Temperatura (°C)	95	N / A		
Nivel de fuerza	2	N / A		
Tiempo-Horas	3 horas	1 – 12 Horas		

- 3.**  **Batido:** Desmenuzar verduras, carne, especias y aplastar hielo fácilmente en pocos segundos. Prepara batidos, salsas, dips, cremas con textura suave y sedosa.
 Coloque la cuchilla multifunción.
 Agregar ingredientes.
 Asegurarse que la tapa de la jarra y la taza de medición, estén bloqueadas en su lugar.
 Oprima comenzar.


Ajustes por defecto		Ajustable	Accesorios	Observación
Nivel de velocidad	10	N / A	Cuchilla multifunción	 <p>En Nivel de velocidad 10 puede aplastar casi cualquier cosa.</p> <p>Intentar más tiempo, con 5 segundos si es necesario.</p>
Temperatura (°C)	0	N / A		
Nivel de fuerza	0	N / A		
Tiempo-Horas	0.5	0.5-2		

4.

Mantener caliente

Mantener caliente: mantiene su alimento caliente hasta que sean servidos.

Coloque la cuchilla multifunción.
Asegurarse que la tapa de la jarra y la taza de medición, estén bloqueadas en su lugar.
Oprima comenzar.

Ajustes por defecto		Ajustable	Accesorios	Observación
Nivel de velocidad	0	N / A	Cuchilla multifunción	
Temperatura (°C)	80	N / A		
Nivel de fuerza	2	N / A		
Tiempo-Horas	1 hora	1 – 12 Horas		

5.

Limpieza de alimentos

Limpieza de alimentos: El método de limpieza de alimentos a 50°C puede limpiar restos de sangre y residuos pesticidas en vegetales, frutas, etc.


Coloque la cuchilla multifunción.
Agregar 1.5 Litros de agua fresca.
Insertar el Colador.
Poner ingredientes en la cesta.
Asegurarse que la tapa de la jarra y la taza de medición, estén bloqueadas en su lugar.


Ajustes por defecto		Ajustable	Accesorios	Observación
Nivel de velocidad	6	4-7	multifunción hoja y cesta	
Temperatura (°C)	50	N / A		
Nivel de fuerza	5	1-10		
Tiempo-Horas	5	1-5		

6.  **Recalentar:** Permite recalentar alimentos cocidos. Coloque la cuchilla multifunción. Agregar sus ingredientes precocinados en la jarra.

Nota: Sólo agregar alimentos descongelados y no congelados.

Asegurarse que la tapa de la jarra y la taza de medición, estén bloqueadas en su lugar. Oprima comenzar.


Ajustes por defecto		Ajustable	Accesorios	Observación
Nivel de velocidad	0	N/A	Cuchilla multifunción	
Temperatura (°C)	95	60-95		
Nivel de fuerza	5	N/A		
Tiempo-Minutos	30	1-60		

7.  **Sopa rápida:** Adecuado para sopa de verduras. Coloque la cuchilla multifunción. Asegurarse que la tapa de la jarra y la taza de medición, estén bloqueadas en su lugar. Oprima comenzar.


Nota: Este programa cuenta de tres pasos. El robot de cocina cambia al siguiente paso después de que se haya completado el paso anterior.

Nota: El programa necesita en total 32 minutos y 30 segundos en total y el tiempo es ajustable en el Paso 3.


PASO 1

Ajustes por defecto		Ajustable	Accesorios	Observación
Nivel de velocidad	10	N/A	Cuchilla multifunción	
Temperatura (°C)	0	N/A		
Nivel de fuerza	0	N/A		
Tiempo-Minutos	30 segundos	N/A		

PASO 2

Ajustes por defecto		Ajustable	Accesorios	Observación
Nivel de velocidad	0	N/A	Cuchilla multifunción	
Temperatura (°C)	120	N/A		
Nivel de fuerza	10	N/A		
Tiempo-Minutos	2	N/A		


PASO 3


Ajustes por defecto		Ajustable	Accesorios	Observación
Nivel de velocidad	2	N/A	Cuchilla multifunción	
Temperatura (°C)	100	N/A		
Nivel de fuerza	10	N/A		
Tiempo-Minutos	30	15-60		


8.




Hervir: Verter suficiente agua en la jarra como para cubrir todos los ingredientes.
 Agregar ingredientes.
 Asegurarse que la tapa de la jarra y la taza de medición, estén bloqueadas en su lugar.
 Oprima comenzar.

Ajustes por defecto		Ajustable	Accesorios	Observación
Nivel de velocidad	0	N / A	Cuchilla multifunción	Si tú quieres continuar hirviendo el alimento, colocar esto manualmente
Temperatura (°C)	100	N / A		
Nivel de fuerza	10	N / A		
Tiempo-Minutos	se apagará después aproximadamente a minuto o dos después de hervir tiene estado alcanzó.	N / A		


9.  **Picar:** Picar todo tipo de ingredientes, carne o pescado hasta frutas o verduras.
Coloque la cuchilla multifunción.
Agregar ingredientes.
Asegurarse que la tapa de la jarra y la taza de medición, estén bloqueadas en su lugar.
Oprima comenzar.

Ajustes por defecto		Ajustable	Accesorios	Observación
Nivel de velocidad	5	5-7	Cuchilla multifunción	Intentar más tiempo, con 5 segundos si es necesario
Temperatura (°C)	0	N/A		
Nivel de fuerza	0	N/A		
Tiempo-Minutos	1	1-5		


10.  **Yogurt:** Preparar yogures hecho en casa fácilmente. El robot de cocina mantiene la mezcla a temperatura de fermentación para que a la mañana siguiente el yogurt esté listo para enfriarse y comer.
Coloque la cuchilla multifunción.
Agregar ingredientes.
Asegurarse que la tapa de la jarra y la taza de medición, estén bloqueadas en su lugar.
Oprima comenzar.

Nota: Este programa cuenta de dos pasos el tiempo total es de 8 horas, el tiempo es ajustable entre 3 y 12 horas durante el Paso 2. La unidad cambiará automáticamente al Paso 2 después de que se haya completado el Paso 1

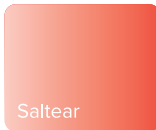
PASO 1

Ajustes por defecto		Ajustable	Accesorios	Observación
Nivel de velocidad	1	N/A	Cuchilla multifunción	Mezcle yogur o leche, luego revuelva durante media hora
Temperatura (°C)	37	N/A		
Nivel de fuerza	2	N/A		
Tiempo-Minutos	30	N/A		

PASO 2

Ajustes por defecto		Ajustable	Accesorios	Observación
Nivel de velocidad	0	N/A	Cuchilla multifunción	Aunque la cuchilla para picar no es necesaria para el paso 2, es dejada adentro para no ser pausado en el programa
Temperatura (°C)	37	N/A		
Nivel de fuerza	1	N/A		
Tiempo-Horas	7.5 horas	3-12 horas		

11.



Saltear

Saltear: Cocinar todo tipos de platos, como guisos o salteados con pollo.

Colocar la cuchilla de salteado.

Agregar ingredientes.

Asegurarse que la tapa de la jarra y la taza de medición, estén bloqueadas en su lugar.

Oprima comenzar.

Ajustes por defecto		Ajustable	Accesorios	Observación
Nivel de velocidad	1	1-2	Hoja para saltear	
Temperatura (°C)	120	N/A		
Nivel de fuerza	10	N/A		
Tiempo-Minutos	5 horas	1-30		

12.



Risotto

Risotto: Cocine risotto. Agregue agua a su nivel deseado.

Coloque la cuchilla multifunción.

Agregar el sugirió montos de arroz a el Buque de vapor

Cesta y agregar el cantidad sugerida de agua a la jarra.

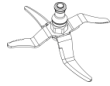
Asegurarse que la tapa de la jarra y la taza de medición,

estén bloqueadas en su lugar.


Oprima comenzar.

Nota: Este programa cuenta de dos pasos. El robot de cocina cambia al siguiente paso después de que se haya completado el paso anterior.


PASO 1

Ajustes por defecto		Ajustable	Accesorios	Observación
Nivel de velocidad	1	N/A	Cuchilla multifunción	
Temperatura (°C)	100	N/A		
Nivel de fuerza	6	N/A		
Tiempo-Minutos	Voluntad doblar a paso 2, después temperatura alcanzar a 90°C	N/A		

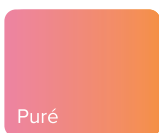
PASO 2

Ajustes por defecto		Ajustable	Accesorios	Observación
Nivel de velocidad	0	N/A	Cuchilla multifunción	
Temperatura (°C)	96	N/A		
Nivel de fuerza	4	N/A		
Tiempo-Minutos	18	N/A		

- 13. Remove:** Revolver alimento con calefacción uniforme y para lograr texturas profesionales. Cocine deliciosos risottos, ensaladas de pasta, natillas o prepare chocolate caliente.
 Coloque el accesorio tipo mariposa.
 Asegurarse que la tapa de la jarra y la taza de medición, estén bloqueadas en su lugar.
 Oprima comenzar.

Ajustes por defecto		Ajustable	Accesorios	Observación
Nivel de velocidad	2	0-3	Mariposa	
Temperatura (°C)	100	90-120		
Nivel de fuerza	10	N/A		
Tiempo-Minutos	30	5-60		

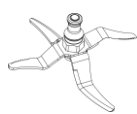
14.



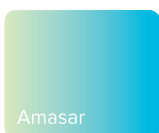
Puré

Puré: Usar esta configuración a hacer más suave alimentos semejante como frijoles o papilla. Este es ideal para alimentos que requieren leche o agua para ser cocinados.

Coloque la cuchilla multifunción.
Agregue sus ingredientes al frasco.
Asegurarse que la tapa de la jarra y la taza de medición, estén bloqueadas en su lugar.

Ajustes por defecto		Ajustable	Accesorios	Observación
Nivel de velocidad	2	1-2	Cuchilla multifunción	
Temperatura (°C)	90	N/A		
Nivel de fuerza	10	N/A		
Tiempo-Minutos	12	10-30		


15.



Amasar

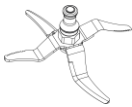
Amasar: Perfecto para preparar masas. Ideal para hacer pan, bollos y pasteles.

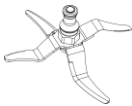
Colocar el accesorio para amasar.
Agregue ingredientes.
Asegurarse que la tapa de la jarra y la taza de medición, estén bloqueadas en su lugar.
Oprima comenzar.

Ajustes por defecto		Ajustable	Accesorios	Observación
Nivel de velocidad	3	N/A	Accesorio para amasar	INGREDIENTES SUGERIDOS: Máximo 500grs de harina + 300grs de agua
Temperatura (°C)	0	0-37		
Nivel de fuerza	0	N/A		
Tiempo-Minutos	6	3-20		


- 16. Congee:** Este programa poder hacer el perfecto arroz tipo papilla / congee.
 Coloque la cuchilla multifunción.
 Agregue ingredientes.
 Asegurarse que la tapa de la jarra y la taza de medición, estén bloqueadas en su lugar.
 Oprima comenzar.

Nota: Este programa cuenta de tres pasos. El robot de cocina cambia al paso 2 después de que se haya completado el paso 1. El tiempo total es de 46 minutos y 30 segundos.

Ajustes por defecto		Ajustable	Accesorios	Observación
Nivel de velocidad	1	N/A	Cuchilla multifunción	
Temperatura (°C)	120	N/A		
Nivel de fuerza	10	N/A		
Tiempo-Minutos	6.5	N/A		

Ajustes por defecto		Ajustable	Accesorios	Observación
Nivel de velocidad	1	N/A	Cuchilla multifunción	
Temperatura (°C)	98	N/A		
Nivel de fuerza	5	N/A		
Tiempo-Minutos	40	30-60		

- 17. Vapor:** Este función es ideal para cocinar al vapor las recetas más saludables. Además, permite ahorrar tiempo gracias a su vaporera de 2 niveles, ya que puedes cocinar más de 1 plato a la vez.
 Coloque la vaporera (tapa de vapor, bandeja de vapor, base de vapor).
 Agregue ingredientes.
 Agregar No más que 1.5 Litros de agua a la jarra.
 Asegurarse que la tapa de la jarra y la taza de medición, estén bloqueadas en su lugar.
 Retire la tasa medidora de la tapa del vaso si está instalada.
 Coloque la vaporera encima de la tapa de la jarra y asegúrese de que la tapa de vapor también esté instalada.
 Oprima comenzar.

Ajustes por defecto		Ajustable	Accesorios	Observación
Nivel de velocidad	0	N/A	Vaporera	
Temperatura (°C)	120	N/A		
Nivel de fuerza	10	N/A		
Tiempo-Minutos	20	15-60		

18.

Caldo

Caldo: Cocción lenta para absoluto control de temperatura y tiempo, para platos perfectamente cocidos y tiernos.


Coloque la cuchilla multifunción.

Asegurarse que la tapa de la jarra y la taza de medición, estén bloqueadas en su lugar.


Oprima comenzar.

Nota: Este programa cuenta de ocho pasos. El robot de cocina cambia al siguiente paso después de que se haya completado el paso anterior.


PASO 1

Ajustes por defecto		Ajustable	Accesorios	Observación
Nivel de velocidad	0	N/A	Cuchilla multifunción	
Temperatura (°C)	100	N/A		
Nivel de fuerza	10	N/A		
Tiempo-Minutos	Voluntad doblar a paso 2, 1-2 minutos después de hervir	N/A		

PASO 2


Ajustes por defecto		Ajustable	Accesorios	Observación
Nivel de velocidad	0	N/A	Cuchilla multifunción	
Temperatura (°C)	110	N/A		
Nivel de fuerza	4	N/A		
Tiempo-Minutos	20	N/A		

PASO 3


Ajustes por defecto		Ajustable	Accesorios	Observación
Nivel de velocidad	3	N/A	Cuchilla multifunción	
Temperatura (°C)	0	N/A		
Nivel de fuerza	0	N/A		
Tiempo-Minutos	Refirirse nota siguiente	N/A		

Nota: El paso 3 va a continuar hasta que los ingredientes se reduzcan a una temperatura de 90°C o menos y luego cambiará automáticamente al paso 4. No existe seteo de tiempo en el paso 3 y depende de la temperatura ambiente, el tipo de ingredientes y la cantidad de ingredientes, que se irán enfriando en diferentes condiciones.


PASO 4

Ajustes por defecto		Ajustable	Accesorios	Observación
Nivel de velocidad	6	N/A	Cuchilla multifunción	
Temperatura (°C)	0	N/A		
Nivel de fuerza	0	N/A		
Tiempo-Minutos	5	N/A		


PASO 5

Ajustes por defecto		Ajustable	Accesorios	Observación
Nivel de velocidad	7	N/A	Cuchilla multifunción	
Temperatura (°C)	0	N/A		
Nivel de fuerza	0	N/A		
Tiempo-Segundos	5	N/A		

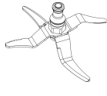
PASO 6

Ajustes por defecto		Ajustable	Accesorios	Observación
Nivel de velocidad	8	N/A	Cuchilla multifunción	
Temperatura (°C)	0	N/A		
Nivel de fuerza	0	N/A		
Tiempo-Segundos	5	N/A		

PASO 7

Ajustes por defecto		Ajustable	Accesorios	Observación
Nivel de velocidad	9	N/A	Cuchilla multifunción	
Temperatura (°C)	0	N/A		
Nivel de fuerza	0	N/A		
Tiempo-Segundos	5	N/A		

PASO 8

Ajustes por defecto		Ajustable	Accesorios	Observación
Nivel de velocidad	10	N/A	Cuchilla multifunción	
Temperatura (°C)	0	N/A		
Nivel de fuerza	0	N/A		
Tiempo-Minutos	1	N/A		

RECETAS EN LA NUBE



La sección Recetas en la nube se encuentra en la pantalla de inicio o en la barra de menú inferior, muestra la lista de recetas en la nube.

1. Presione la opción Receta de la nube. Las siguientes categorías se mostrarán una vez que haya seleccionado la nube:

Recetas; bebidas, básicos, postres, platos principales, sopas, aperitivos y salsas.

2. Presione una de las opciones de categoría para comenzar a desplazarse por las recetas en la nube.

Una vez que haya seleccionado su categoría, aparecerá una línea de títulos encima de las recetas.

Puede desplazarse por las diferentes categorías o, alternativamente, seleccionar la opción "todos" para mostrar todas las recetas a la vez.

3. Una vez que haya seleccionado una receta, mostrará la lista de ingredientes necesarios y mostrará los pasos necesarios para hacer la receta.

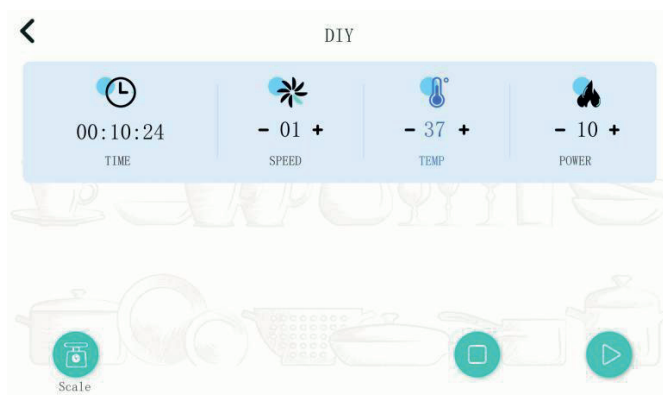


FUNCIÓN HAZLO TU MISMO

Función
Hazlo Tú
Mismo


La función Hazlo tú mismo está ubicada en la pantalla principal y permite al usuario realizar ajustes de tiempo, velocidad, temperatura y potencia de cocción cuando está operando el aparato. Es el camino perfecto para el estilo libre de los cocineros.

TEMPORIZADOR



La pantalla mostrará la hora, los minutos y los segundos.

1. Presione la hora, los minutos o los segundos que se muestran en el temporizador de la pantalla para seleccionar la hora deseada.
2. Cuando presione las horas, la pantalla mostrará un menú de desplazamiento de 00 a 12, lo que le permitirá configurar las horas necesarias para cocinar. Para seleccionar la hora deseada, puede utilizar la pantalla táctil o el mando de control.
3. Para usar la perilla de control, gírela en el sentido de las agujas del reloj para bajar en la lista. Gire la perilla de control en el sentido contrario a las agujas del reloj para retroceder en la lista.
4. Una vez que haya elegido la hora deseada, presione la opción "Aceptar".
5. Repita durante minutos y segundos.

Nota: Durante la operación, presione el botón  ubicado en la esquina inferior derecha del dispositivo y el dispositivo comenzará la cuenta regresiva automáticamente.


Nota: La cantidad de tiempo que se muestra en la pantalla del temporizador refleja únicamente el tiempo de cocción.

Cualquier tiempo de preparación de alimentos es adicional.

Velocidad

La pantalla le permitirá ajustar la velocidad de las cuchillas en la jarra de cocción.

1. Presione la opción VELOCIDAD para seleccionar la velocidad deseada.
2. Cuando presione la función de velocidad, la pantalla mostrará un menú desplegable del 0 al 10. "0" es bajo y "10" es alto. Esto le permite configurar la velocidad de la cuchilla necesaria para cocinar. Para seleccionar la velocidad deseada, puede utilizar la pantalla táctil o el mando de control.
3. Para usar la perilla de control, gírela en el sentido de las agujas del reloj para bajar la lista. Gire el mando de control en el sentido contrario a las agujas del reloj para retroceder en la lista.
3. Una vez que haya elegido la velocidad deseada, presione la opción "Aceptar".

Nota: Durante la operación, presione el botón  ubicado en la esquina inferior derecha del dispositivo y el dispositivo comenzará la cuenta regresiva automáticamente.


Si el temporizador no se ha configurado en modo DIY para velocidad, el tiempo preestablecido funcionará de la siguiente manera:

Velocidad 1- 4	máx. tiempo de seteo 1 hora
Velocidad 5- 10	máx. tiempo de seteo 5 minutos

TEMPERATURA

La pantalla le permitirá ajustar la configuración de temperatura.

1. Presione la opción TEMPERATURA para seleccionar la temperatura de cocción deseada.
2. Cuando presione la función de temperatura, la pantalla mostrará un menú desplegable de 37-120°C. Esto le permite establecer la temperatura requerida para cocinar. Para seleccionar tu temperatura deseada puede utilizar la pantalla táctil o el mando de control.
3. Para usar la perilla de control, gírela en el sentido de las agujas del reloj para bajar la lista. Gire el mando de control en el sentido contrario a las agujas del reloj para retroceder en la lista.

3. Una vez que haya elegido la temperatura deseada, presione la opción "OK".
Nota: Durante la operación, presione el botón  ubicado en la esquina inferior derecha del dispositivo y el dispositivo comenzará la cuenta regresiva automáticamente.

Nota: El ícono de temperatura cambiará a color azul cuando el electrodoméstico alcance el nivel establecido de temperatura.

Potencia de cocción

La pantalla le permitirá ajustar la potencia de cocción del aparato.

1. Presione la opción POTENCIA para seleccionar la potencia de cocción deseada.

2. Cuando presione la función de encendido, la pantalla mostrará un menú desplegable del 0 al 10.

Siendo "0" bajo y "10" es alto. Esto le permite configurar la potencia de cocción necesaria para estar cocinando. Para seleccionar la potencia de cocción deseada, puede utilizar la pantalla táctil o la perilla de control.

3. Para usar la perilla de control, gírela en el sentido de las agujas del reloj para bajar en la lista. Gire el

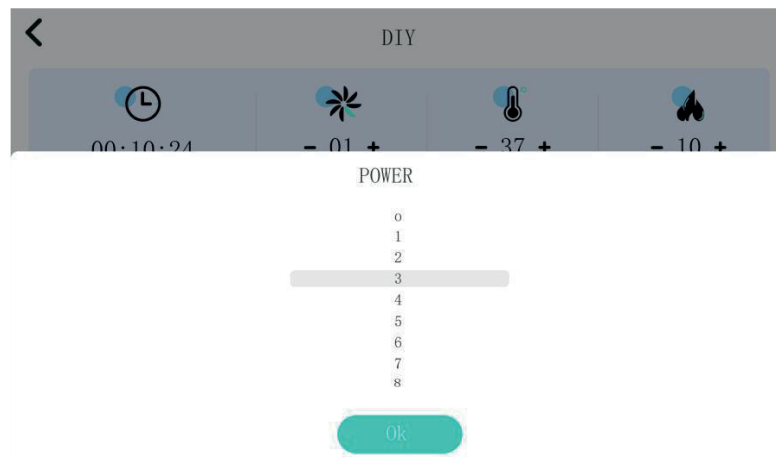
Gire el mando de control en el sentido contrario a las agujas del reloj para retroceder en la lista.

4. Una vez que haya elegido la potencia de cocción deseada, presione la opción "Aceptar".

Nota: Durante la operación, presione el botón ubicado en la esquina inferior derecha del dispositivo y el dispositivo comenzará la cuenta regresiva automáticamente.

Nota: Se sugiere elegir una potencia de calentamiento baja al cocinar alimentos grasos para evitar que se quemen.

Nota: La función de potencia de cocción no se activará a menos que la temperatura este seteada.



3. Una vez que haya elegido la temperatura deseada, presione la opción "OK".
Nota: Durante la operación, presione el botón ubicado en la esquina inferior derecha del dispositivo y el dispositivo comenzará la cuenta regresiva automáticamente.

Nota: El ícono de temperatura cambiará a color azul cuando el electrodoméstico alcance el nivel establecido de temperatura.

Potencia de cocción

La pantalla le permitirá ajustar la potencia de cocción del aparato.

1. Presione la opción POTENCIA para seleccionar la potencia de cocción deseada.

2. Cuando presione la función de encendido, la pantalla mostrará un menú desplegable del 0 al 10.

Siendo "0" bajo y "10" es alto. Esto le permite configurar la potencia de cocción necesaria para estar cocinando. Para seleccionar la potencia de cocción deseada, puede utilizar la pantalla táctil o la perilla de control.

3. Para usar la perilla de control, gírela en el sentido de las agujas del reloj para bajar en la lista. Gire el

Gire el mando de control en el sentido contrario a las agujas del reloj para retroceder en la lista.

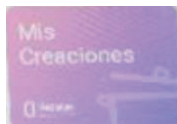
4. Una vez que haya elegido la potencia de cocción deseada, presione la opción "Aceptar".

Nota: Durante la operación, presione el botón ubicado en la esquina inferior derecha del dispositivo y el dispositivo comenzará la cuenta regresiva automáticamente.

Nota: Se sugiere elegir una potencia de calentamiento baja al cocinar alimentos grasos para evitar que se quemen.

Nota: La función de potencia de cocción no se activará a menos que la temperatura este seteada.

MIS CREACIONES




Mis creaciones registrarán todas las recetas que guardó en "Crear nuevas".

Presione "Mis creaciones", verá todas las recetas guardadas, presione una de ellas, ingresará a ella.

Presione la opción "Ejecutar", el robot de cocina ejecutará la receta.

Presione "Editar", puede continuar editando su receta; para editarla, consulte la sección "Crear recetas nuevas".

Presione el ícono  en la esquina superior derecha de la pantalla, se eliminará la receta.



BALANZA

El robot de cocina tiene básculas incorporadas y puede pesar de 1 a 4999 gramos en incrementos de 1 gramo.

El robot de cocina debe estar en pausa o en modo de espera para utilizar la función de balanza.

Presione el ícono  para ingresar a la función Balanza.

Los ingredientes se pesarán a medida que se agreguen en el frasco y la pantalla mostrará el valor en gramos.

Nota: Si ya hay ingredientes dentro del frasco y se agregan otros nuevos, la balanza suma ambos valores y la pantalla mostrará el peso total en el frasco.

Nota: Agregar ingredientes después de salir de la función de báscula y volver a ingresar no mostrará el peso combinado. Sólo mostrará el peso de los ingredientes recién añadidos y sólo mientras en el modo de Balanza.

Por lo tanto: la pantalla puede mostrar valores negativos cuando se retiran los alimentos del interior de la jarra.

Nota: Utilice la función "Tara" para tarar.



CONFIGURACIÓN

IDIOMA

El idioma por defecto es inglés, pero puede seleccionar el idioma que usted desee, oprima (español, francés, alemán, etc.)

Conectar a WIFI

Active el WIFI para poder conectarse a una red.

Luego seleccione la red a la que se desea conectar.

En caso de ser solicitado introduzca contraseña y luego conectar.

Enlace a Mi aplicación

La aplicación de control debe ser descargada a un dispositivo inteligente de manera de que controle el robot de cocina de manera remota.

La aplicación requiere que se active conexión del tipo Wi-Fi para operar el robot de cocina.

Nota: El aparato no soporta conexión 5G o redes del tipo WEP.

Instalar aplicación HOME SYNC

Abra el Apple® App Store o Google Play Store.

En el campo de búsqueda, tipo "Home Sync".

Descargar la aplicación que se muestra con el siguiente ícono.



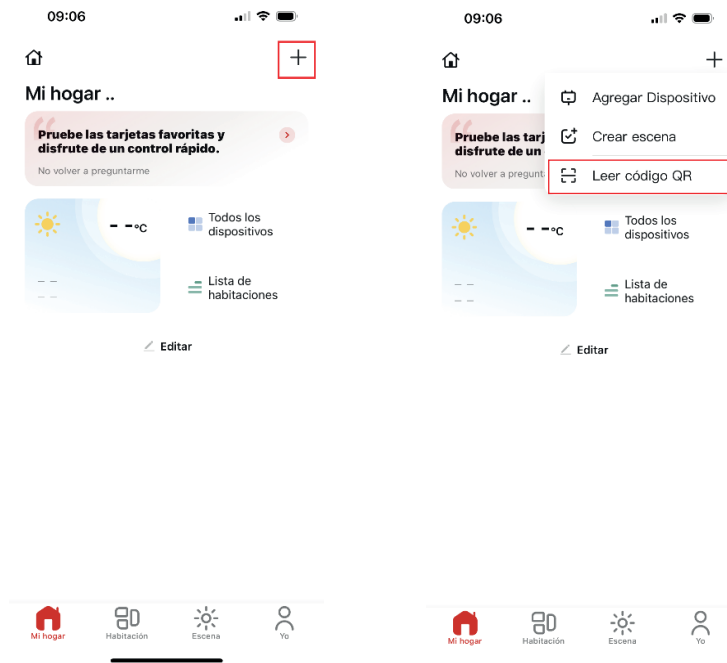
También puede descargar la app a través del siguiente código:



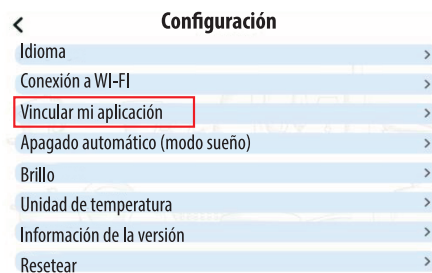
Una vez descargada la APP siga los siguientes pasos para conectar su aparato a la APP:

1. Asegúrese que su aparato esté encendido. El indicador debe estar parpadeando lentamente, de lo contrario, presione el botón de conexión por 5 segundos.
2. Asegúrese que tiene el WIFI encendido y conectado a una red de 2,4 GHz. Esto es mandatorio, el aparato no se conectará si está conectado a otra red.

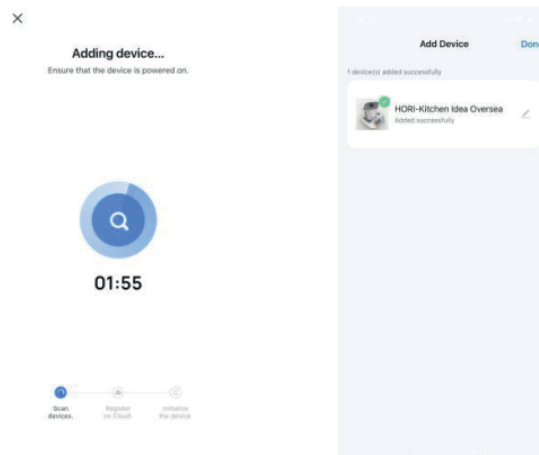
3. Abra la APP. En el caso que todavía no tenga una cuenta, regístrese y llene sus datos.
4. En la sección "Mi hogar" seleccione la opción "Leer código QR". A continuación imágenes de referencia que se presentan en la APP.



5. Presione la opción "Configuración" ubicada en la esquina inferior derecha de la pantalla táctil en el robot de cocina. Luego presione "Vincular mi aplicación" que mostrará un código QR para escanear.



6. Una vez que haya seleccionado "Escaneo manual" en su dispositivo inteligente, sostenga la cámara directamente sobre el código QR ubicado en el Robot de cocina para que lo escanee.



7. La aplicación comenzará a agregar el dispositivo y puede tardar hasta 2 minutos; obtendrá un aviso que dice "agregado exitosamente" una vez completado.

8. Una vez que la aplicación de control haya terminado de cargarse, ahora podrá controlar Robot de cocina a través de tu dispositivo inteligente.

Nota: Solo se puede conectar un dispositivo inteligente a la vez al robot de cocina.

Nota: El robot de cocina solo funcionará a través de la aplicación de control cuando el dispositivo inteligente está conectado al Wi-Fi.

INSTRUCCIONES DE APLICACIÓN

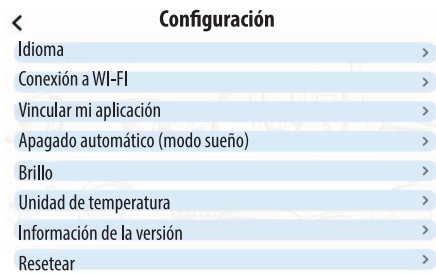


1	Editar	6	Ícono de programas
2	Historial	7	Pantalla principal
3	Hazlo tú mismo	8	Recetas en la nube
4	Programas	9	Mis favoritos
5	Ícono de recetas en la nube		

Eliminar dispositivo de aplicación

Para eliminar el actual dispositivo conectado al robot de cocina, seguir los pasos a continuación:

1. Oprima la opción "Configuración" situada en la parte de abajo de la pantalla.
2. Oprima la opción "Enlace Mi aplicación".



3. Oprima la opción "Eliminar Dispositivo" opción situada debajo de la pantalla.

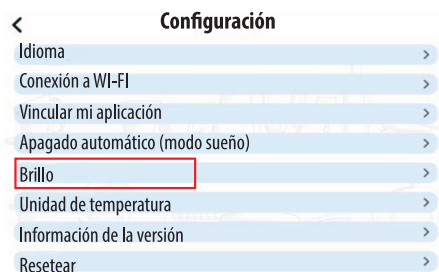


Tiempo de descanso

El tiempo de descanso por defecto del aparato es de 10 minutos, en el caso que usted quiera modificarlo por favor oprima la opción "Tiempo de descanso".

Brillo

El robot de cocina tiene un ajuste de brillo que se puede ajustar según sus necesidades personales, tiene opciones que van del nivel 1 al 10, siendo el nivel 10 el más brillante.



Temperatura de unidad

La temperatura por defecto del aparato es °C, en el caso que desee cambiarla a °F o viceversa, oprima la opción "Temperatura unidad".

Información-Versión

Este muestra la actual versión del mother-board, versión del software, dirección Mac y la versión de Android del Robot de cocina.

Reiniciar

Esta función sirve para restaurar el aparato a los valores de fábrica predeterminados.

En el caso que desea restaurar, oprima la opción "Reiniciar", y le aparecerá una consulta, si oprime "sí" el aparato se reiniciará y si presiona "no", saldrá de este menú.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Desconecte el cable de alimentación del tomacorriente.

2. Espere a que se enfrien las partes para poder comenzar con la limpieza.

3. Vacíe todo contenido de comida de las partes del aparato.

4. La limpieza luego de utilizar el aparato prolonga la vida útil del mismo, como así también la de los accesorios.


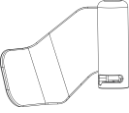




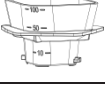


5. Para los residuos de alimentos, exprima un poco de agua tibia mezclada con detergente sobre los residuos de alimentos y luego limpie con material de plástico no abrasivo

6. Limpie el exterior únicamente con un paño húmedo. No limpie el exterior con ninguna esponja del tipo abrasivo o lana de acero, ya que esto dañará el acabado.

7. Seque bien suavemente con un paño limpio.

8. No utilice nada abrasivo que pueda rayar o dañar el revestimiento antiadherente.

La siguiente tabla es una referencia de lavado para lavavajillas de las partes del aparato:

Artículo	Imagen	A prueba de Lavavajillas	
		Sí Bajo calor configuración (45° – 60°) Solo	No
Cuchilla multifunción		Sí	-
Accesorio para amasar		Sí	-
Batidor tipo mariposa		Sí	-
Evaporador		Sí	-
Jarra		Sí	-
Tapa de jarra		Sí	-
Taza de medición		Sí	-
Espátula		Sí	-
Cesta evaporador		Sí	-

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Código de error	Descripción	Posible razones	Solución
E01	No se activó el Interruptor de seguridad	<p>La tapa de la jarra no está correctamente colocada o bloqueada en posición.</p> <p>La jarra no está colocada correctamente en la base.</p>	<p>Asegurarse que la tapa de la jarra está colocada correctamente en la bloqueada en su lugar.</p> <p>Asegurarse que la jarra este correctamente en la base.</p>
E02	Sensor de temperatura no detectado	<p>La jarra no está colocada correctamente, no asienta correctamente o la conexión del sensor de temperatura en la base de la jarra está dañada.</p>	<p>Asegurar el Frasco es asentada correctamente en la base.</p> <p>Asegúrese de que los pines de conexión debajo el Frasco son no doblado o roto</p>
E03	El motor y/ o cuchillas están trabados	<p>Muchos ingredientes se han añadido a la jarra.</p> <p>Los ingredientes son de gran tamaño.</p>	<p>Disminuir el volumen de la comida en la jarra</p> <p>Cortar el alimento en piezas más pequeñas y reinicie la máquina.</p>
E04	Temperatura alta	<p>No hay comida en la jarra, no hay suficiente comida cuando se selecciona el ajuste de temperatura alta para a largo período.</p>	<p>Agregar alimento en la jarra, o añadir más comida.</p>

E05	Temperatura del motor demasiada alta	El aparato ha estado trabajando con una carga alta (como masa amasada) o alta velocidad durante demasiado tiempo sin período de enfriamiento.	Pare y deje que el aparato se enfríe, antes reiniciándolo. Consulte el encabezado "Velocidad" en este manual para el uso veces y Frío periodos bajos.
E07	Velocidad, Fallo de caja de engranajes	La caja de cambios cambia a una marcha diferente al cambiar del grupo de velocidad 1 a 5 a velocidad grupo 6-10. Si la marcha no debe cambiar por cualquier razón, el error voluntad ser mostrado,	Detener máquina, luego Reanudar.
E08	Falla el sensor de temperatura del motor	Si el sensor de temperatura del motor no es detectado en el arranque, se mostrará el error.	Detener máquina, luego Reanudar.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Producto: Robot de cocina

Modelo: RC2023TCP

Dimensiones: (Al x An x Prof) 305 mm, 272 mm, 440 mm

Peso: 7,2 kg

GARANTÍA LIMITADA (Válido sólo para la República Argentina)

CERTIFICADO DE GARANTÍA (Válido sólo para la República Argentina)

PILISAR S.A. garantiza al Consumidor (conforme se lo define en la Ley Nº 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. PILISAR S.A. garantiza este producto por el periodo de 12 (doce) meses.
Esta garantía comprende nuestra obligación de reparar sin cargo 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 PILISAR S.A. su buen funcionamiento.
PILISAR S.A. no está obligada en ningún caso al cambio de la unidad completa, pudiendo reemplazar las piezas defectuosas de manera que las mismas vuelvan a ser idóneas para el uso al cual están destinadas.
2. Durante la vigencia de la garantía regirán las normativas establecidas por la ley 24.240, el Decreto 1798/94 y normas concordantes.
3. PILISAR S.A. reemplazará o reparará a su opción, sin cargo, los componentes de esta unidad con defectos de fábrica.
4. PILISAR 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 a los originales, éstos podrán ser reemplazados por otros 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 para intervenir el producto y/o contraer en nombre de PILISAR S.A. las obligaciones aquí consignadas son los Servicios Técnicos Autorizados y exclusivamente designados por PILISAR 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.
 - 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. Quedan 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. PILISAR S.A. no se responsabiliza por daños y/o deterioros que eventualmente se puedan ocasionar a terceros en forma directa, indirecta o incidental, 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 PILISAR 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.

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

PILISAR S.A.

Roque Pérez 3650 - C1430FBX

C.A.B.A. - República Argentina

ORIGEN CHINA





ATMA



Este símbolo significa que este producto, es un aparato eléctrico o electrónico (AEEs), que contiene materiales o elementos que pueden ser peligrosos y/o contaminantes, y por ende sus residuos (RAEEs) se encuentran sujetos a una recolección selectiva con el objeto de preservar el medio ambiente y la salud humana”

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