

ATMA

FÁBRICA DE SOPA



Guía para el uso
y Garantía
SM025AP

ÍNDICE

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	3
DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES	5
PANEL DE CONTROL	6
ANTES DEL PRIMER USO	6
MONTAJE Y DESMONTAJE	7
MODO DE USO	7
DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES	11
TIEMPO Y VELOCIDAD DE CADA FUNCIÓN	12
MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	14
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	14
ELIMINACIÓN DE RESIDUOS	14
ATENCIÓN AL CLIENTE	15
GARANTÍA	17

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. Uso sólo para uso doméstico y usos similares.
2. Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe o la unidad de cocción en agua ni en ningún otro líquido.
3. Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluso niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia e instrucción, salvo que estén vigilados o hayan sido educados para su uso por personas responsables de su seguridad.
4. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas y antes de limpiar el aparato.
5. No opere el aparato si está dañado, fallado o haya sido dañado de alguna manera. Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, nunca intente reparar el aparato usted mismo. Llévelo al servicio autorizado para revisión y reparación.
6. Si el cable de la alimentación eléctrica resultase dañado, este deberá ser reparado por el fabricante, servicio técnico o personal igualmente calificado, para evitar riesgos de choque eléctrico.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o riesgo de lesiones personales.
8. Los niños deben ser supervisados para que no jueguen con el aparato.
9. No lo utilice al aire libre ni con fines comerciales.
10. No permita que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o mostrador ni que toque superficies calientes.
11. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente o un horno caliente.
12. Desenchufe la unidad cuando termine de usarla.
13. Estos aparatos no fueron diseñados para ser operados por medio de un temporizador externo o sistemas de control remotos.

Asuntos que requieren atención:

1. Cuando se haga sopa, puré, etc., es imprescindible seleccionar los botones funcionales correspondientes. De lo contrario, la bebida puede tener mal sabor, no estar cocida completamente y sufrir otros problemas. En casos graves, la bebida incluso podría desbordarse o adherirse al fondo.

2. Si es necesario cambiar funciones como "Puré", "Sopa" y "Licuados" debido a errores en la selección de función, haga clic en el botón "Iniciar/Detener" para cancelar la función actual. Antes de que la función actual termine su cuenta regresiva, puede volver a seleccionar directamente la función correspondiente solo presionando el botón "Iniciar/Detener". Si la función actual ya ha terminado su cuenta regresiva, por favor reemplace los ingredientes y luego seleccione la función correcta para comenzar.

3. Las porciones de los ingredientes en cualquier receta se preparan según el nivel de agua estándar. Por lo tanto, el usuario puede ajustar las porciones de los ingredientes según la cantidad de agua y el tipo de ingredientes, pero no debe exceder los 800 ml, de agua en la función "Calor" y no debe exceder los 1200 en la función "Bebida fría".

4. Al preparar bebidas a base de frutas y verduras, por favor retire los huesos o semillas de los ingredientes previamente y luego ponga los ingredientes en el vaso, agregando una cantidad adecuada de agua o leche.

5. No utilice este producto para calentar líquidos espesos como leche, leche de soja o papilla fría de arroz. De lo contrario, la comida se quemará en el fondo del vaso durante el calentamiento.

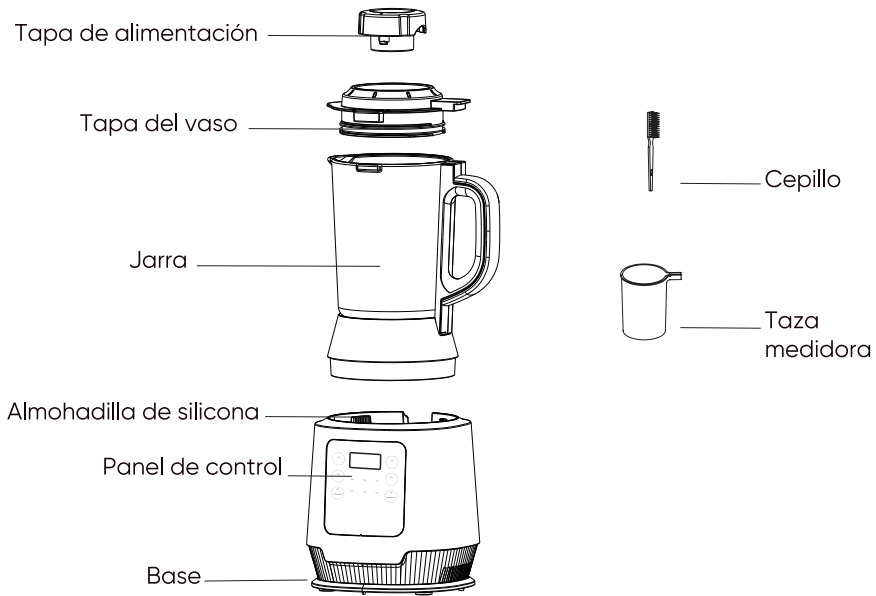
6. Cuando la máquina esté funcionando, preste atención al vapor de agua que puede salir y al agua caliente que podría salpicar del pico después de que el líquido en el vaso hierva. Asegúrese de no abrir la tapa del vaso cuando la máquina esté en funcionamiento.

7. Cuando la máquina esté haciendo cualquier bebida, por favor no agregue condimentos (como azúcar) al vaso para evitar que los condimentos se adhieran al fondo del vaso cuando se esté calentando.

8. Antes de encender la máquina, asegúrese de que el vaso, la tapa del vaso y la tapa de alimentación estén bien instalados.

9. Cuando este producto esté encendido, está estrictamente prohibido insertar cualquier mano u objeto puntiagudo en el vaso para evitar lesiones o daños al producto.

DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES



TAPA DE ALIMENTACIÓN

Se utiliza para evitar que los ingredientes se derramen, y la varilla de agitación se puede insertar en el vaso de agitación después de retirarla.

TAPA DEL VASO

Se utiliza para evitar que los ingredientes se derramen. Por seguridad, este producto no puede iniciar su funcionamiento hasta que la tapa del vaso esté instalada correctamente.

JARRA

Es el recipiente que contiene los ingredientes, incluyendo una cuchilla para triturar los ingredientes.

ALMOHADILLA DE SILICONA

Se utiliza de soporte de la jarra y reduce el ruido.

BASE

Actúa como fuente de energía de este producto.

PANEL DE CONTROL

Se utiliza para controlar el modo de funcionamiento del producto.

CEPILLO

Se utiliza para limpiar este producto.

TAZA MEDIDORA

Se utiliza para medir y obtener ingredientes como frijoles secos y arroz.

EMPUJADOR

Utilice este accesorio con el aparato desconectado de la red de alimentación. Se utiliza para mover o empujar alimentos.

PANEL DE CONTROL



ANTES DEL PRIMER USO

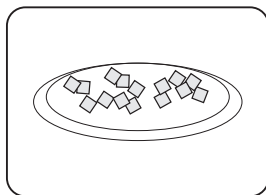
- Retire todo el embalaje
- Compruebe que la tensión de la red de alimentación sea adecuada según la alimentación del equipo.
- Cuando opere el aparato puede que haya olor, no agradable, de los elementos calefactores (algo completamente normal en sus primeros usos).
- El volumen no debe exceder la escala máxima.
- El exterior del cuerpo principal puede limpiarse con un paño seco. No sumerja el cuerpo principal en agua ni en ningún otro líquido, ni lo enjuague bajo agua o cualquier otro líquido para evitar fugas de electricidad o daños a los componentes de este producto.
- Al limpiar este producto, enjuague el cuerpo del vaso y sus partes con agua limpia y luego séquelo con un paño. La cuchilla es muy afilada, por lo que debe tener cuidado para evitar lesiones al limpiarla. Puede usar guantes protectores.
- No limpie este producto con ningún estropajo de alambre, detergentes abrasivos ni líquidos corrosivos (como gasolina o acetona).
- El volumen máximo no debe exceder los 800 ml cuando se utilice este producto para hacer leche de soja.
- Por favor, limpie los ingredientes y córtelos en trozos con un lado que no exceda los 2 cm.

MONTAJE Y DESMONTAJE

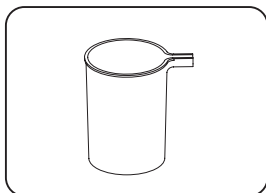
Conecte la ficha de alimentación a un tomacorriente adecuado.

MODO DE USO

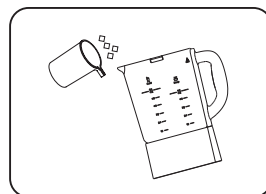
Corte los ingredientes en trozos de aproximadamente 2 cm.



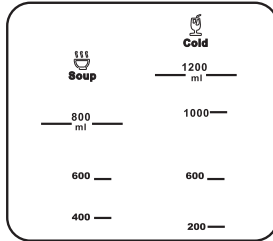
2. Use una pequeña taza medidora para obtener una cantidad adecuada de ingredientes según las proporciones de las recetas y el gusto personal.



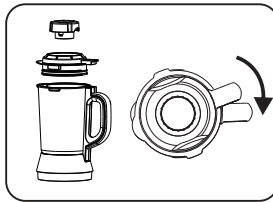
3. Vierta los ingredientes medidos en el vaso.



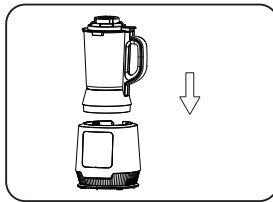
4. Agregue una cantidad adecuada de agua limpia al vaso. (Ajuste la cantidad de agua según sea necesario, según la receta o el gusto personal.)



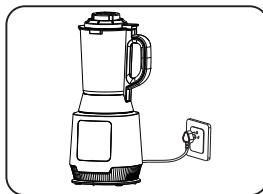
5. Alinee las orejas a ambos lados de la tapa del vaso con los ganchos del borde del vaso de manera escalonada, presione la tapa del vaso en el vaso y luego gírela en sentido horario hasta que se asegure en su lugar. Finalmente, presione la tapa de alimentación firmemente sobre la tapa del vaso (la tapa del vaso está equipada con un dispositivo de protección que evitará que el producto se encienda si la tapa no está colocada correctamente).



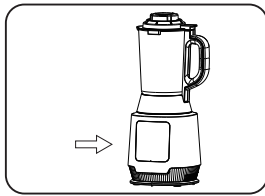
6. Coloque el vaso en la posición correcta sobre la máquina principal.



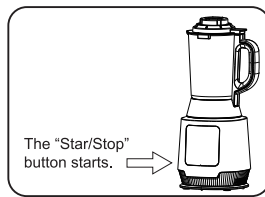
7. Después de conectar el cable de alimentación y encender este producto, todas las luces de fondo parpadearán y luego se apagarán, el zumbador sonará una vez y la pantalla mostrará "- - -".



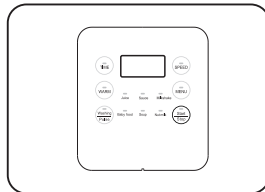
8. Seleccione los botones funcionales usando la opción de "ajuste".



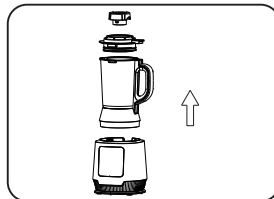
9. Presione el botón "Iniciar/Detener" cuando este producto comience a funcionar. (El sonido rápido y lento durante el funcionamiento de este producto es parte del diseño normal.)



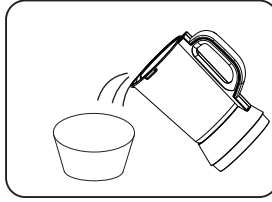
10. Cuando este producto termine su trabajo, el zumbador sonará tres veces y luego el producto volverá al modo de espera.



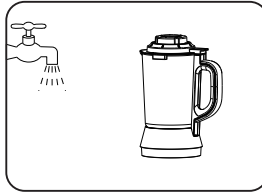
11. Desenchufe el cable de alimentación, retire el vaso y luego abra la tapa del vaso. (¡Nota: Evite que el vapor que sale le quemé al abrir la tapa del vaso!)



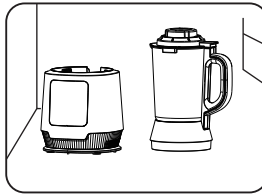
12. Vierta el líquido y agregue condimentos según el gusto personal. (Por favor, no vierta el líquido de manera violenta para evitar que el líquido salpique.)



13. Limpie inmediatamente el interior del vaso y use un paño húmedo para limpiar la carcasa de este producto.



14. Después de eliminar las manchas de agua de la superficie de este producto, coloque por separado la máquina principal y el vaso en un lugar fresco y bien ventilado para que se sequen, a fin de evitar la aparición de olores extraños.



DESCRIPCIÓN DE LAS FUNCIONES

MODO	PROPÓSITO
Jugo	Este programa se utiliza para hacer jugos de frutas y verduras, jugos de frutas mixtas, etc. No tiene función de calefacción.
Salsa	Este programa se utiliza para hacer salsas frías de diferentes sabores.
Liculado	Este programa se utiliza para hacer licuados de leche en varias recetas. No tiene función de calefacción.
Puré	Este programa se utiliza para hacer purés suaves, ideales como comida de bebé.
Sopa en trozos	Este programa se utiliza para hacer sopas calientes con ingredientes en trozos.
Sopa crema	Este programa se utiliza para hacer sopas calientes cremosas.
Pulso/Lavado	Este programa se utiliza para triturar, limpiar la jarra, picar hielo, etc. Se usa para operaciones intermitentes. Para la función de limpieza, después de agregar una cantidad adecuada de agua, mantén presionado el botón "Pulso/Lavado" durante aproximadamente 3 segundos para limpiar el recipiente.
Calentar	Este botón se utiliza para calentar alimentos en el vaso o mantener la comida caliente dentro de él.
Iniciar/Detener	Este botón sirve para iniciar, apagar o detener la licuadora mientras está en funcionamiento.
Tiempo	Este botón se utiliza para variar el tiempo de uso.
Velocidad	Este botón se utiliza para variar la velocidad de la licuadora.

TIEMPO Y VELOCIDAD EN CADA FUNCIÓN

FUNCIÓN	TIEMPO	VELOCIDAD
Jugo	2 minutos	Nivel de velocidad 8 (35s) Nivel de velocidad 4 (15s) Nivel de velocidad 8 (60s) Nivel de velocidad 4 (10s)
Salsa	1 minuto	Nivel de velocidad 8 (15s) Se detiene (3s) Nivel de velocidad 8 (20s) Se detiene (2s) Nivel de velocidad 8 (20s)
Liculado	1 minuto 10 segundos	Nivel de velocidad 8 (30s) Nivel de velocidad 4 (10s) Nivel de velocidad (30s)
Puré	20 minutos	Cuenta regresiva: 20 minutos (sin incluir el proceso A) A. Potencia total, calentar hasta hervir a 98 °C (con 1 nivel de agitación después de detenerse durante 10 segundos y comenzar durante 0.8 segundos, detenerse durante 12 segundos y comenzar durante 0.8 segundos después de alcanzar los 80 °C) B. Detenerse durante 30 segundos (comienza la cuenta regresiva) 19:30 C. Calentar 6 veces con 500W de la siguiente manera: comenzar 8 segundos y detener durante 7 segundos, calentar 6 veces con 500W de la misma manera, agitar 1 segundo a 1 nivel cada 40 segundos; 3 minutos 17:00 D. Calentamiento a potencia constante de 200-260W hirviendo durante 21 segundos,

FUNCIÓN	TIEMPO	VELOCIDAD
		<p>detenerse durante 19 segundos, agitar 1.2 segundos a 1 nivel cada 40 segundos; 10 minutos 7:00</p> <p>E. Agitar 4 veces a 8 nivel con el método de detenerse durante 12 segundos y comenzar durante 8 segundos;</p> <p>F. Detenerse durante 15 segundos</p> <p>G. Ciclo E+F 3 veces 2:15</p> <p>H. Calentamiento a potencia constante de 200-350W hirviendo durante 8 segundos, detenerse durante 32 segundos, agitar 1.2 segundos a 1 nivel cada 20 segundos.</p>
Sopa con trozos	45 minutos (incluido el proceso A)	<p>A. Potencia total, calentar hasta hervir a 100 °C</p> <p>B. Calentar a 500W con 5 segundos encendido y 10 segundos apagado hasta el final</p>
Sopa crema	15 minutos (sin incluir el proceso A)	<p>A. Calentar a potencia total hasta 100 °C; (se mostrará una cuenta regresiva de 15:00 después de completarse)</p> <p>B. Calentar durante 10 minutos con 5 segundos encendido y 10 segundos apagado</p> <p>C. Agitar durante 5 segundos a nivel 2</p> <p>D. Calentar durante 2 minutos con 3 segundos encendido y 9 segundos apagado</p> <p>E. Agitar durante 5 segundos a nivel 2</p> <p>F. Calentar durante 2 minutos con 3 segundos encendido y 12 segundos apagado</p> <p>G. Agitar dos veces con 8 segundos encendido y 17 segundos apagado a nivel 8</p>

Comentarios

Tiempo: Esta variable es ajustable de 1 minuto a 6 minutos.
 Velocidad: Posee niveles ajustables que van del 1 al 8.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- Después de que el vaso haga jugo de frutas y este se haya vertido, es necesario agregar inmediatamente agua limpia y usar el modo "Pulso / Lavado" repetidamente para limpiar mejor el vaso.
- Después de apagar este producto, el exterior del cuerpo principal puede limpiarse con un paño seco. No sumerja el cuerpo principal en agua ni en ningún otro líquido, ni lo enjuague bajo agua o cualquier otro líquido para evitar fugas de electricidad o daños a los componentes de este producto.
- Al limpiar este producto, enjuague el cuerpo del vaso y sus partes con agua limpia y luego séquelo con un paño. La cuchilla es muy afilada, por lo que debe tener cuidado para evitar lesiones al limpiarla. Puede usar guantes protectores.
- No limpie este producto con estropajos de alambre, detergentes abrasivos ni líquidos corrosivos (como gasolina o acetona).
- Si algún componente de este producto se tiñe con jugo de frutas o verduras, es necesario agregar varias gotas de aceite comestible antes de enjuagarlo para eliminar mejor el color.
- Seque completamente el componente después de enjuagarlo con agua limpia.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Fábrica de sopa

Marca: ATMA

Modelo: SM025AP

Características eléctricas: 220-240V~ 50-60Hz; 800W; Calefactor: 800W

Dimensiones (AlxAnxProf): 450 x 178 x 183 mm

Peso: 4,29 kg

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)

Vía 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

GARANTÍA LIMITADA

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

PILISAR 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.** PILISAR 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 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 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.** 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 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 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.

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. PILISAR 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 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.



ATMA