

Sopera
Soup
Maker



PK-9299 SM

Gracias por
Preferirnos

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES PARA SU SOPERA

Lea atentamente todas las instrucciones antes de utilizar la máquina para hacer sopa y guárdelas para futuras consultas.

No coloque la sopera cerca del borde de una mesa o banco durante su funcionamiento. Asegúrese de que la superficie esté nivelada, limpia y libre de agua y otras sustancias.

Asegúrese siempre de que la sopera esté correctamente montada antes de usarla. Siga las instrucciones de este manual.

Esta sopera ha sido diseñada específicamente con el propósito de hacer sopa únicamente. Bajo ninguna circunstancia debe usarse este producto para hervir otros líquidos o cocinar otros alimentos.

No utilice la máquina para hacer sopa sobre el escurridor del fregadero.

No coloque nada encima del cuerpo/tapa del motor.

No toque superficies calientes. Use el asa de la jarra para levantar y transportar la sopera.

Tenga cuidado al verter la sopa de la sopera, ya que la sopa caliente y el vapor pueden causar quemaduras. No vierta la sopa demasiado rápido.

Mantenga limpia la sopera. Siga las instrucciones de limpieza de este manual. No utilice productos químicos, lana de acero ni limpiadores abrasivos para limpiar el exterior de la jarra de sopa y el cuerpo del motor.

Llene siempre la sopera con agua e ingredientes entre las marcas de mínimo (MIN) y máximo (MAX) de la jarra de acero inoxidable. Si la jarra está demasia-

do llena o no está lo suficientemente llena, la sopera no funcionará.

Se debe retirar el conector del aparato antes de limpiar la máquina para hacer sopa y se debe secar la entrada del aparato antes de volver a utilizarla.

El cuerpo/tapa del motor siempre debe colocarse sobre la jarra de sopa antes y durante su uso.

No retire el cuerpo del motor ni la tapa durante el funcionamiento, ya que podría salpicar sopa hirviendo. Apague y desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente y de la sopera antes de retirar el cuerpo del motor ni la tapa.

ADVERTENCIA:No toque el cuerpo del motor ni la tapa mientras la máquina para hacer sopa esté en funcionamiento.

No utilice la sopera en una superficie inclinada. No la mueva mientras esté encendida.

Para evitar dañar la sopera, no utilice productos de limpieza alcalinos. Para limpiarla, utilice un paño suave y un detergente suave. Manipule la cuchilla mezcladora con cuidado; recuerde que las cuchillas están afiladas y deben mantenerse fuera del alcance de los niños.

No utilice la configuración 'Smooth+' de forma continua durante más de 20 segundos.

No coloque ninguna parte de la máquina para hacer sopa en el lavavajillas ni en el horno microondas.

ADVERTENCIA:

Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable de alimentación, el enchufe, la jarra de sopa ni el cuerpo/tapa del motor en agua ni en ningún otro líquido.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES PARA TODOS LOS APARATOS ELÉCTRICOS

Retire y deseche de forma segura todo el material de embalaje y las etiquetas promocionales antes de utilizar el aparato por primera vez.

Para eliminar el peligro de asfixia en niños pequeños, retire y deseche de forma segura la cubierta protectora colocada en el enchufe de alimentación del aparato.

Desenrolle completamente el cable de alimentación antes de usarlo.

No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de un banco o una mesa, que toque superficies calientes o quede enredado.

Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable de alimentación, el enchufe ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido, a menos que se recomiende en las instrucciones de limpieza.

El aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.

Se debe supervisar a los niños para garantizar que no jueguen con el aparato. Se recomienda inspeccionar el aparato periódicamente. No lo utilice si el cable de alimentación, el enchufe, el conector o el aparato presentan algún daño. Lleve el aparato al Centro de Servicio Técnico Kesun autorizado más cercano para su revisión o reparación.

Cualquier mantenimiento que no sea la limpieza deberá realizarse en SERVICE OFICIAL PUNKTAL.

Este aparato es solo para uso doméstico. No lo utilice para ningún otro fin que no sea el previsto. No lo utilice en vehículos o embarcaciones en movimiento. No lo utilice en exteriores. El mal uso puede causar lesiones.

Se recomienda instalar un dispositivo de corriente residual (interruptor de seguridad) para mayor seguridad al utilizar aparatos eléctricos. Es recomendable instalar un interruptor de seguridad con una corriente residual nominal no superior a 30 mA en el circuito eléctrico que alimenta el aparato. Consulte a su electricista para obtener asesoramiento profesional.

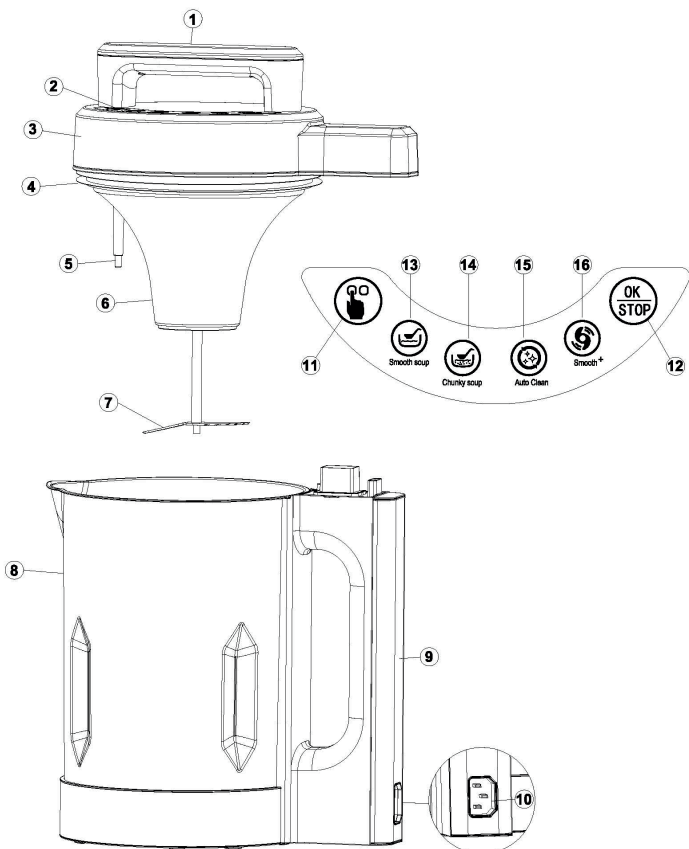
Coloque siempre el aparato en la posición OFF (APAGADO), apáguelo de la toma de corriente y desenchúfelo de la toma de corriente cuando no esté en uso.

Antes de limpiar, siempre coloque el aparato en la posición OFF (APAGADO), apáguelo de la toma de corriente, desenchúfelo de la toma de corriente y retire el cable de alimentación, si es desmontable, del aparato y deje que todas las piezas se enfríen.

No coloque este aparato sobre o cerca de una fuente de calor, como una placa calefactora, un horno o un calentador.

Coloque el aparato a una distancia mínima de 20 cm de paredes, cortinas y otros materiales sensibles al calor o al vapor y deje suficiente espacio arriba y a todos los lados para que circule el aire.

Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable de alimentación, el enchufe ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido ni permita que la humedad entre en contacto con la pieza, a menos que se recomiende.

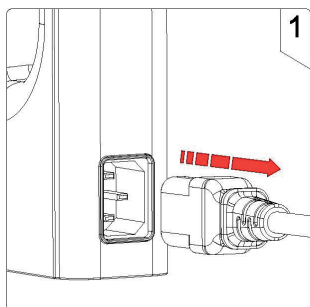


1. Asa de la tapa	9. Asa de la jarra
2. Tapa	10. Toma de corriente
3. Jarra	11. Botón táctil de modo
4. Asa de la jarra	12. Botón táctil de selección
5. Sensor de sobrellenado	13. Indicador de función de sopa suave
6. Carcasa del motor	14. Indicador de función de sopa espesa
7. Cuchilla mezcladora	15. Indicador de función Smooth+
8. Jarra	16. Indicador de función de limpieza automática

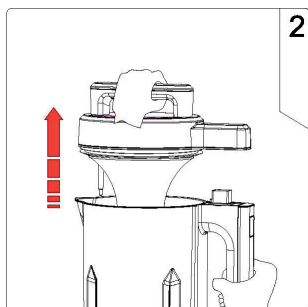
ANTES DEL PRIMER USO

Es importante limpiar su sopera antes del primer uso o si no se ha usado durante un período prolongado. Consulte la sección "Limpieza de sueños", Sección para más información.

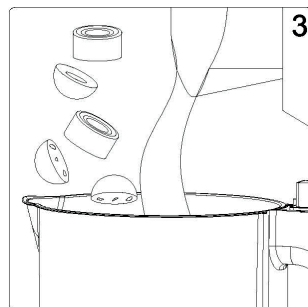
Al usar su sopera por primera vez, podría notar que sale humo o vapor de la tapa. Esto es normal y se debe a la grasa que se aplica en algunas partes del aparato durante su fabricación. Después de varios usos, esto desaparecerá.



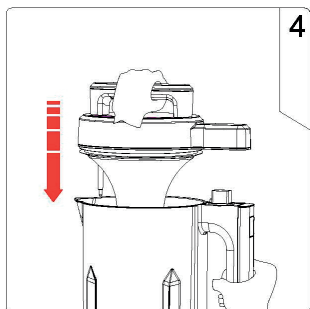
1
Asegúrese de que la máquina para preparar sopa esté desenchufada de la red eléctrica.



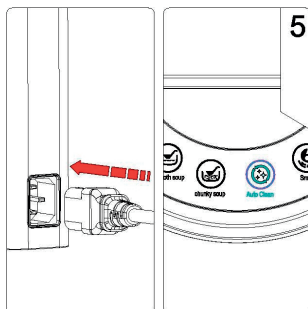
2
Sujete la tapa (1) con la mano izquierda y el asa de la jarra (9) con la derecha. Retire la tapa (3). Tenga cuidado de no tocar la cuchilla (7). Advertencia: Cuchillas afiladas.



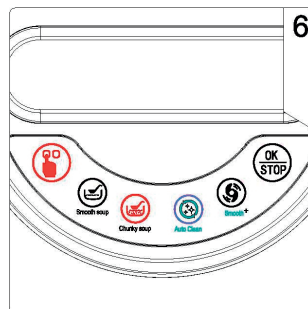
3
Coloque todos los ingredientes en la jarra (8). Añada el líquido por último, llenando hasta las líneas de máximo y mínimo marcadas en la jarra.



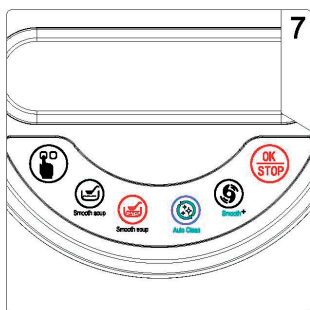
4
Sujete el asa de la tapa (1) con la mano izquierda y el asa de la jarra (9) con la mano derecha; vuelva a colocar la tapa en la jarra asegurándose de que esté bien colocada en su lugar.



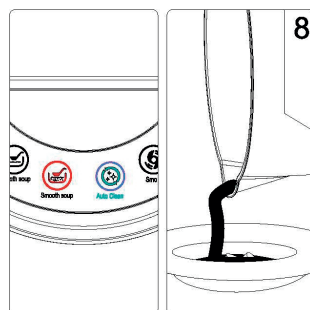
5
Conéctelo a la red eléctrica. Se muestran cuatro luces LED de programa.



6
Pulse el botón de modo (11) para seleccionar el programa. El indicador de función se iluminará.



7
Para encender la sopera, presione el botón de selección (12). La sopera emitirá un pitido y comenzará la cocción. El tiempo de cocción se mostrará en la pantalla y comenzará la cuenta regresiva.



8
Al terminar, la sopera emitirá un pitido. Desconéctela de la red eléctrica, retire la tapa y vierta la sopa recién hecha en un tazón.

COMO USAR SU SOPERA

Su sopera tiene 4 programas.

Sopa suave (13)

El programa de sopa suave es perfecto para deliciosas recetas de sopa que requieren una consistencia suave, como la sopa de tomate asado y albahaca. Este programa garantiza que los ingredientes se mezclen con la consistencia ideal y se cocinen suavemente a la temperatura ideal. El programa dura 21 minutos y, una vez listo, su sopa estará lista para servir y disfrutar!

Sopa espesa (14)

El programa para sopas con grumos es perfecto para recetas rústicas que requieren una consistencia más consistente, como el caldo de cordero y lentejas de invierno. Este programa permite calentar los ingredientes durante más tiempo para asegurar que los ingredientes con grumos estén bien cocidos. El programa dura 28 minutos, y luego la sopa está lista para servir y disfrutar! Para una sopa con grumos, no se tritura, solo se calienta. Por lo tanto, se recomienda cortar las verduras en dados pequeños. Si la sopa queda demasiado gruesa después de la cocción, Seleccione la función de mezcla para obtener la consistencia deseada.

Suavizado (15)

La función Licuar le permite licuar aún más la sopa hasta obtener la consistencia deseada, si es necesario. Esta

La función funciona sin calentamiento adicional.

Para acceder a esta función después de cocinar, presione el botón Inicio/Detención para salir del modo Mantener Caliente.

Retire la tapa una vez finalizada la función de licuado.

Nota: No coloque cubitos de hielo en la máquina para hacer sopa.

Limpieza automática (16)

La función de limpieza automática solo limpia la base de la jarra. Se requiere una limpieza adicional para la jarra (8) y la tapa (3). Consulte "Un sueño para limpiar". Enjuague la máquina para hacer sopa con agua hasta que no queden burbujas de jabón.

BENEFICIOS DE UNA SOPA CASERA

La sopa casera tiene un sabor buenísimo, cuesta muy poco y es una comida saludable y nutritiva.

¡Rascalo!

Cocinar desde cero es la mejor manera de preparar comida saludable que le encanta a toda la familia. Te da control total sobre lo que comes, ya que implica cocinar con los ingredientes más básicos y te ayuda a evitar los conservantes, saborizantes y otros aditivos presentes en los alimentos procesados.

¡Hazlo en lotes!

Cocinar por lotes es excelente porque te permite cocinar una tanda de alimentos saludables y envasarlos en porciones del tamaño de una comida que pueden refrigerarse o congelarse, conservando todo el sabor y los nutrientes listos para disfrutar más tarde en la semana.

¡No lo desperdicies!

En casa, desperdiciamos mucha comida cada año, la mayoría de la cual se puede comer. Ya sea un pollo olvidado del almuerzo del domingo o un tomate solitario escondido en el fondo del refrigerador, siempre puedes preparar una fantástica receta de sopa casera usando los restos de comida que quedan en tu cocina y que normalmente se desperdiciarían.

Nutrición de la sopa

La sopa casera es la mejor opción para ti y, según la receta, puede aportarte una amplia gama de nutrientes beneficiosos para la salud, como vitaminas, minerales, carbohidratos y fibra. ¡Y lo mejor de todo es que está simplemente deliciosa!

Qué hace que su Soup Maker sea tan especial?

¡Funciona en un instante!

Preparar sopa casera fresca en la comodidad de tu cocina es rapidísimo con tu soper. Solo tienes que preparar los ingredientes, verterlos en la soper y seleccionar el tipo de sopa que prefieras: suave o con trozos. El programa para sopa suave mezcla y cocina suavemente la sopa en 21 minutos. ¡El programa para sopa con trozos tarda solo 28 minutos en estar lista para disfrutar!

Manteniéndolo simple

Creemos que la vida no debería ser complicada. Por eso nos hemos esforzado para que tu soper sea lo más fácil de usar posible. No podría ser más sencillo. Solo tienes que seleccionar el programa que desees con solo pulsar un botón y listo. En tan solo 21 minutos tendrás una sopa casera deliciosa, preparada a tu gusto.

Ahorrador de espacio

Sabemos que el espacio es un bien preciado en su cocina. Su soper es compacta y de diseño sencillo, por lo que cabe fácilmente en cualquier encimera.

Un sueño para limpiar

La sopera cuenta con función de limpieza automática (15). Nota: La limpieza automática solo limpia la jarra (8). Podría requerirse una limpieza adicional.

La máquina para hacer sopa Total Control no es apta para lavavajillas, pero es sencilla y fácil de limpiar. Después de usarla, simplemente limpie la carcasa (6) y la cuchilla mezcladora (7) con agua tibia y jabón, y séquela.

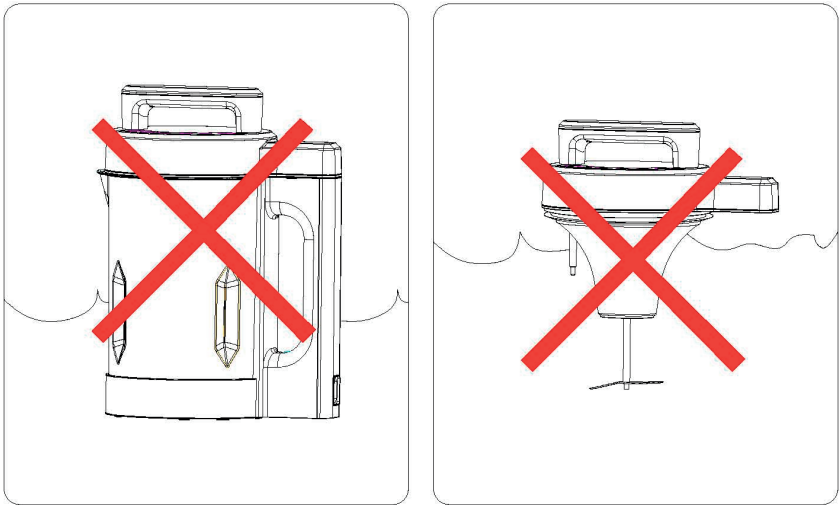
NO sumerja la tapa ni el cuerpo de la jarra en agua.

Algunos alimentos pueden quemarse al entrar en contacto con la resistencia de la base. Si esto ocurre, llene la sopera con agua caliente jabonosa y déjela en remojo durante 15 minutos. Cualquier residuo de comida quemada se puede eliminar fácilmente con una esponja de limpieza gruesa. No utilice estropajos metálicos, ya que rayarán la base. Después de limpiar, seque bien todas las piezas.

Extracción y reemplazo del sello

Ocasionalmente, será necesario retirar el sello de la tapa (3) para limpiarlo. Lávelo con agua caliente jabonosa, enjuáguelo y séquelo bien antes de volver a colocarlo.

ADVERTENCIA: NO sumerja la tapa ni la jarra en agua, ya que contienen componentes eléctricos que podrían dañarse con el agua. Evite que entre agua en las conexiones eléctricas. Séquelas completamente antes de usar.



Sección de consultas

Si tiene alguna pregunta urgente sobre el uso de su sopera, consulte la lista a continuación, donde hemos respondido algunas de las preguntas frecuentes. Si necesita más ayuda, contáctenos.

¿La función de calentamiento funciona cuando quito la tapa?

No. Al retirar la tapa, se interrumpe la alimentación de la unidad para máxima seguridad. La función de calentamiento solo se activa al colocar la tapa y seleccionar el programa de sopa suave o con trozos.

¿Puedo quitar la tapa a mitad del ciclo?

Sí, pero se cortará inmediatamente la alimentación de la cuchilla de licuado para su seguridad. También se cortará la alimentación del panel de control, por lo que deberá reiniciar el programa desde el principio después de volver a colocar la tapa.

¿Puedo utilizar mi sopera para preparar algo más que sopa?

No. Los 3 programas disponibles están diseñados para preparar sopas y bebidas perfectas desde cero. Sigue las recetas y adáptalas a tu gusto.

¿Puedo utilizar carne cruda en recetas de sopa preparadas en mi sopera?

Primero debe cocinar la carne por separado antes de transferirla a su sopera con ingredientes adicionales de su receta, ya que la sopera solo está diseñada para calentar la sopa suavemente.

¿Cuál es la capacidad de mi Soup Maker?

La capacidad de su sopera es de 1,6 litros. Esta capacidad está marcada en el interior y el exterior de la base.

Asegúrese de no llenar su máquina para hacer sopa por encima de esta línea, de lo contrario, el detector de sobrellenado cortará el suministro de agua y la potencia a la cuchilla de la licuadora. Si esto sucede, simplemente retire algunos de los ingredientes para que el

No se exceda la marca de llenado de litros y limpie el sensor de sobrellenado(5) en la tapa(3). Asegúrese de que su

Los ingredientes (incluido el líquido) están por encima de la línea de 1,3 L. Si no lo hace, se verá afectada la mezcla.

¿Puedo cambiar los tiempos en las configuraciones de sopa suave y espesa?

No. Los tiempos para estos ajustes están preestablecidos.

¿Puedo recalentar sopa que ya he preparado o recalentar sopa enlatada o en cartón?

No. Los programas están configurados para preparar una sopa perfecta desde cero. La sopa podría quemarse hasta la base del elemento, dañando el producto.

¿Puedo hacer sopas frías como Gazpacho en mi sopera?

Sí, pero primero tendrás que cocinar la sopa con la opción de sopa espesa o suave. Luego, simplemente déjala enfriar o refrigérala antes de disfrutarla.

¿Qué pasa si mi sopera deja de funcionar?

Su sopera está equipada con un termostato de seguridad que corta la alimentación y detiene el funcionamiento del producto para evitar el sobrecalentamiento si se utiliza de forma continua durante 3 o más ciclos. En ese caso, retire los alimentos de la jarra y deje que la sopera se enfríe durante 30 minutos para poder seguir preparando la sopa. Si utiliza la función de licuado de forma continua durante más de 20 segundos, un corte de seguridad cortará la alimentación para evitar el sobrecalentamiento. En ese caso, espere 10 segundos antes de volver a utilizar la función de licuar.

¿Qué pasa si la comida se quema en la base de mi sopera?

Debido al almidón y los azúcares presentes en algunos alimentos, podría quemarse ligeramente si entran en contacto directo con la base de la jarra. Para evitarlo, añada media taza de agua o caldo a la sopera antes de añadir cualquier ingrediente sólido. Luego, añada el líquido restante especificado en la receta.

Salud y Seguridad.

El uso de cualquier aparato eléctrico requiere las siguientes normas de seguridad de sentido común. En primer lugar, existe el peligro de lesiones o muerte y, en segundo lugar, el peligro de daños al aparato. Estas normas se indican en el texto mediante las dos convenciones siguientes:

ADVERTENCIA: ¡Peligro para la persona!

IMPORTANTE: ¡Daños en el aparato!

Además, ofrecemos los siguientes consejos de seguridad.

Ubicación

- Este aparato está diseñado para su uso en hogares y aplicaciones similares, como casas rurales, hoteles, moteles y otros entornos residenciales, y hostales. No es apto para su uso en cocinas para el personal de tiendas, oficinas ni otros entornos laborales.
- Coloque siempre su aparato lejos del borde de la encimera.
- Asegúrese de que el aparato se utilice sobre una superficie firme y plana.
- No utilice el aparato al aire libre o cerca del agua.

Cable de red

- El cable de alimentación debe llegar desde el enchufe hasta la unidad base sin forzar las conexiones.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de una encimera donde un niño pueda alcanzarlo.
- No deje que el cable pase por un espacio abierto, por ejemplo, entre un enchufe bajo y una mesa.
- No deje que el cable pase por encima de una cocina, tostadora u otra área caliente ya que podría dañarlo.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe reemplazarse por el SERVICE OFICIAL PUNKTAL.

Seguridad personal

- **ADVERTENCIA:** Para protegerse contra incendios, descargas eléctricas y lesiones personales, no sumerja el cable, el enchufe ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- **ADVERTENCIA:** Evite el contacto con piezas móviles.
- Se debe tener mucho cuidado al mover un aparato con contenido caliente.
- No utilice el producto con las manos mojadas o húmedas.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- **ADVERTENCIA:** Las cuchillas mezcladoras son muy afiladas. Manéjelas con cuidado al usarlas y limpiarlas.
- Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo.

Niños

- Nunca permita que un niño opere este aparato.
- Los niños son vulnerables en la cocina, especialmente cuando no están supervisados y si se están utilizando electrodomésticos o cocinando.
- Enseñe a los niños a ser conscientes de los peligros en la cocina, adviértales sobre los peligros de alcanzar áreas donde no pueden ver correctamente o no deberían alcanzar.
- Se debe supervisar a los niños para garantizar que no jueguen con el aparato.
- Tratamiento de escaldaduras
- Aplique inmediatamente agua fría sobre la zona afectada. No se detenga para quitarse la ropa; busque atención médica de inmediato.
- Otras consideraciones de seguridad
- Si el cable de alimentación de este aparato está dañado no intente repararlo usted mismo. póngase en contacto con el SERVICE OFICIAL PUNKTAL.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar daños a la unidad.
- No coloque el aparato sobre o cerca de fuentes de calor como estufas a gas o eléctricas, hornos o quemadores.
- Mantenga el aparato y el cable alejados del calor, la luz solar directa, la humedad, bordes afilados y similares.
- Este aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Al utilizar la unidad, asegúrese de que la tapa esté en su lugar antes de encenderla.
- No retire la tapa hasta que la cuchilla se haya detenido.
- Después de un ciclo de funcionamiento, debe dejar que el aparato se enfríe completamente y luego limpiarlo para evitar que se queme.
- No utilice el aparato para preparar sopa de forma continua.

Requisitos eléctricos

Compruebe que el voltaje indicado en la placa de características de su aparato coincida con el de su hogar, que debe ser AC. Si las tomas de corriente de su hogar no son compatibles con el enchufe incluido, retire el enchufe y un técnico cualificado deberá instalar uno adecuado.

Nota: El enchufe retirado del cable de red, si se corta, debe destruirse ya que un enchufe con un cable flexible desnudo es peligroso si se introduce en una toma de corriente activa.

ADVERTENCIA: ESTE APARATO DEBE ESTAR CONECTADO A TIERRA.

PUNKTAL

PK-9299 SM



Importador en Uruguay
PUNKTAL S.A.
SERVICIO OFICIAL
Calle Cuareim 1544
Montevideo - Uruguay
Tel: 598 29003538
service@punktal.com.uy

Gracias por
Preferirnos