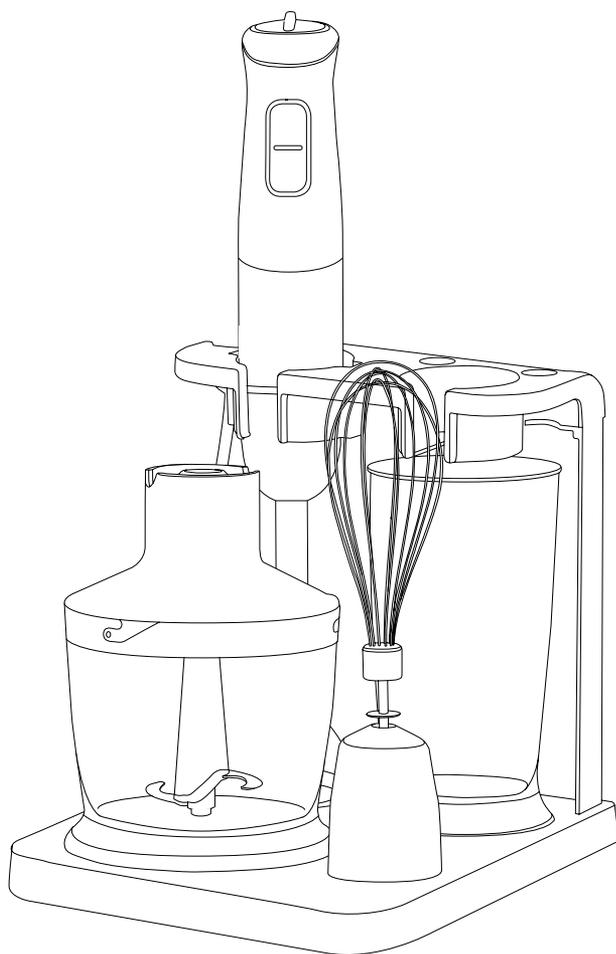


# LICUADORA MANUAL BREEZE

---

SAP: 14443



## CARTA A NUESTROS CLIENTES

---

Estimado Cliente:

Gracias por elegir un producto KITCHEN CENTER.

Este manual contiene las instrucciones, advertencias y recomendaciones para desempacar, instalar, usar, limpiar, cuidar, y disfrutar este producto. También contiene nuestra información de contacto y la Póliza de Garantía.

Le aconsejamos leerlo cuidadosamente y tenerlo al alcance para consulta futura. Muchas dudas y problemas aparentes pueden ser solucionados consultando la sección correspondiente.

Le pedimos registrar los siguientes datos de su boleta, factura de compra o acta de recepción de nueva obra como comprobante de adquisición:

Fecha: \_\_\_\_\_ Número \_\_\_\_\_

Si lo prefiere puede simplemente conservar el original de su boleta, factura o acta de recepción, o una fotocopia en papel o una copia digital (PDF, JPG) para cuando requiera mantenimiento, reparación o garantía del producto.

Si quiere contactarnos con consultas, preguntas, sugerencias, reclamos, solicitud de mantenimiento o reparación, o para hacer efectiva su garantía puede hacerlo vía mail, teléfono o en persona con nuestro Servicio de Asistencia Técnica SAT

El equipo de profesionales SAT está a su entera disposición para atenderle con un servicio rápido, fiable y cercano.

**[www.kitchencenter.cl](http://www.kitchencenter.cl)**

KITCHEN CENTER S.P.A.

## **CONTENIDO**

---

<b>ADVERTENCIAS GENERALES</b>	<b>04</b>
<b>ADVERTENCIAS</b>	<b>06</b>
<b>PARTES Y PIEZAS</b>	<b>08</b>
<b>INSTRUCCIONES DE USO</b>	<b>09</b>
<b>LIMPIEZA Y CUIDADO</b>	<b>13</b>
<b>PÓLIZA DE GARANTÍA</b>	<b>14</b>
<b>CUIDADO Y MANTENIMIENTO</b>	<b>17</b>

## ADVERTENCIAS GENERALES

---

- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, capacidades sensoriales o mentales, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse que no jueguen con el aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar un peligro.

### Tiempos y cargas máxima:

ALIMENTO	MÁXIMO	TIEMPO DE USO
Carne	250 g	10 seg
Hiebas	50 g	10 seg
Almendras	150 g	10 seg
Queso	100 g	10 seg
Pan	80 g	10 seg
Cebolla	200 g	10 seg
Galleta	150 g	10 seg
Frutas blandas	200 g	10 seg

- Se debe tener cuidado al manipular las cuchillas de corte afiladas, al vaciar el recipiente y durante la limpieza.
- Tenga cuidado si se vierte un líquido caliente en la licuadora, ya que puede salir expulsado del electrodoméstico debido a una emisión repentina de vapor.
- **PRECAUCIÓN:** Asegúrese de que la licuadora esté apagada antes de retirarla del soporte.
- Siempre desconecte la licuadora del suministro si se deja desatendida y antes de montar, desmontar o limpiar.
- No permite que los niños usen la licuadora sin supervisión

## LIMPIEZA DE PARTES EN CONTACTO CON ALIMENTOS

- **PRECAUCIÓN:** Antes de realizar cualquier operación de limpieza, desconecte el aparato de la alimentación. No debe sumergir el aparato. No utilice productos abrasivos para la limpieza de las piezas o accesorios que están en contacto con el alimento.
- Apague el aparato y desconéctelo del suministro antes de cambiar accesorios o acercarse a la piezas que se mueven durante el uso.
- Este aparato está diseñado para usarse en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
  - Áreas de cocina en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
  - Casas de campo
  - Por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
  - Ambientes tipo “bed & breakfast”

## MANTENIMIENTO

- **PRECAUCIÓN:** Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento, desconecte el aparato de la alimentación. Realice mantenimiento del aparato periódicamente.

## ADVERTENCIAS

---

### ADVERTENCIAS GENERALES

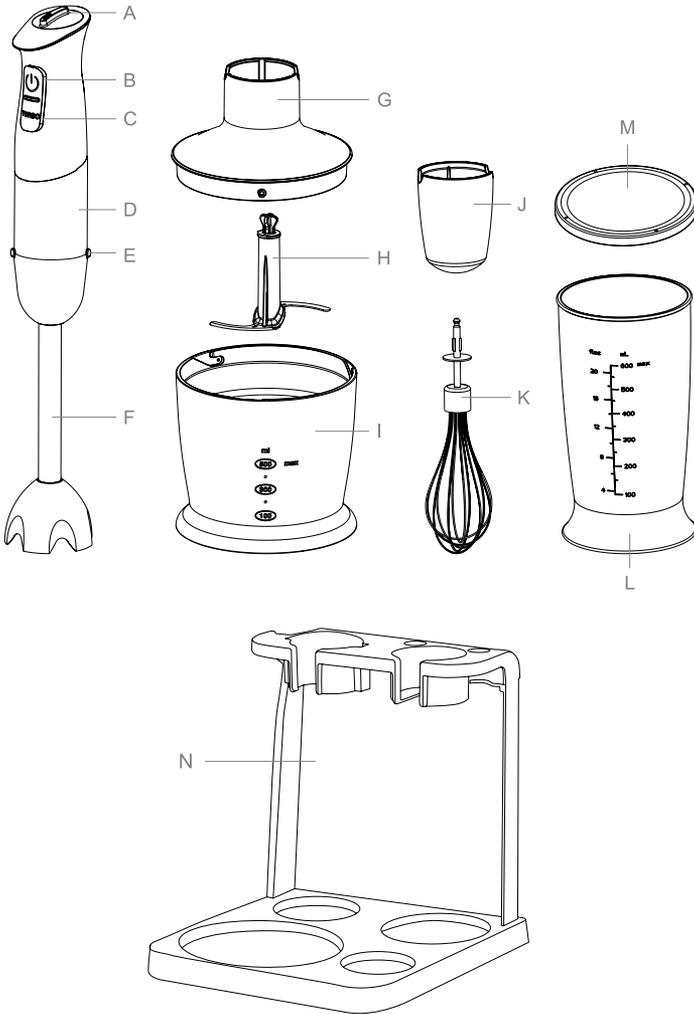
Por favor lea completa y cuidadosamente las instrucciones antes de usar el aparato.

- Siempre desconecte el aparato si no se encuentra en funcionamiento, sin uso y antes de ensamblarlo, desensamblarlo y limpiarlo.
- Este electrodoméstico no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- No haga mal uso del producto, puede generar daños por mal empleo.
- Antes de enchufar el aparato, revise si el voltaje corresponde al especificado en la etiqueta de clasificación energética.
- No enchufe el aparato hasta que esté completamente ensamblado. Siempre desconecte antes de desensamblar y/o manipular las cuchillas.
- No ponga en funcionamiento el aparato si es que el cable o enchufe están dañados, en mal estado, o en caso de que se haya golpeado y dañado de cualquier manera.
- Devuelva el aparato al Servicio de Asistencia Técnica autorizado mas cercano a su ubicación para su examinación, reparación, o ajuste eléctrico y/o mecánico.
- No permita que el cable quede colgando fuera del borde del mesón, o superficie de trabajo y/o que toque alguna superficie caliente.
- Las cuchillas están muy afiladas. Manipúlelas con mucho cuidado.
- Mantenga las manos y utensilios fuera del contenedor mientras mezcla y así reducir el riesgo de daños en personas y dañar el aparato. Puede ayudarse de una espátula, solo cuando el equipo no se encuentra en funcionamiento. (No aplica si el aparato ya incluye una espátula.)
- Para protegerse ante el riesgo de un choque eléctrico, no ponga la unidad del motor, el cable y el enchufe en agua o algún otro líquido.
- Este electrodoméstico no debe ser utilizado por niños y se debe tener cuidado cuando se use cerca de ellos.
- Evite el contacto con las partes móviles.

- No permita que el cable entre en contacto con superficies calientes, incluyendo la encimera de la cocina.
- No procese líquidos calientes.
- Corto tiempo de operación (sólo tres veces). Use el aparato por no más de 10 segundos y no lo use durante 3 ciclos.
- Para reducir el riesgo de lesiones, nunca ubique las cuchillas en la base sin antes poner el vaso correctamente en su lugar.
- Esté seguro de que la tapa está correctamente cerrada en su lugar, antes de utilizar el aparato.
- Limpie la licuadora manual con un paño seco.
- Se advierte de posibles lesiones por mal uso. Use con cuidado al manipular las cuchillas afiladas, al vaciar el vaso y durante su limpieza.
- Apague el aparato y desconecte del enchufe antes de cambiar de accesorio o al acercarse a partes que no están en funcionamiento.
- El aparato puede ser utilizado por personas con capacidades sensoriales, capacidades mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, sólo si se les ha instruido sobre el uso del dispositivo de manera segura y entendiendo los peligros involucrados.

## PARTES Y PIEZAS

### LICUADORA MANUAL BREEZE



A. Switch de ajuste fino  
B. Botón I  
C. Botón II  
D. Unidad del motor  
E. Botón de liberación

F. Barilla para licuar  
G. Tapa vaso para picar  
H. Cuchillas de picado  
I. Vaso para picar  
J. Conector del batidor

K. Batidor  
L. Vaso medidor  
M. Tapa del vaso medidor  
N. Base de almacenamiento

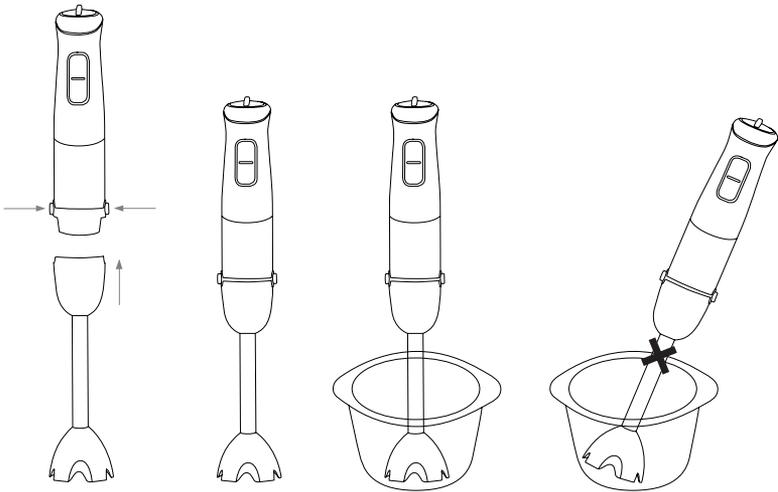
## INSTRUCCIONES DE USO

---

### LICUADORA MANUAL

La licuadora manual es perfectamente adecuada para la preparación de dips, salsas, sopas, mayonesa y comida para bebé, como también para mezclas y batidos.

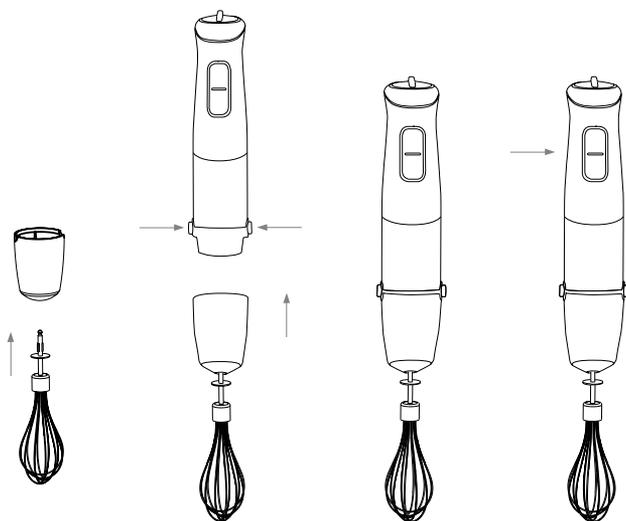
1. Conecte la barilla para licuar a la unidad del motor hasta que quede fija y asegurada.
2. Introduzca la barilla en el vaso medidor. Luego presione el botón II o el botón I eligiendo la velocidad entre 1 - 5.
3. Después de usar, libere la barilla de la unidad del motor.  
Puede utilizar la licuadora manual tanto en el vaso medidor como en cualquier otro contenedor.



## BATIDOR

Utilice el batidor sólo para batir crema, batir claras de huevo y mezclar postres premezclados y esponjosos.

1. Inserte el batidor en el soporte para batir. Luego ajuste en la unidad del motor hasta que quede fijo y asegurado.
2. Introduzca el batidor en el vaso medidor y presione el botón II o elija la velocidad entre 1-5. Luego presione el botón I para que entre en funcionamiento.
3. Libere el batidor de la unidad del motor después de su uso. Luego tire el batidor fuera de su soporte.

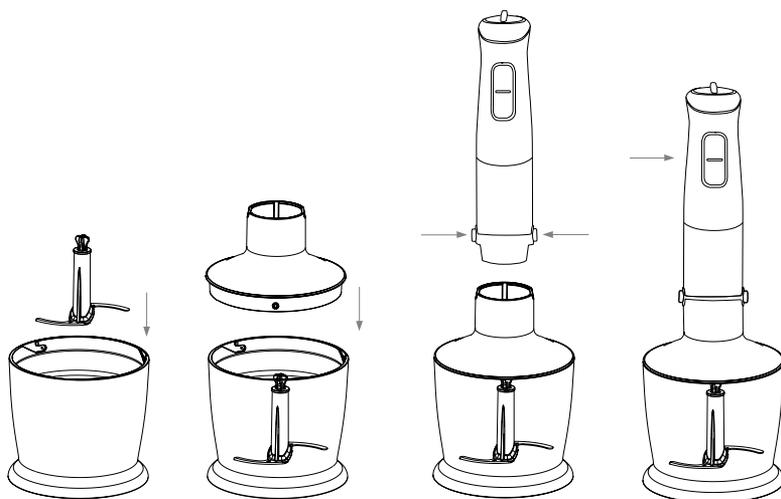


## PICADOR

El picador es perfectamente adecuado para alimentos duros tales como carne, queso, cebolla, hierbas, ajo, zanahorias, nueces, almendras, ciruelas, etc.

No procese alimentos extremadamente duros como cubos de hielo, nuez moscada, granos de café y granos.

1. Remueva cuidadosamente la tapa del vaso de picado de la cuchilla. Tenga cuidado ya que la cuchilla está muy afilada. Tómela siempre de la parte plástica superior.
2. Ubique la cuchilla en el pasador del centro del vaso de picado. Presione hacia abajo la cuchilla y asegure el vaso. Use siempre el vaso para picar.
3. Agregue la comida dentro del vaso para picar.
4. Instale la tapa sobre el vaso.
5. Ensamble la unidad del motor en el vaso para picar hasta que quede fijo.
6. Presione el botón II o botón I para hacer funcionar el picador. Mientras procesa, sostenga la unidad del motor y el vaso.
7. Después de usar, retire la unidad del motor de la tapa del vaso para picar presionando el botón de liberación.
8. Luego remueva la tapa del bowl para picar.
9. Retire la cuchilla cuidadosamente.
10. Luego vierta la comida procesada fuera del vaso de picado.  
Libere el batidor de la unidad del motor después de su uso. Luego tire el batidor fuera de su soporte.



## GUÍA DE PROCESAMIENTO

<b>Alimento</b>	<b>Máximo</b>	<b>Tiempo de uso</b>
Carne	250 g	10 seg
Hierbas	50 g	10 seg
Almendras	150 g	10 seg
Queso	100 g	10 seg
Pan	80 g	10 seg
Cebolla	200 g	10 seg
Galletas	150 g	10 seg
Frutas blandas	200 g	10 seg

## LIMPIEZA Y CUIDADO

---

Limpie la unidad del motor, el adaptador para batir y la tapa del vaso para picar solamente con un paño húmedo. Tenga cuidado de no sumergir la unidad del motor en agua.

1. Todas las demás partes pueden limpiarse en el lavavajillas. Sin embargo, después de procesar alimentos muy salados, enjuague las cuchillas inmediatamente después de su uso.
2. Sea cauteloso al usar limpiadores, cuidando que no se use demasiada cantidad. Cuando procese alimentos con color, las partes plásticas del aparato puede descolorarse. Limpie estas partes con aceite vegetal antes de introducirlos en el lavavajillas.
3. Las cuchillas son muy afiladas, por favor sea cuidadoso.
4. Desconecte el aparato antes de limpiar.

## PÓLIZA DE GARANTÍA

---

En Kitchen Center nuestra prioridad que estés a gusto con tus producto y con la atención que damos a nuestros clientes.

En esta sección te explicamos la garantía de este producto y como hacerla efectiva.

### GARANTÍA DE SATISFACCIÓN

Satisfacción garantizada. Tuviste problemas de medidas, diseño o no te gusto el producto, No te preocupes, en Kitchen Center te ayudamos con esto.

En Kitchen Center todos nuestros productos cuentan con garantía de satisfacción. Si el producto que compraste, no satisface tus necesidades, no es compatible con tu cocina, ya sea, por la medida del producto, el diseño, o cualquier otro motivo, podrás cambiarlo o devolverlo, sin expresar causa.

Nuestra garantía de Satisfacción Garantizada, te da la posibilidad de cambiar o hacer la devolución de tu producto sin expresión de causa, hasta por un plazo de 10 días desde de la fecha de compra o recepción del producto.

Para poder ejercer esta garantía debes cumplir con las siguientes condiciones:

1. El producto debe estar sin uso.
2. Con todos sus accesorios.
3. Con sus embalajes originales.
4. En el caso de que sea procedente con los regalos promocionales asociados a la respectiva compra.
5. Debe estar en las mismas condiciones que fue entregado.

Para hacer uso de esta garantía de satisfacción, solo debes comunicarte a con nosotros a través del teléfono 600 7121 100 o dirigirte a cualquiera de nuestra tiendas, presentando tu boleta, factura o guía de despacho, o cualquier otro comprobante que acredite tu compra.

Esta garantía no aplica para productos respecto de los cuales ha sido debidamente informado por ser producto usado o de segunda selección.

### GARANTÍA LEGAL

Kitchen Center se preocupa por el respeto a los derechos de los consumidores, en virtud de las disposiciones en la ley 19.496 de protección de los derechos de los consumidores, siempre será garantizada por Kitchen Center la garantía legal, esta consiste en que durante un plazo de 3 meses desde que fue recibido el producto, si este, es defectuoso, le faltan piezas o partes, no es apto para el uso que fue destinado, el producto fue anteriormente arreglado pero sus

deficiencias persisten o presenta nuevas fallas, siempre y cuando el producto no haya sido afectado por causa imputable al consumidor, usted podrá dentro de este plazo, elegir entre 3 opciones:

- Devolución del dinero.
- Cambio del producto.
- Reparación gratuita del producto.

Para hacer efectiva esta garantía solo debes comunicarte a con nosotros a través del teléfono 600 7121 100 o dirigirte a cualquiera de nuestra tiendas, presentando tu boleta, factura o guía de despacho, o cualquier otro comprobante que acredite tu compra.

Este plazo se suspende por el tiempo en que el producto este siendo reparado con ocasión de uso de la garantía.

## **GARANTÍA DEL FABRICANTE**

Si el producto que adquiriste cuenta con garantía convencional otorgada por el fabricante, cuyo plazo es mayor a la garantía legal de 3 meses, Kitchen Center siempre respetara este plazo. El plazo de esta garantía le será debidamente informado dependiendo el producto en cuestión al momento de realizar su compra.

Procede por las mismas causas que la garantía legal.

Para hacer efectiva esta garantía solo debes comunicarte a con nosotros a través del teléfono 600 7121 100 o dirigirte a cualquiera de nuestra tiendas, presentando tu boleta, factura o guía de despacho, o cualquier otro comprobante que acredite tu compra.

## **EXCLUSIONES DE GARANTÍA**

Quedaran excluidas de la garantía las fallas o defectos producidas por los siguientes motivos:

- Averías producidas por negligencia o mal uso del aparato por parte del cliente y/o terceros.
- Averías producidas por caso fortuito, fuerza mayor, exposición al calor excesivo, exposición a las condiciones meteorológicas adversas.
- Abuso físico, químico o daños causados por un cuidado y mantenimiento inadecuados.
- Defectos derivados de procedimientos de manipulación corte e instalación de forma no adecuada. Esta responsabilidad recaerá sobre el consumidor.
- Desgaste o deterioros estéticos del producto producidos por el uso.

- Daños ocasionados por la acumulación de cal.
- Daños provocados por uso de productos químicos que dañan el acero inoxidable como el cloro, ácido muriático, diluyentes abrasivos, etc. Así mismo producto limpia hornos que dañan el esmalte.
- Manipulación, reparación, instalación por personas no autorizadas o servicios técnicos no oficiales de Kitchen Center.

Te recomendamos siempre revisar el manual de uso del producto, allí encontrarás todas las características técnicas de tu producto como así mismo las condiciones específicas de la garantía.

Kitchen Center se reserva el derecho de realizar inspección técnica previa para verificar las condiciones del producto en caso de estimarlo necesario para evaluar la procedencia de la garantía.

### **GARANTÍA DE DESPACHO**

En caso de que el producto hubiera sido despachado a su domicilio, usted contará con un plazo de 48 horas desde la recepción del producto para dar conformidad a su despacho, dentro de este plazo usted tendrá el deber de revisar que el producto adquirido no tenga daños estéticos producidos con ocasión del despacho, en caso de que este daño existe, deberá dar pronta noticia dentro de este plazo para que podamos reemplazar su producto por uno en óptimas condiciones.

### **OTROS**

Para más información respecto de las garantías otorgadas por Kitchen Center, visite nuestro sitio web [www.kitchencenter.cl](http://www.kitchencenter.cl).

Esta garantía es válida únicamente en Chile y es otorgada por Kitchen Center S.p.A

## CUIDADO Y MANTENIMIENTO

---

### ADVERTENCIAS

- *No intente desmontar no reparar el producto usted mismo ya que esto puede ser peligroso.*

### RECOMENDACIONES

- Para cualquier actividad de cuidado o mantenimiento no indicado en este manual contacte a nuestro Servicio de Asistencia Técnica.
- 

WWW.KITCHENCENTER.CL



[WWW.KITCHENCENTER.CL](http://WWW.KITCHENCENTER.CL)