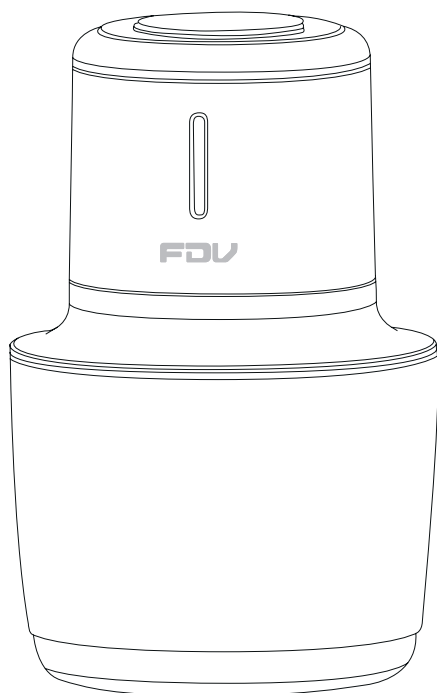


PICADOR INALÁMBRICO **SLASH**

SAP: 14464



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

	600 411 77 00		WhatsApp +[569] 9825 1775
	POSTVENTA@KITCHENCENTER.CL		WWW.KITCHENCENTER.CL
	AV. EL SALTO 3485, RECOLETA , SANTIAGO, CHILE.		

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

KITCHEN CENTER S.P.A.

CONTENIDO

ADVERTENCIAS	04
PARTES Y PIEZAS	06
INSTRUCCIONES DE USO	07
LIMPIEZA Y CUIDADO	14
MANTENIMIENTO	15
PÓLIZA DE GARANTÍA	16

ADVERTENCIAS

ADVERTENCIAS GENERALES

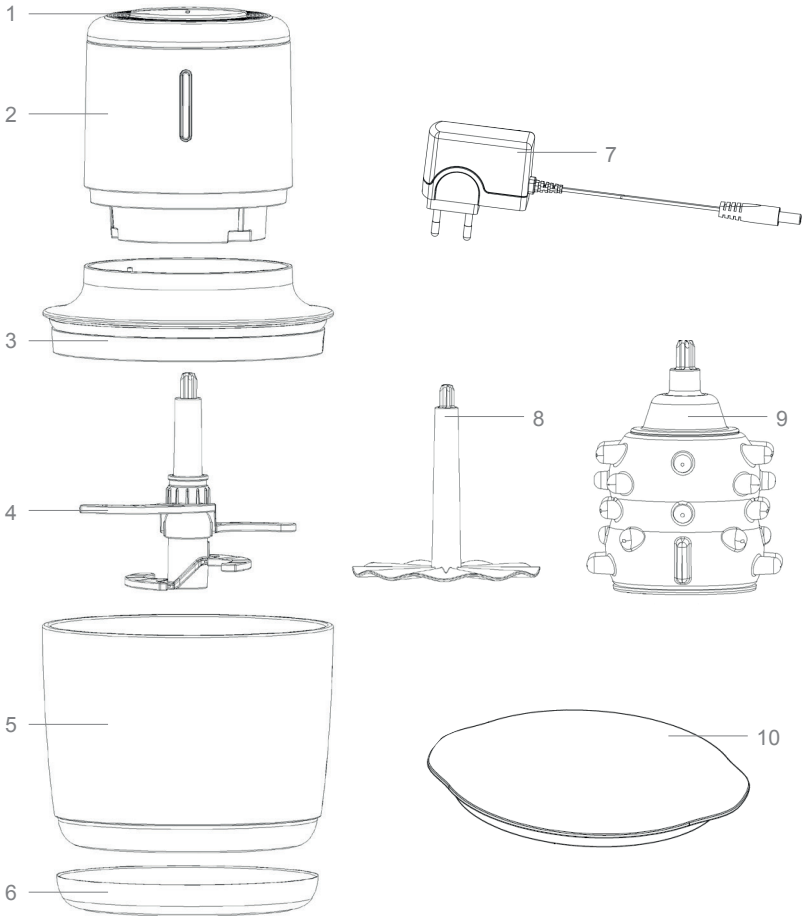
Antes de usar el aparato eléctrico, siempre se deben seguir las siguientes precauciones básicas, incluidas las siguientes:

- Lea todas las instrucciones y guárdelas para futuras consultas.
- Antes de usar, verifique que el voltaje del tomacorriente corresponda al que se muestra en la placa de características.
- No opere ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado o después de que el electrodoméstico no funcione bien, se caiga o se dañe de alguna manera. Llévelo a un técnico calificado para que lo examine, repare o realice ajustes eléctricos o mecánicos.
- 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 un peligro.
- Este electrodoméstico no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucción sobre el uso de los electrodomésticos por una persona responsable de su la seguridad.
- Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier aparato sea utilizado por niños o cerca de ellos.
- No deje el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.
- Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier aparato sea utilizado por niños o cerca de ellos.
- Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiar.
- Mantenga las manos y los utensilios alejados de la cuchilla en movimiento mientras corta la comida para reducir el riesgo de lesiones graves a las personas o daños a la Mini picadora. Se puede usar un raspador o una espátula, pero debe usarse solo cuando el Mini Chopper no esté funcionando.
- El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador ni toque una superficie caliente.

- No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente o en un horno caliente.
- La tapa del recipiente solo se puede abrir después de que las cuchillas dejen de moverse por completo.
- El motor adjunto no se puede utilizar para otro uso que no sea el indicado.
- No utilice el aparato para otro uso que no sea el indicado.
- Nunca intente modificar o dañar el mecanismo de bloqueo de la tapa del recipiente.
- Precaución: Después de terminar de picar la comida, primero retire la cuchilla y luego manipule la comida picada. No manipule la comida picada antes de quitar la cuchilla.
- No lo use al aire libre.
- Los niños deben ser supervisados para que no jueguen con el aparato.
- Apagar el aparato antes de cambiar accesorios o partes cercanas las cuales se mueven en uso normal.
- Guarde estas instrucciones.

PARTES Y PIEZAS

PICADOR INALÁMBRICO SLASH



1. Botón de encendido
2. Motor/Cuerpo
3. Tapa del bowl
4. Cuchilla
5. Bowl de vidrio

6. Base
7. Cargador
8. Batidor
9. Pelador de ajos
10. Tapa para almacenar

INSTRUCCIONES DE USO

Nota:

Después de cargarse completamente, el Mini Chopper puede seguir funcionando durante 5 ciclos de forma continua y se debe mantener un tiempo de descanso mínimo de 3 minutos entre dos ciclos consecutivos.

Instrucciones de carga

1. El aparato debe cargarse con un adaptador con una especificación de DC13V 1A. Durante la carga, los indicadores se iluminan alternativamente de abajo hacia arriba. Y los cuatro LED se iluminarán permanentemente después de terminar la carga.
2. El aparato no puede activarse para funcionar cuando se está cargando.
3. El adaptador con una especificación de DC13V 1A debe adquirirse en un

Uso

1. Después de presionar el botón, comienza.
 2. Suelte el botón y detenga inmediatamente la máquina.
 3. Al mirar el trabajo, el indicador de energía muestra la energía actual.
 4. En caso de poca energía, el indicador de energía parpadea y se carga a tiempo.
- Nota: Cuando la batería está completamente descargada, el indicador de encendido no se encenderá y no se puede iniciar, cárguelo.
“Apagar el aparato antes de cambiar accesorios o partes cercanas las cuales se mueven en uso normal”

Alarma de sobrecarga

1. Si la carga de la máquina excede el estándar (como: 1.Temperatura excesiva del producto causada por largas horas de trabajo.
2. Consumo excesivo de alimentos.
3. Si la comida es demasiado grande), la máquina estará protegida y dejará de girar. A la hora, el indicador de encendido parpadeará, indicando que se detiene después de 10 s, puede comenzar normalmente después de una eliminación anormal.

- Nota:

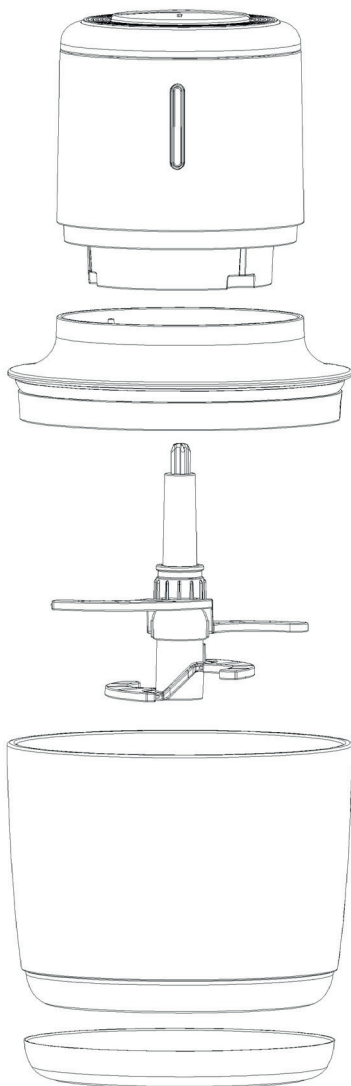
1. El tiempo de trabajo único de la carne picada no debe exceder los 30S.
2. Revuelva las frutas y verduras y bata las claras de huevo, no más de 60S.
3. Después de cada trabajo, debe descansar al menos durante al menos 1 minuto (para permitir que la máquina disipe completamente el calor) antes de poder realizar el segundo trabajo.
4. Después de tres veces consecutivas de trabajo, deténgase durante al menos 30 minutos antes de la cuarta vez de trabajo.
5. El producto tiene función de protección de programa y deja de funcionar en 65S

Antes del primer uso

1. Antes de utilizar el producto por primera vez, asegúrese de que la batería esté completamente cargada y de que las partes que entren en contacto con los alimentos se limpien a fondo.
 2. Este aparato está equipado con un interruptor de protección y solo se puede operar presionando el “botón de encendido” después de que el cuerpo principal esté bien instalado en la tapa del recipiente.
 3. Limpie el recipiente de vidrio y la cuchilla con jabón líquido y luego séquelos bien. El recipiente de vidrio y la cuchilla se pueden poner en el lavavajillas para limpiarlos. El motor no debe sumergirse en el agua y se puede limpiar con un paño húmedo.
- Nota: Este tiempo de trabajo establecido del aparato para un ciclo es de 65 segundos. Suelte el “botón de encendido” para que el dispositivo deje de funcionar durante el proceso de trabajo.

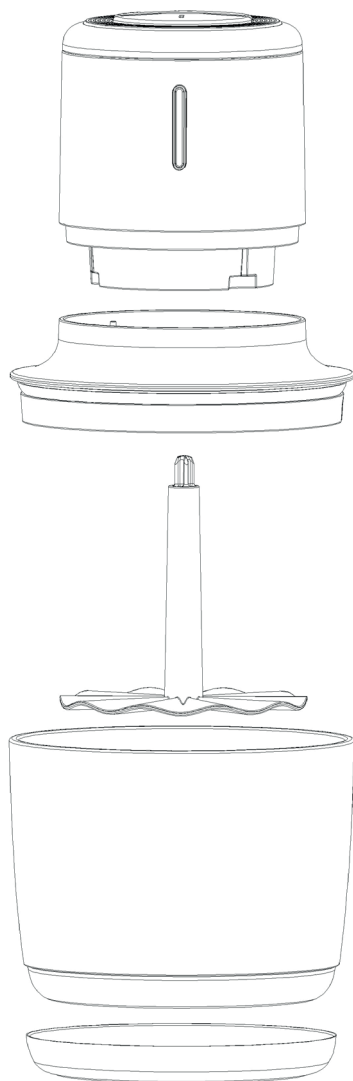
Como picar alimentos

1. Coloque el recipiente de vidrio en un mostrador o en otro plano y luego instale la cuchilla en el eje en la parte inferior del recipiente de vidrio. No toque la hoja, ya que está muy afilada.
2. Coloque la comida en el recipiente de vidrio. Consulte la "Guía para picar alimentos" para obtener un resultado de picado ideal.
3. Cierre la tapa del tazón e instale el motor en la posición correspondiente de la tapa del tazón, alineando las protuberancias de la tapa del recipiente con los orificios del motor, y luego haga ajuste de acuerdo con las marcas de bloqueo del motor y la tapa de la taza hasta que el motor esté bien bloqueado en su posición.
4. Mantenga presionado y presione el "botón de encendido" para picar la comida.
Nota: Este aparato está equipado con un botón de pulso, evite ejecutar el motor directa y continuamente durante más de 30 segundos. Cuanto más largo sea el continuo operación, más fina será la textura de los alimentos. Para alimentos gruesos, procese por un período.
5. Asegúrese de que la cuchilla haya dejado de girar completamente antes de abrir la tapa del cuenco. Desenchufe y separe el motor, luego agarre la parte de soporte de plástico de la cuchilla para eliminarlo. Vacíe la comida en el recipiente de vidrio. No utilice el recipiente de vidrio para almacenamiento de alimentos.



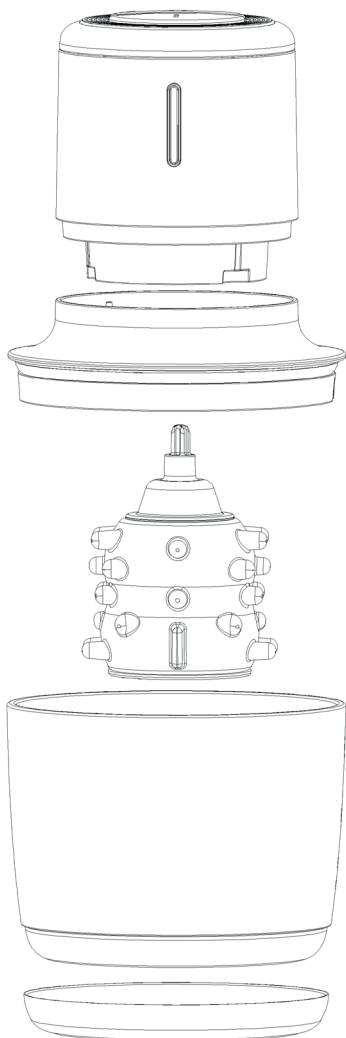
Como batir huevo

1. Coloque el recipiente de vidrio en un mostrador u otro plano e instale el batidor en el eje en el fondo del tazón de vidrio, luego agregue tres claras de huevo en el tazón.
2. Cierre la tapa del tazón e instale el motor en la posición correspondiente de la tapa del tazón. alineando las protuberancias de la tapa del recipiente con los orificios del motor, y luego haga ajuste de acuerdo con las marcas de bloqueo del motor y la tapa de la taza hasta que el motor esté bien bloqueado en su posición.
3. Mantenga presionado y presione el “botón de encendido” para batir la clara de huevo durante 65 segundos.
4. Asegúrese de que el batidor haya dejado de girar completamente antes de abrir el tapa del cuenco. Desenchufe y separe el motor, luego agarre la parte de soporte de plástico del batidor para eliminarlo. Vacíe la comida en el recipiente de vidrio. No utilice el recipiente de vidrio para almacenamiento de alimentos.



Como pelar ajo

1. Coloque el recipiente de vidrio en una encimera o en otro plano e instale el pelador de ajo en el eje en el fondo del recipiente de vidrio, luego agregue dos piezas de ajo con sus raíces cortar en el bol.
2. Cierre la tapa del tazón e instale el motor en la posición correspondiente de la tapa del tazón. Alineando las protuberancias de la tapa del recipiente con los orificios del motor, y luego haga ajuste de acuerdo con las marcas de bloqueo del motor y la tapa de la taza hasta que el motor esté bien bloqueado en su posición.
3. Mantenga presionado y presione el "botón de encendido" para pelar el ajo durante 65 segundos.
4. Asegúrese de que el pelador de ajos haya dejado de girar completamente antes abriendo la tapa del bol. Desenchufe y separe el motor, luego agarre la parte de soporte de plástico del pelador de ajos para quitarlo. Vacíe la comida en el recipiente de vidrio.
5. No utilice el recipiente de vidrio para almacenar alimentos.



GUÍA DE ALIMENTOS

Pan (fresco, horneado, no fresco)

- Use un pedazo de pan a la vez y córtelo en pedazos.
- Picar el pan en un ciclo de 20 segundos en funcionamiento y 1 minuto de descanso, y realizar varios ciclos hasta obtener el resultado de picado requerido.

Frutas y vegetales (Enlatado, hervido)

- Agregue como máximo 120 g de frutas o verduras y agua o sopa, y luego procese la comida en un ciclo de 20S-ON y 1Min-OFF, realice varios ciclos hasta obtener el resultado de procesamiento requerido.
- Agregue como máximo 120 g de frutas o verduras cortadas en trozos largos y luego procese la comida en un ciclo de 20 segundos en funcionamiento y 1 minuto de descanso, realice varios ciclos hasta obtener el resultado de procesamiento requerido.

Apio fresco y otras plantas frondosas

- Limpie y seque completamente las plantas frondosas y luego procese el alimento en un ciclo de 20 segundos en funcionamiento y 1 minuto de descanso, realice varios ciclos hasta obtener el resultado de procesamiento requerido.

Nuez

- Agregue como máximo 120 g de nueces y luego procese las nueces en un ciclo de 30 segundos en funcionamiento y 1 minuto de descanso, realice varios ciclos hasta obtener el resultado de procesamiento requerido.

Galletas

- Agregue como máximo 12 piezas de galletas y luego procese las galletas o bizcochos en un ciclo de 20 segundos en funcionamiento y 1 minuto de descanso, realice varios ciclos hasta obtener el resultado de procesamiento requerido.

Carne de res o cerdo fresca

- Corte en cubos de 60 mm * 20 mm * 20 mm. Agregue como máximo 300 g de carne de res o cerdo y luego procese la carne de res o cerdo en un ciclo de 30 segundos en funcionamiento y 1 minuto de descanso, realice varios ciclos hasta obtener el resultado de procesamiento requerido.

Pelar ajo

- Agregue como máximo 3 piezas de ajo y luego pele el ajo en un ciclo de 60 segundos en funcionamiento y 1 minuto de descanso, realice varios ciclos hasta obtener el resultado de procesamiento requerido.

Clara de huevo

- Agregue claras de huevo de hasta 4 huevos, luego bata 1 minuto en cada ciclo con el kit de batido de huevos hasta alcanzar el nivel deseado (usando alto grado).

LIMPIEZA Y CUIDADO

Desenchufe y apague el aparato antes de limpiarlo.

1. Después del uso, limpie el recipiente de vidrio y la cuchilla con agua tibia y jabón líquido en el lavavajillas inmediatamente.
2. Limpie el motor con un paño húmedo, y el motor no se puede sumergir en el agua para limpiarlo.

Nota: La hoja no se puede limpiar con la mano directamente y se puede limpiar con un cepillo de dientes o herramientas similares. No utilice productos químicos, acero, madera o materiales abrasivos para limpiar el aparato, de lo contrario dañará la superficie del producto.

MANTENIMIENTO

Especificaciones del producto

Unidad principal: 12V DC; 200W Entrada del adaptador: 100-240V ~ 50 / 60Hz; 0,5 A Salida del adaptador: 13 V CC; 1000 mA Tiempo de carga: alrededor de 2,5 horas. Horas de trabajo: en el estado de carne picada, puede trabajar de 8 a 10 ciclos.

Modelo	BLJ15L130100P-V
Voltaje	100-240V
Frecuencia	50/60Hz
Voltaje de salida	13.0Vdc
Potencia	1.0A
Potencia nominal	13.0W
Eficiencia activa promedio	86.09%
Eficiencia baja al (10%)	80.49%
Consumo (sin carga)	0.038W



Puedes ayudar a proteger el medio ambiente. Recuerde respetar las normativas locales: lleve los equipos eléctricos que no funcionen a un centro de eliminación de residuos adecuado.

SERVICIO ASISTENCIA TÉCNICA KITCHEN CENTER

	600 411 77 00		WhatsApp +[569] 9825 1775
	POSTVENTA@KITCHENCENTER.CL		WWW.KITCHENCENTER.CL
	AV. EL SALTO 3485, RECOLETA , SANTIAGO, CHILE.		

POLIZA DE GARANTÍA

Esta sección explica la póliza de garantía de este producto y como hacerla efectiva.

ALCANCE DE LA GARANTÍA

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

OBJETO DE LA GARANTÍA

1. Kitchen Center garantiza el correcto funcionamiento del producto de este manual de uso por un periodo de 3 meses desde la fecha de adquisición del producto. Esto en conformidad con la Ley no 19.496.
2. Kitchen Center reparará fallas causadas por defectos de la fabricación, calidad de materiales, partes, piezas y componentes que hagan que el producto no sea apto para el uso al que está destinado, por un periodo de 1 año desde la fecha de adquisición. Esto en conformidad con la Ley 19.496, artículo 41.

PERÍODOS DE GARANTÍA

Los periodos de garantía mencionados, inician en la fecha de adquisición del producto según aparece indicado en la boleta, factura o acta de recepción, y expira en el aniversario respectivo.

Estos periodos de garantía no son renovables, ni prorrogables debido a reparaciones efectuadas, sin perjuicio de lo dispuesto en la Ley 19.496, por el artículo 41.

COSTO DE LAS REPARACIONES POR GARANTÍA

El servicio de reparación es proporcionado en forma gratuita, incluyendo la mano de obra y el valor de los repuestos, materiales, partes, piezas averiadas, componentes que presenten defectos de fabricación y problemas de calidad, siempre y cuando:

- *El deterioro no sea por hechos imputables al cliente, y/o terceros.*
- *La solicitud sea canalizada a través de nuestro SAT.*

El servicio de reparación domiciliaria, excluye el costo del desplazamiento del técnico SAT. Este costo se cobra al cliente.

EXCLUSIONES DE GARANTÍA

Queda excluido de la presente garantía y por lo tanto será responsabilidad del cliente el costo total de la reparación en los siguientes casos:

- *Averías producidas por mal uso del producto o negligencia por parte del cliente y/o terceros.*
- *Averías producidas por caso fortuito, fuerza mayor, exposición al calor excesivo, exposición a condiciones meteorológicas adversas.*
- *Abuso físico, químico o daños causados por un cuidado y/o mantenimiento inadecuado.*
- *Defectos derivados de manipulación, corte y/o instalación de forma no adecuada.*
- *Desgastes o deterioros estéticos del producto producidos por su uso.*
- *Daños ocasionados por la acumulación de sustancias residuales por el uso del producto.*
- *Daños provocados por el uso de productos químicos que dañan el acero inoxidable como el cloro, ácido muriático, diluyentes abrasivos, y/o limpia hornos que dañan el esmalte.*
- *Manipulación, reparación o instalación por persona no autorizada o servicios técnicos diferentes al SAT.*

COMO HACER EFECTIVA ESTA GARANTÍA

Para hacer efectiva esta garantía el cliente debe:

1. Solicitar la prestación del servicio de inspección y eventual reparación al SAT, en conformidad con la Ley No 19.496, artículo 21, inciso 6.
2. Presentar el comprobante de adquisición:
 - *Para productos comprados: la boleta o factura original, una fotocopia en papel o una copia digital (PDF, JPG) con el número de la misma legible, o simplemente el número que usted escribió correctamente en la primera hoja de este manual.*
 - *Para productos adquiridos con acta de recepción: el original, una fotocopia en papel o una copia digital (PDF, JPG) del acta con la fecha y la descripción de la obra nueva legibles.*
3. Dar acceso a los técnicos SAT o del servicio técnico autorizado:
 - *Para servicio domiciliario, será responsabilidad del cliente disponer de los medios necesarios que posibiliten el acceso para efectuar la reparación.*
 - *Para entrega del producto en nuestro Servicio de Asistencia Técnica SAT, en la tienda en que lo compró o en el servicio técnico autorizado indicado por SAT, será responsabilidad del cliente llevar el producto a dicho lugar.*



WWW.KITCHENCENTER.CL