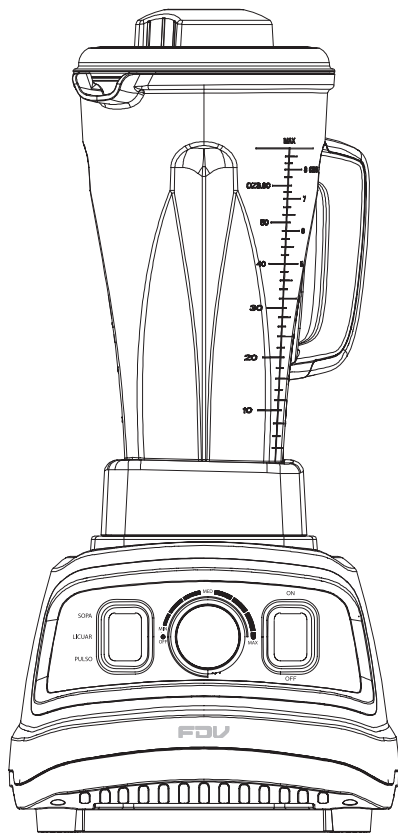


LICUADORA ATOM

SAP: 14502



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	07
INSTRUCCIONES DE USO	10
LIMPIEZA Y CUIDADO	15
MANTENIMIENTO	16
PÓLIZA DE GARANTÍA	17

ADVERTENCIAS

ADVERTENCIAS GENERALES

Al utilizar el aparato eléctrico, se deben seguir las siguientes precauciones básicas de seguridad:

- Lea todas las instrucciones.
- Antes de usar, verifique que la tensión de alimentación corresponda a la que se muestra en la placa de identificación del aparato.
- No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador.
- No lo ubique sobre o cerca de, un quemador de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente
- No opere ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado o después de que el electrodoméstico haya fallado o haya sido dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o una persona similarmente calificada para evitar un peligro.
- Evite el contacto con las piezas móviles.
- No deje objetos ajenos a la máquina, como cucharas, tenedores, cuchillos o la taza medidora, en la jarra, ya que esto dañará las cuchillas y otros componentes al encender la máquina y puede causar lesiones.
- Las hojas están afiladas, así que manipúlelas con cuidado.
- El uso de un accesorio, incluido el frasco, la tapa del frasco, no recomendado o vendido por el fabricante puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- El frasco no debe tener más de 2/3 de su capacidad cuando se deja el mezclador mientras se licúa. No exceda los 30 segundos de licuado continuo con el mezclador en su lugar.
- Cuando prepare mantequillas de frutos secos o alimentos a base de aceite, no procese durante más de un minuto después de que la mezcla comience a circular. El procesamiento excesivo puede provocar un sobrecalentamiento peligroso.
- Cuando mezcle líquidos o ingredientes calientes, tenga cuidado: el rocío o el vapor que sale puede causar escaldaduras y quemaduras. No llene el recipiente hasta la capacidad máxima. Comience siempre a procesar en la configuración

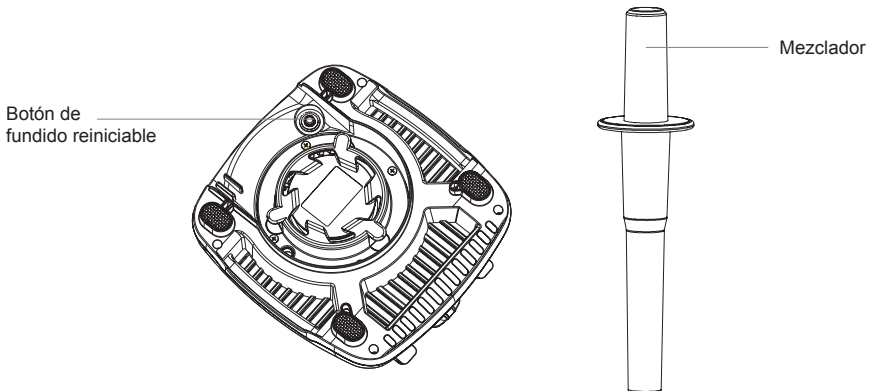
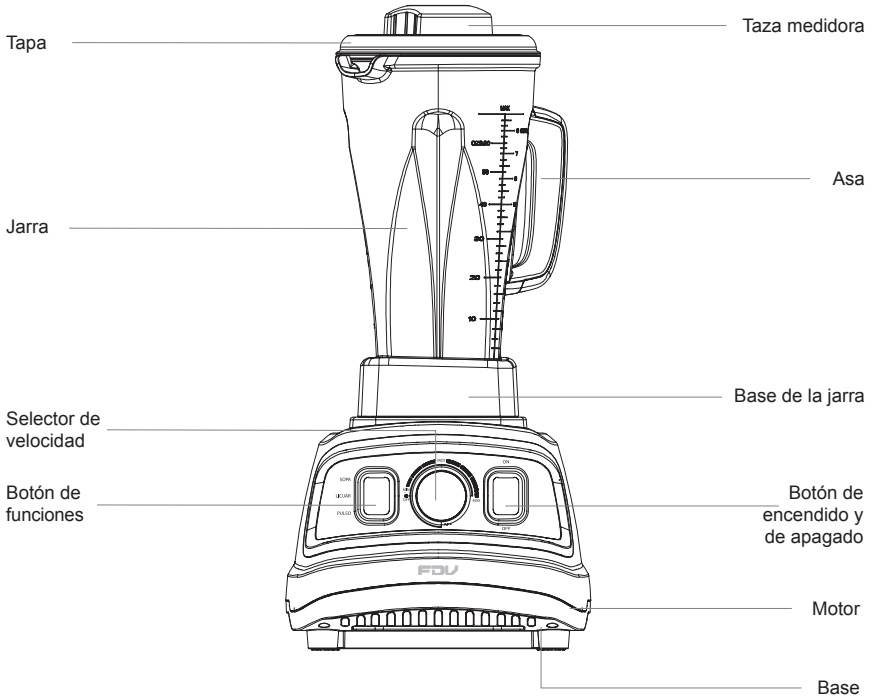
de velocidad más baja. Mantenga las manos y la piel expuesta alejadas de la abertura de la tapa para evitar posibles quemaduras.

- Apague todos los controles y desenchufe la licuadora cuando no esté en uso, antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarla.
- Nunca deje el aparato desatendido mientras esté funcionando.
- Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja la unidad del motor ni el cable de alimentación en agua u otro líquido.
- Mantenga las manos y los utensilios fuera de la jarra mientras licúa para reducir el riesgo de lesiones graves a las personas o daños a la licuadora.
- Si es necesario raspar, apague la unidad, saque el cable del enchufe y use solo una espátula de goma.
- Siempre opere la licuadora con la tapa en su lugar.
- Nunca ponga artículos que no sean alimentos en el frasco para mezclar.
- No abra la tapa antes de que la hoja deje de funcionar por completo para evitar cualquier peligro.
- No ponga las manos u otros objetos en el recipiente durante el trabajo.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento del aparato a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- Los niños deben ser siempre supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- No lo use al aire libre.
- Guarde esta libreta de instrucciones.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento del usuario a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.

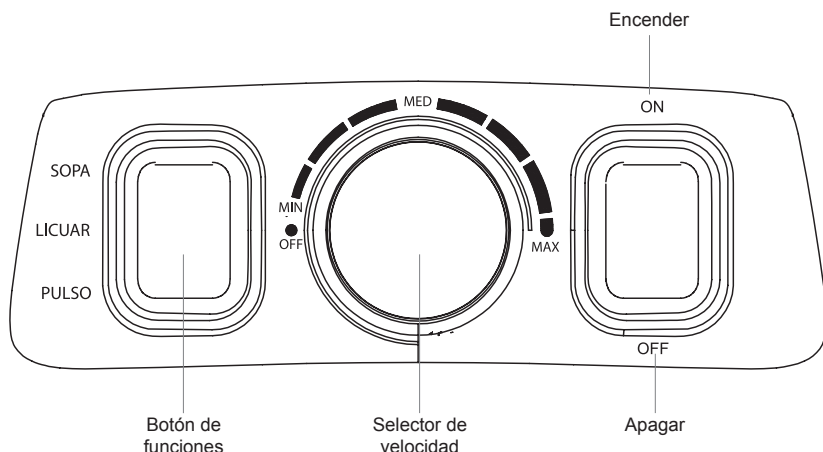
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- El aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucción sobre el uso del mismo de forma segura y comprenden los peligros involucrados.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
 - Áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
 - Casas de campo.
 - Por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.
 - Ambientes tipo hostales y cabañas.
- Lo anterior debe ser tomado en cuenta al manipular las hojas de corte afiladas, al vaciar el recipiente y durante la limpieza.
- Sólo para uso doméstico.

PARTES Y PIEZAS

LICUADORA ATOM



PANEL DE CONTROL



- **Botón de funciones**

Incluye las funciones “SOPA”, “LICUAR” y “PULSO” disponibles para el uso.

La diferencia entre las funciones “sopa” y “licuar,” es que la función de sopa corta los alimentos y luego licúa.

Y la función de “pulso”, funciona con intervalos de tiempo, es decir se enciende y se apaga constantemente.

- **Interruptor de encendido y apagado**

Para encender y/o apagar/detener alguna función en progreso.

- **Selector de velocidad**

Gire el dial para elegir manualmente entre los ajustes de velocidad entre “MIN” y “MAX”. Una vez que seleccione una velocidad, la licuadora funcionará hasta que vuelva a ponerla en "OFF".

- **Botón de fundido reiniciable**

Incorporado para proteger el motor del sobrecalentamiento. Si el motor se apaga mientras está en uso: apague los controles y desconéctelo del enchufe. Retire la jarra de la unidad del motor y libere la cuchilla de cualquier obstrucción. Espere de 30 a 45 minutos para que la unidad se enfríe. Presione el botón de fundido reiniciable externo en la parte inferior de la unidad del motor.

- **Mezclador**

El mezclador le permite acelerar el proceso de mezclas muy espesas y / o congeladas que no se pueden procesar en una licuadora normal. Si los alimentos no circulan, la máquina puede estar sobrecargada o puede tener una burbuja de aire atrapada. El uso del mezclador ayuda a mantener la circulación evitando que se formen bolsas de aire. Con la máquina en funcionamiento, retire la taza medidora y, a través del orificio de la tapa, inserte el mezclador y úselo para presionar los ingredientes en las cuchillas mientras prepara helados congelados, mantequillas de frutos secos, etc.

Nota:

1. El “Botón de funciones” está entrelazado con “Pulso”, es decir, cuando se opera el “Botón de funciones”, la función “pulso” no es válida; y cuando se opera “pulso”, el “Botón de funciones” no es válido.
2. La jarra no debe estar más de 2/3 de su capacidad cuando se usa el mezclador durante el licuado.
3. No utilice el mezclador durante más de 3 minutos (para evitar sobrecargar el motor).
4. Es posible que deba mover el mezclador no solo hacia arriba y hacia abajo, sino también de lado a lado.

INSTRUCCIONES DE USO

PARA INICIAR EL USO

1. Desembale el aparato y ubique todas las piezas en una superficie horizontal.
- Sumerja la jarra, la tapa de la jarra, la taza medidora y el revolvedor en agua tibia y jabón, enjuáguelos y séquelos. Nunca sumerja la unidad del motor en agua para limpiarla para evitar el riesgo de descarga eléctrica.

Precaución: La hoja es muy afilada, manipúlela con cuidado.

2. Para colocar el frasco, primero ubique la tapa del frasco y la taza medidora en el frasco, asegúrese de que la tapa del frasco y la taza medidora estén colocadas firmemente y correctamente con el frasco. Luego ubique la jarra en la base de soporte de la jarra y fíjela firmemente a la unidad del motor. Desde ahora, la licuadora está lista para ser usada.

Nota:

1. Antes de ensamblar la jarra, asegúrese de que el cable de alimentación no esté conectado al enchufe, que el interruptor de encendido y el selector de velocidad estén ambos en la posición "OFF".
2. El aparato no comenzará a funcionar si la jarra no se ensambla correctamente en la unidad del motor.
3. Asegúrese de que todas las piezas estén ensambladas correctamente.

EJEMPLOS DE USO

Mezclar Zanahorias

1. Ponga el aparato sobre una superficie horizontal plana y asegúrese de que esté desenchufado.
2. Prepare las zanahorias y córtelas en cubos con un tamaño de 15 mm x 15 mm x 15 mm. Y luego retire la taza medidora y la tapa del jarro. Después de eso, ubique los cubos de zanahoria en el frasco. Por lo general, se debe agregar cierta cantidad de agua purificada para facilitar el buen funcionamiento del aparato. La proporción de zanahoria y agua es 2 : 3. La cantidad de mezcla no debe exceder el nivel máximo indicado en el frasco. Luego cierre bien la tapa del frasco y la taza medidora póngala en su lugar.
3. Conecte el aparato a la fuente de alimentación y luego ubique el interruptor de encendido en la posición "ON".
4. Gire el selector de velocidad a la configuración de velocidad "HI" y el aparato comenzará a licuar zanahorias.
5. Después de licuar durante unos 30 segundos, gire el selector de velocidad a la posición "OFF" y el aparato dejará de funcionar.
6. Puede agregar ingredientes en el frasco a través de la abertura central de la tapa del frasco durante el funcionamiento. En primer lugar, apague el aparato para que deje de funcionar, luego retire la taza medidora y agregue los ingredientes al frasco a través de la abertura central del frasco, después colocar la taza medidora en su lugar. Por último, vuelva a encender el aparato.

Nota:

1. Durante la operación, si la mezcla es demasiado espesa para ser licuada, opere consultando la descripción de "Revolvedor" mencionada anteriormente.
2. Es mejor que no retire la jarra de la unidad del motor durante el proceso de trabajo. Si es necesario quitar el frasco, primero apague el aparato para que deje de funcionar y luego retírelo.
3. El tiempo máximo de operación por tiempo no debe exceder los 3 minutos y el tiempo de descanso mínimo de 10 minutos debe mantenerse entre dos ciclos consecutivos. El aparato debe descansar durante al menos 30 minutos cada 10 ciclos.
7. Después de terminar de licuar, saque el frasco de la base de soporte del frasco y luego retire con cuidado la taza medidora y la tapa del frasco, luego vierta y sirva.

Precaución: El selector de velocidad y el interruptor de encendido deben estar en la posición “APAGADO” y la toma de corriente debe estar desenchufada antes de retirar el recipiente.

Triturar hielo

1. Ubique el aparato sobre una superficie horizontal plana y asegúrese de que esté desenchufado.
2. Prepara un poco de hielo y córtalo en cubos con un tamaño de 15mm x 15mm x 15mm. Luego retire la taza medidora y la tapa del frasco, después de eso, ubique los cubitos de hielo en el frasco. Por lo general, se debe agregar cierta cantidad de agua purificada para facilitar el buen funcionamiento del aparato. La proporción de hielo y agua es 2: 3. La cantidad de mezcla no debe exceder el nivel máximo indicado en el frasco. Y luego cierre bien la tapa del frasco y deje la taza medidora en su lugar.
3. Conecte el aparato a la fuente de alimentación y luego ubique el interruptor de encendido en la posición “ON”.
4. Gire la perilla de velocidad a la configuración de velocidad “HI” o presione el selector de función a la configuración de “Pulso” y el aparato comenzará a triturar hielo.
5. Después de triturar hielo durante 3 minutos, gire el selector de velocidad a la posición “OFF” y el aparato dejará de funcionar.
6. Puede agregar ingredientes en el frasco a través de la abertura central de la tapa del frasco durante el funcionamiento. En primer lugar, apague el aparato para que deje de funcionar, luego retire la taza medidora y agregue los ingredientes al frasco a través de la abertura central del frasco, después colocar la taza medidora en su lugar. Por último, vuelva a encender el aparato.

Nota:

1. Durante la operación, si la mezcla es demasiado espesa para ser licuada, opere consultando la descripción de “Revolvedor” mencionada anteriormente.
2. Es mejor que no retire la jarra de la unidad del motor durante el proceso de trabajo. Si es necesario quitar el frasco, primero apague el aparato para que deje de funcionar y luego retírelo.
3. El tiempo máximo de operación por tiempo no debe exceder los 3 minutos y el tiempo de descanso mínimo de 10 minutos debe mantenerse entre dos ciclos consecutivos. Y el aparato debe descansar durante al menos 30 minutos cada 10 ciclos.

7. Después de terminar de licuar, saque el frasco de la base de soporte del frasco y luego retire con cuidado la taza medidora y la tapa del frasco, luego vierta y sirva.

Precaución: El selector de velocidad y el interruptor de encendido deben estar en la posición “APAGADO” y la toma de corriente debe estar desenchufada antes de retirar el recipiente.

Moler

1. Ubique el aparato sobre una superficie horizontal plana y asegúrese de que esté desenchufado.
2. Prepare 200g de granos de café tostados, luego retire la taza medidora y la tapa del frasco y ubique los granos de café tostados en el frasco, luego cierre la tapa del frasco y ubique la taza medidora en su posición.

Nota: La capacidad máxima de alimentos a triturar no debe superar los 200 g.

3. Conecte el aparato a la fuente de alimentación y luego ubique el interruptor de encendido en la posición “ON”.
4. Ubique el selector de función en la posición “Pulso” y el aparato comenzará a moler los granos de café.
5. Después de moler durante unos 30 segundos, gire el selector de velocidad a la posición “OFF” y el aparato dejará de funcionar.

Nota:

1. Durante el funcionamiento, si el café en polvo es demasiado espeso para molerlo, opere consultando la descripción de “revolvedor” mencionada anteriormente.
2. Es mejor que no retire la jarra de la unidad del motor durante el proceso detrabajo. Si es necesario quitar el frasco, primero apague el aparato para que deje de funcionar y luego retírelo.
3. El tiempo máximo de operación por tiempo no debe exceder 1 minuto y el tiempo de descanso mínimo de 10 minutos debe mantenerse entre dos ciclos consecutivos. El aparato debe descansar durante al menos 30 minutos cada 10 ciclos.
4. Después de terminar de trabajar, saque el frasco de la base de soporte del frasco y luego retire con cuidado la taza medidora y la tapa del frasco, luego vierta y sirva.

5. **Precaución:** El selector de velocidad y el interruptor de encendido deben estar en la posición “OFF” y la toma de corriente debe estar desenchufada antes de retirar el recipiente.

Hacer sopa

1. Ubique el aparato sobre una superficie horizontal plana y asegúrese de que esté desenchufado.
2. Retire la taza medidora y la tapa del frasco, luego ubique los ingredientes requeridos en el frasco y llénelo con la cantidad adecuada de agua purificada a temperatura ambiente. La cantidad de mezcla no debe exceder los 1000 ml. Y luego cierre bien la tapa del frasco y deje la taza medidora en su lugar.
3. Conecte el aparato a la fuente de alimentación y luego ubique el interruptor de encendido en la posición “ON”.
4. Mueva el selector de función a la posición “Sopa” y el aparato comenzará a preparar sopa.
5. Después de cocinar durante unos 6 minutos, gire el selector de velocidad a la posición “OFF” y el aparato dejará de funcionar.

Nota:

1. Durante el funcionamiento, si la sopa es demasiado espesa para tomarla, opere consultando la descripción de “revolvedor” mencionada anteriormente.
2. Es mejor que no retire la jarra de la unidad del motor durante el proceso de trabajo. Si es necesario quitar el frasco, primero apague el aparato para que deje de funcionar y luego retírelo.
3. El tiempo máximo de operación por tiempo no debe exceder 1 minuto y el tiempo de descanso mínimo de 10 minutos debe mantenerse entre dos ciclos consecutivos. Y el aparato debe descansar durante al menos 30 minutos cada 10 ciclos.
4. Después de terminar de trabajar, saque el frasco de la almohadilla de soporte del frasco y luego retire con cuidado la taza medidora y la tapa del frasco, luego vierta y sirva.

Precaución: El selector de velocidad y el interruptor de encendido deben estar en la posición “APAGADO” y la toma de corriente debe estar desenchufada antes de retirar el recipiente.

LIMPIEZA Y CUIDADO

- La función Auto-Clean (auto-limpieza) puede ayudar a limpiar la licuadora y el conjunto de cuchillas fácil y rápidamente sin ningún riesgo.
- Después de su uso, vuelva a ensamblar el frasco y vierta aproximadamente 400-500 ml de agua tibia en él y gire el selector de velocidad a la velocidad "HI" o presione el interruptor de función a la posición "Pulse" para que funcione durante unos segundos para eliminar los restos de comida.
- Después de que pare, retire la jarra de la unidad del motor y enjuáguela con agua corriente.
- Limpie la superficie exterior de la unidad del motor con un paño húmedo, no use limpiadores abrasivos. Nunca sumerja en agua u otra solución para limpiar.
- Todas las piezas, excepto la unidad del motor, son aptas para lavavajillas. También puede lavar las piezas, excepto la unidad del motor, en agua tibia y jabón.
- Seque todas las piezas y luego vuelva a armarlas. Para guardar el aparato, asegúrese de que la tapa de la jarra no esté completamente cerrada para permitir que el aire circule y así evitar los olores de la misma.
- Si se ha encontrado algún problema durante el uso, nunca desarme la unidad del motor usted mismo, no hay piezas reparables por el usuario en el interior. Comuníquese únicamente con el centro de servicio autorizado para su examen y reparación.

ADVERTENCIA

1. La hoja es muy afilada, manipúlela con cuidado cuando esté limpia.
2. No utilice limpiadores abrasivos. Nunca sumerja la unidad del motor en agua para limpiarla.

MANTENIMIENTO



Puede 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