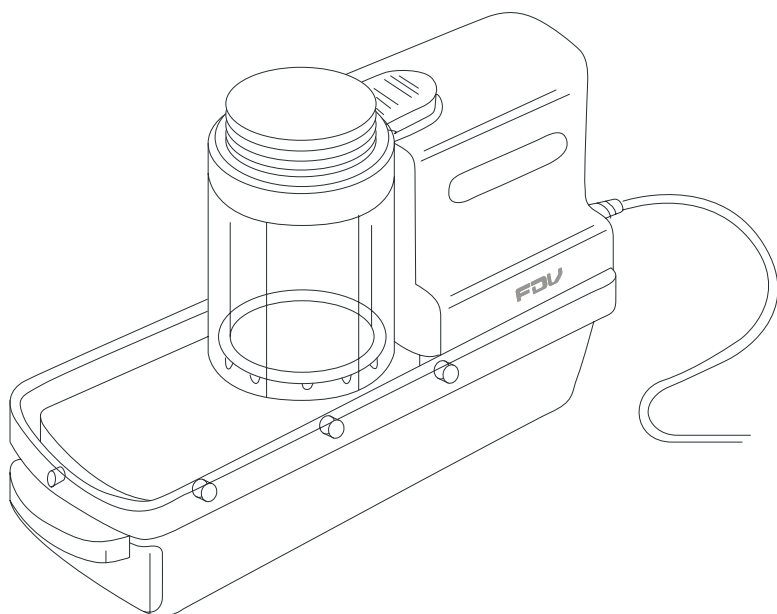


MANDOLINA ELÉCTRICA **SLICER**

SAP: 14547



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
INSTALACIÓN	07
INSTRUCCIONES DE USO	10
LIMPIEZA Y CUIDADO	19
MANTENIMIENTO	20
PROBLEMAS Y SOLUCIONES	23
PÓLIZA DE GARANTÍA	24

ADVERTENCIAS

ADVERTENCIAS GENERALES

- Cuando se utiliza cualquier aparato eléctrico, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, entre ellas:
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si se les ha dado supervisión o instrucción sobre el uso del aparato de una manera segura y entienden los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento de la mandolina no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Asegúrese siempre de que la tensión/voltaje de la etiqueta de clasificación corresponda a la tensión de su hogar.
- Compruebe el cable de alimentación y enchufe regularmente por si hay algún daño. Si el cable o el enchufe están dañados, deben ser reemplazados por un electricista calificado o un centro de servicio de reparación. En caso de duda, póngase en contacto con nuestro equipo de atención al cliente.
- El aparato está destinado únicamente para uso doméstico. El uso industrial o comercial anulará la garantía. El proveedor no se hace responsable de lesiones o daños si el aparato se ha utilizado para otra cosa que no sea su uso previsto.
- El funcionamiento y el uso incorrectos pueden dañar el aparato y causar lesiones al usuario.
- No utilice el aparato si se ha caído o dañado de cualquier modo. Si la unidad ha sido dañada, llévela para un examen de funcionalidad o reparación por un agente de servicio autorizado.
- No sumerja ni exponga el conjunto del motor, el enchufe o el cable de alimentación en agua o cualquier otro líquido, por ningún motivo.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o por alguien que esté adecuadamente calificado para evitar un peligro potencial.
- No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o mostrador. Asegúrese de que el cable no esté en una posición en la que se pueda tirar o tropezar accidentalmente.
- No permita que el cable toque ninguna superficie caliente y no coloque el cable cerca de gas caliente, quemadores eléctricos o en un horno caliente.

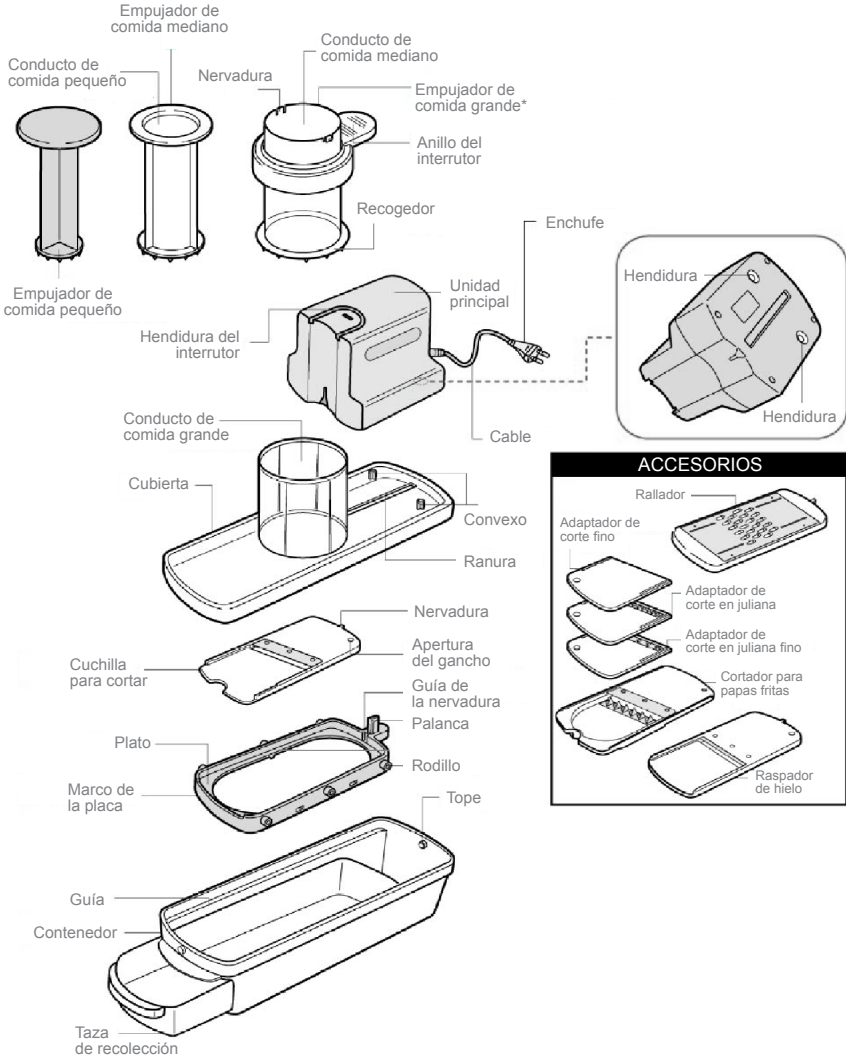
- No se recomienda el uso de un cable de extensión con este aparato. Si es necesario utilizar un cable de extensión, asegúrese de que el mismo sea de igual energía o superior al consumo de energía del aparato para evitar el sobrecalentamiento de éste y del cable de extensión. Si lo usa, no utilice ningún otro aparato en el cable de extensión. No coloque el cable en una posición en la que pueda ser tirado por niños, animales o cualquiera se pueda tropezar.
- Utilice siempre el aparato sobre una superficie lisa, uniforme y estable. No coloque la unidad sobre una superficie caliente.
- Retire siempre el enchufe del aparato de forma segura. No tire del cable de los aparatos para extraer el enchufe de la mandolina de la toma de corriente.
- Nunca manipule ni maneje el aparato con las manos mojadas.

Consejos Específicos Sobre Seguridad

- Desconecte el anillo del interruptor y la abolladura del interruptor al insertar o quitar un vegetal.
 - No inserte utensilios y otros artículos extraños en el conducto de alimentos.
 - No intente tocar nada a través del conducto de comida grande.
 - Manipule las cuchillas con cuidado, especialmente cuando las retire y durante la limpieza de éstas.
- No intente procesar artículos prohibidos.
- Use el empujador de alimentos en todo momento.
- Mantenga la unidad principal alejada del agua.
- No permita que los niños utilicen este aparato.
- Se recomienda que el aparato solo se ejecute durante un máximo de 2 minutos. Deje reposar el aparato durante 5 minutos antes de volver a usarlo.
- Apagar el aparato antes de cambiar accesorios o partes cercanas las cuales se mueven en uso normal

PARTES Y PIEZAS

MANDOLINA ELÉCTRICA SLICER

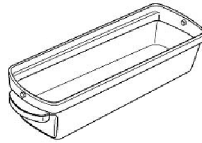


*Los empujadores de comida grande y mediano funcionan como conductos de comida

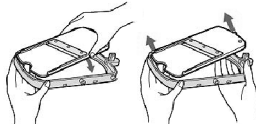
INSTALACIÓN

ENSAMBLAJE

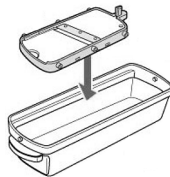
1. Deslice la taza de recolección en el recipiente.



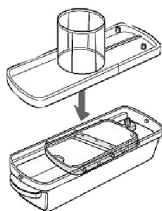
2. Coloque la cuchilla de la cortadora en el marco de la placa.



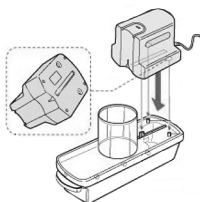
3. Coloque el marco de la placa con la cuchilla de la cortadora en el paso del recipiente. Asegúrese de que la palanca del marco de la placa esté girada hacia arriba.



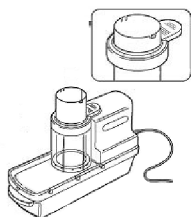
4. Coloque la cubierta en el recipiente asegurándose de que la ranura de la cubierta esté en la palanca del marco de la placa.



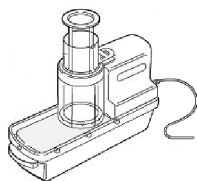
5. Conecte la unidad principal a la cubierta. Ajuste las hendiduras de la unidad principal en el convexo de la cubierta.



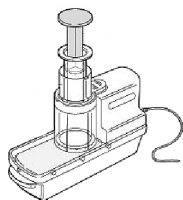
6. Inserte el empujador de alimentos grande en el conducto de alimentos grande. Asegúrese de que las nervaduras estén basadas en la parte superior.



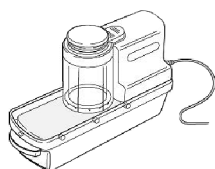
7. Coloque el empujador de alimentos medianos en el empujador de alimentos grande.



8. Coloque el empujador de alimentos pequeños en el empujador de alimentos medianos.



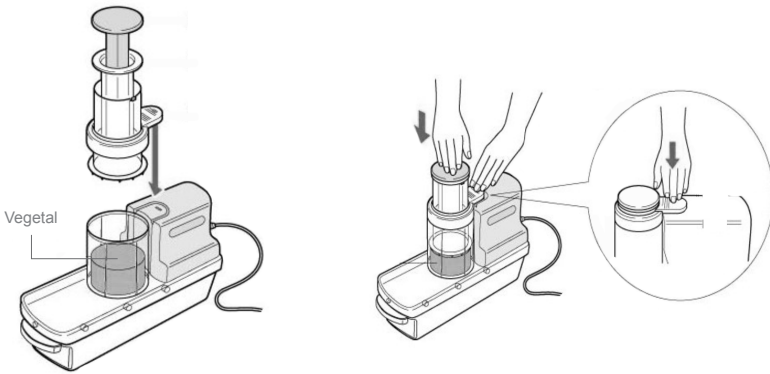
9. La unidad está lista para funcionar.



INSTRUCCIONES DE USO

MANDOLINA ELÉCTRICA

1. Inserte el vegetal en el conducto grande de alimentos.
2. Empuje el vegetal en el conducto de comida con el empujador de alimentos y presione el anillo del interruptor en la hendidura del interruptor de la unidad principal. La unidad se activará pulsando el anillo del interruptor en la hendidura del interruptor.
3. Deje de presionar cuando el tamaño de la verdura es de 2-3 cm y el vegetal no se puede cortar o rallar más. No presione el empujador de alimentos con fuerza, ya que esto puede provocar un fallo del producto.



*Ponga el Anillo del interruptor en la hendidura del interruptor en la unidad principal.

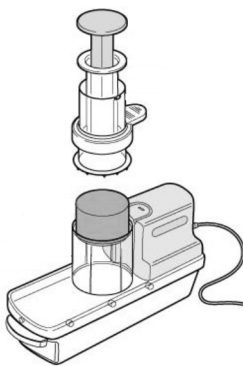
4. Extraiga la taza de recolección y retire la verdura en rodajas o rallada.
5. Desconecte el enchufe.

Elegir el conducto de comida

Hay tres conductos de comida para elegir (pequeño, mediano y grande). Elija el más adecuado que se adapte a la verdura.

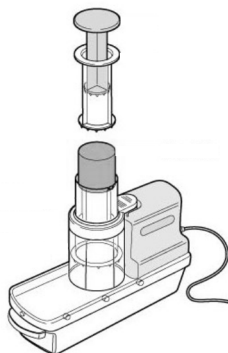
Para verduras gruesas

- Inserte el vegetal en el conducto de alimentos. Presione con tres empujadores de alimentos (pequeño, mediano y grande).
- Corte el vegetal en un tamaño adecuado para insertarlo en el conducto de alimentos grande.
- Para cortar el vegetal uniformemente, recorte la parte inferior de la verdura para que quede plana. Además, ponga el extremo más grueso de la verdura en primer lugar.
- No inserte verduras prohibidas.



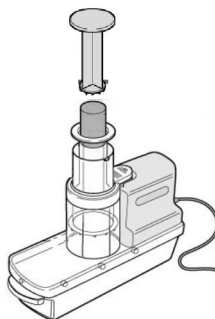
Para verduras medianas

- Coloque el empujador de alimentos grande en el conducto de comida grande. Inserte el vegetal en el empujador de alimentos grande y presione con los empujadores de alimentos pequeño y mediano.



Para verduras finas

- Inserte el empujador de alimentos mediano en el empujador de alimentos grande. Coloque el empujador de alimentos grande y mediano en el conducto de alimentos grande. Inserte el vegetal en el empujador de alimentos medianos. Presione con el empujador de alimentos pequeño.

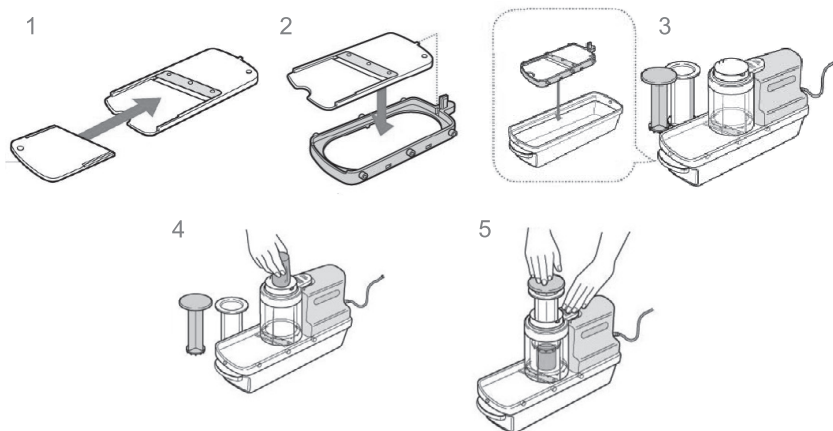


USO DE CADA CUCHILLA Y ELEMENTOS AGREGADOS

Corte de Vegetales

Precaución: desenchufe el aparato y asegúrese de que todas las partes se han detenido antes de cambiar cualquier accesorio y pieza.

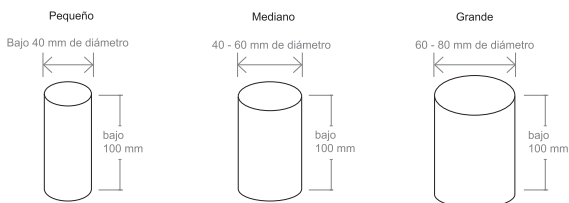
1. Prepare la cuchilla de la cortadora. Para hacer una rebanada gruesa, utilice solo la hoja de la cortadora. Para hacer una rebanada delgada, inserte el encaje de la hoja de la cortadora en la hoja de la cortadora.
2. Coloque la cuchilla de la cortadora en el marco de la placa.
3. Coloque el marco de la placa en el recipiente. Coloque la cubierta y la unidad principal en el recipiente.
4. Inserte las verduras en el conducto de comida.
5. Presione las verduras en el conducto de comida con un empujador de alimentos.
6. Presione el anillo del interruptor en la hendidura del interruptor para comenzar a cortar.



Advertencia: No apile la cuchilla de la cortadora y la ralladora. Esto puede causar un fallo del producto o lesiones al usuario.

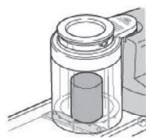
Preparación de vegetales

- Antes de insertar, corte las verduras en un tamaño adecuado para que se puedan insertar en el conducto de alimentos.

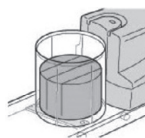


Preparación de cortes

Para tener la forma requerida de verdura, puede cortar la verdura antes de colocarla en el conducto de alimentos.



Para Corte Redondo



Para Corte Rectangular

Alimentos prohibidos

La cuchilla de corte solo se puede utilizar para verduras. No usar para otros alimentos



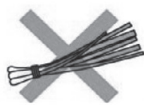
Carnes rojas, pollo y pescado



Jamón, salchicha y queso



Alimentos duros, secos y/o congelados



Cebollines y puerros



Vegetales blandos

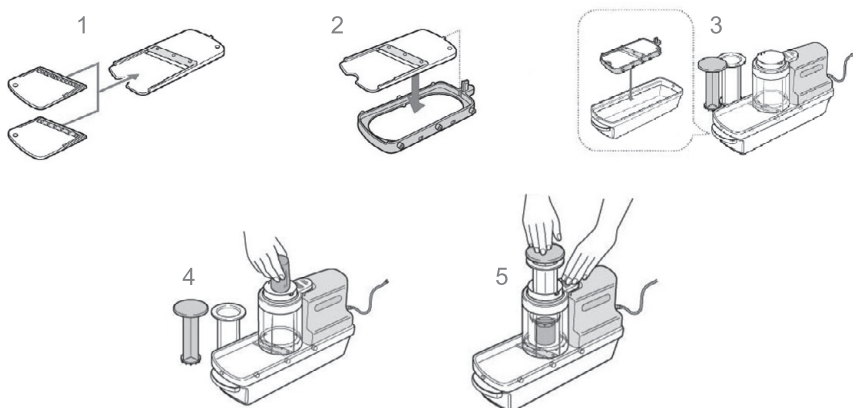


Otros

USO DE CADA CUCHILLA E INSERCIÓN DE JULIANA

Precaución: desenchufe el aparato y asegúrese de que todas las partes se han detenido antes de cambiar cualquier accesorio y pieza.

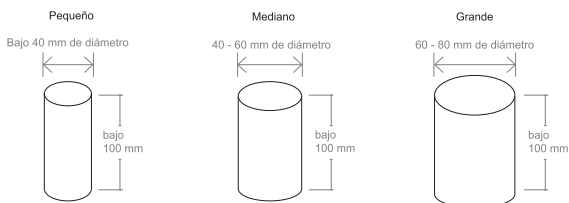
1. Prepare la cuchilla de la cortadora. Para hacer tiras finas de juliana inserte la hoja de juliana delgada en la hoja de la cortadora. Para hacer tiras de juliana gruesa inserte la hoja de juliana gruesa en la hoja de la cortadora.
2. Coloque la cuchilla de la cortadora en el marco de la placa.
3. Coloque el marco de la placa en el recipiente. Coloque la cubierta y la unidad principal en el recipiente.
4. Presione las verduras en el conducto de comida con un empujador de alimentos.
5. Presione el anillo del interruptor en la hendidura del interruptor para comenzar a cortar.



Advertencia: No apile la cuchilla de la cortadora y la ralladora. Esto puede causar un fallo del producto o lesiones al usuario.

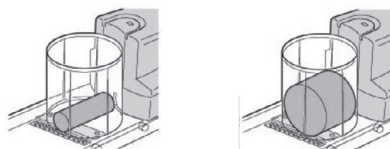
Preparación de vegetales

- Antes de insertar, corte las verduras en un tamaño que se pueda insertar en el conducto de alimentos.



Dirección de los vegetales

Asegúrese de que la fibra vegetal sea paralela a la dirección del movimiento de la cortadora.



Advertencia: Las placas de juliana solo se pueden utilizar para verduras. No usar para otros alimentos.

Alimentos prohibidos

La cuchilla de corte solo se puede utilizar para verduras. No usar para otros alimentos



Carnes rojas, pollo y pescado



Jamón, salchicha y queso



Alimentos duros, secos y/o congelados



Vegetales huecos



Vegetales blandos

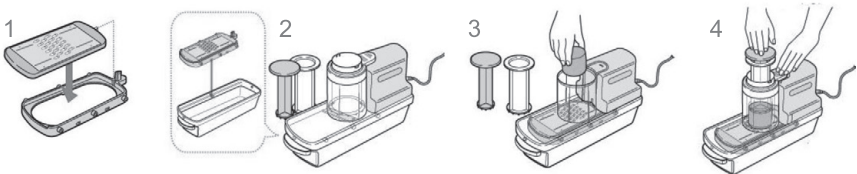


Otros

USO DE CADA CUCHILLA Y DEL RALLADOR

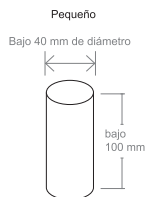
Precaución: desenchufe el aparato y asegúrese de que todas las partes se han detenido antes de cambiar cualquier accesorio y pieza.

1. Coloque el rallador en el marco de la placa.
2. Coloque el marco de la placa en el recipiente. Coloque la cubierta y la unidad principal en el recipiente.
3. Inserte el queso en el conducto de alimentos, asegurándose de que no exceda la indicación de «Capacidad máxima de queso». Suavemente, presione el queso en el conducto de comida con un empujador de alimentos.
4. Presione el anillo del interruptor en la hendidura del interruptor para comenzar a rallar.



Preparación

- Antes de insertar el queso en el rallador, córtelo en un tamaño que se pueda insertar en el conducto de alimentos. Corte el queso a lo largo e insértelo verticalmente en el conducto.
- El queso duro como el parmesano, se ralla bien en este rallador. No así con el queso suave o mantecoso.

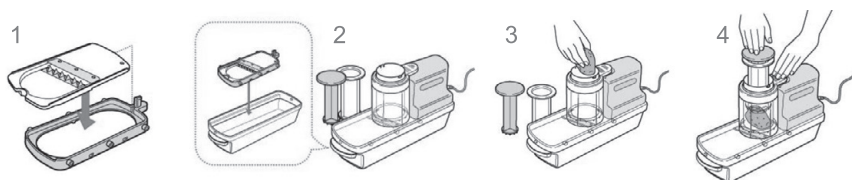


Advertencia: No apile la cuchilla de la cortadora y la ralladora. Esto puede causar un fallo del producto o lesiones al usuario.

USO DE CADA CUCHILLA Y DEL CORTADOR PARA PAPAS FRITAS

Precaución: desenchufe el aparato y asegúrese de que todas las partes se han detenido antes de cambiar cualquier accesorio y pieza.

1. Coloque la hoja de Papas Fritas en el marco de la placa.
2. Coloque el marco de la placa en el recipiente. Coloque la cubierta y la unidad principal en el recipiente.
3. Inserte una papa en el conducto de comida. Se recomienda cortar el extremo de la papa para que se ajuste firmemente en el conducto de alimentos.
4. Empuje la papa en el conducto de comida con el empujador de alimentos. Presione el anillo del interruptor en la hendidura del interruptor para comenzar a cortar.



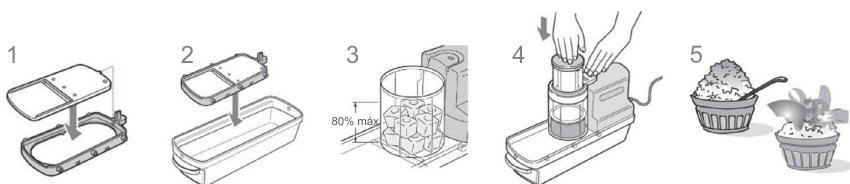
Advertencia: No apile la cuchilla de la cortadora y la ralladora. Esto puede causar un fallo del producto o lesiones al usuario.

USO DE CADA CUCHILLA E INSERCIÓN DE LA TRITURADORA DE HIELO

Precaución: desenchufe el aparato y asegúrese de que todas las partes se han detenido antes de cambiar cualquier accesorio y pieza.

Esta trituradora de hielo solo está diseñada para picar o triturar hielo. No usar para ningún otro alimento.

1. Coloque la afeitadora de hielo en el marco de la placa.
2. Coloque el marco de la placa en el paso del recipiente.
3. Coloque los cubitos de hielo hechos en casa en el conducto de comida grande.
4. Coloque el empujador de alimentos grande sobre el hielo en el conducto de comida. Presione el anillo del interruptor en la hendidura del interruptor para comenzar a afeitar el hielo.
5. Retire el hielo afeitado de la taza de recogida. Sirva con jarabe.



Advertencia: No apile la cuchilla de la cortadora y la ralladora. Esto puede causar un fallo del producto o lesiones al usuario.

Unidad Principal

- Utilice un paño húmedo con detergente líquido suave para limpiar la unidad principal.
- No sumerja la unidad principal en agua.

Cuchillas e inserciones

- Antes de usar, cepille las cuchillas con aceite de cocina para evitar que las cuchillas se manchen.
- Lave las cuchillas con agua corriente tibia.
- Manipule las cuchillas con cuidado.
- Las cuchillas pueden mancharse si no se lavan inmediatamente después de su uso.

Empujador de Alimentos

- Lave el empujador de alimentos con agua tibia y jabonosa. Enjuague y seque bien.

Cubierta y Contenedores

- Lave la cubierta y el recipiente con agua tibia y un detergente líquido suave.

Almacenamiento

- Deslice la taza de recolección en el recipiente. Coloque las cuchillas y las inserciones en la taza de la recolección. Coloque el rallador en el marco de la placa y déjelo en el recipiente grande. Coloque la cubierta, la unidad principal y los empujadores de alimentos en el recipiente.

MANTENIMIENTO

Eliminación del aparato



Tenga en cuenta que éste producto está marcado con este símbolo.

Esto significa que el producto no debe eliminarse junto con residuos domésticos ordinarios, ya que los residuos eléctricos y electrónicos deben eliminarse por separado.

De conformidad con la directiva RAEE, cada Estado miembro debe garantizar la correcta recogida, recuperación, manipulación y reciclado de los residuos eléctricos y electrónicos. Los hogares privados en la UE pueden llevar el equipo usado a estaciones especiales de reciclaje de forma gratuita. En algunos Estados miembros, los aparatos usados pueden ser devueltos al distribuidor donde fueron comprados con la condición de que compre nuevos productos. Póngase en contacto con su vendedor, distribuidor o las autoridades municipales para obtener más información sobre lo que debe hacer con los residuos eléctricos y electrónicos.

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.		

Información Eléctrica

Tenga en cuenta:

Es extremadamente importante que los cables o núcleos de los flexibles estén conectados a los terminales correctos del enchufe. Si el color del cable de red del aparato no se corresponde con las marcas de color que identifican los terminales del enchufe, proceda de la siguiente manera:

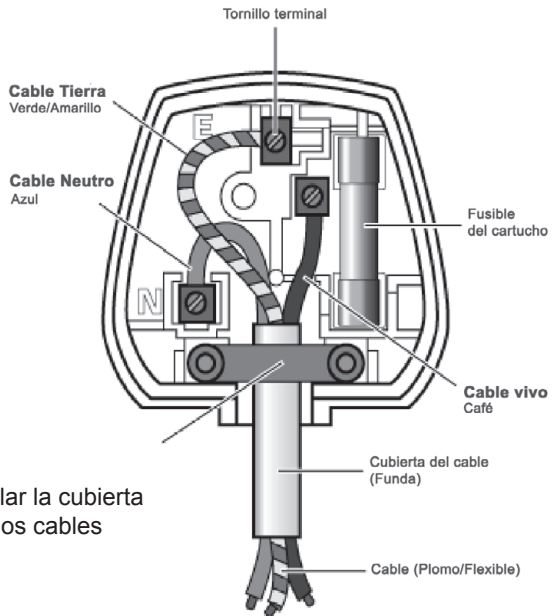
El cable Vivo (Café) se conecta al terminal más vivo (L) más cercano al fusible.

El cable Neutro (Azul) se conecta al terminal más neutro a la izquierda (N).


El cable Tierra (Verde y Amarillo) se conecta al terminal central, superior al más conectado a tierra (E).

El agarre del cable debe anclar la cubierta del cable (revestimiento) no los cables internos.

- terminal apretado
- correctamente conectado
- mínima cantidad de alambres sin revestimiento
- fusible en uso



Advertencia:

Si el aparato está doblemente aislado indicado por el símbolo de doble aislamiento: “” no debe tener un cable a tierra o conexión a tierra.

Enchufe

El enchufe debe estar protegido por el fusible AMP correcto; esto se indicará en la caja del enchufe. Solo se deben utilizar fusibles aprobados por BSI o ASTA. Al cambiar el fusible siempre reemplácelo con un fusible de la misma clasificación idéntica a la original. Si no está seguro acerca de qué enchufe o fusible utilizar, consulte siempre a un electricista calificado.

Tenga en cuenta que después de reemplazar el fusible, debe asegurarse de que la cubierta esté correctamente instalada de nuevo en el enchufe. Nunca intente ejecutar el aparato si el enchufe no tiene cubierta. Si un enchufe moldeado está instalado y tiene que ser retirado tenga mucho cuidado en la eliminación del enchufe y el cable cortado, éstos deben ser destruidos para evitar que entre en una toma de corriente. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por un agente de servicio o una persona calificada de manera similar para evitar un peligro.

PROBLEMAS Y SOLUCIONES

Problema	Causa	Solución
La unidad no se enciende	El anillo del interruptor y la hendidura del interruptor no están en posición	Coloque el interruptor en posición
	Alguna sustancia ajena al producto está en el interruptor	Eliminar sustancias extrañas
	El movimiento se detiene debido a una carga excesiva	Desconecte el enchufe. Dejar de usar durante 1 hora antes de retirar los alimentos.
La placa no se mueve	La sustancia extraña se atasca alrededor del paso del contenedor	Eliminar sustancias extrañas
	La sustancia extraña está atascada en la parte baja de la unidad principal	Eliminar sustancias extrañas
Vibración excesiva	El contenedor está demasiado lleno	Retire las verduras del recipiente
	Se está usando en una superficie desigual	Operar sobre una superficie plana

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por personal técnico especializado y calificado.

Cualquier deformación de la hoja o un rendimiento de corte deficiente, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

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