

BATIDORA ATENEA

SAP: 13583 Gris - 13808 Roja



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 +56 9 9825 1775
	POSTVENTA@KITCHENCENTER.CL		WWW.KITCHENCENTER.CL
	AV. EL SALTO 3485, RECOLETA , SANTIAGO, CHILE.		

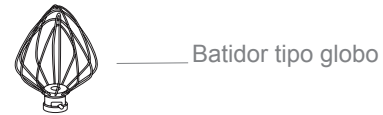
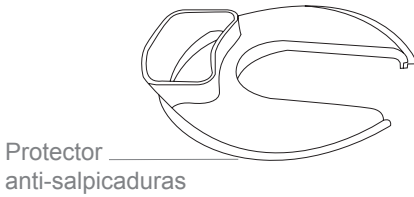
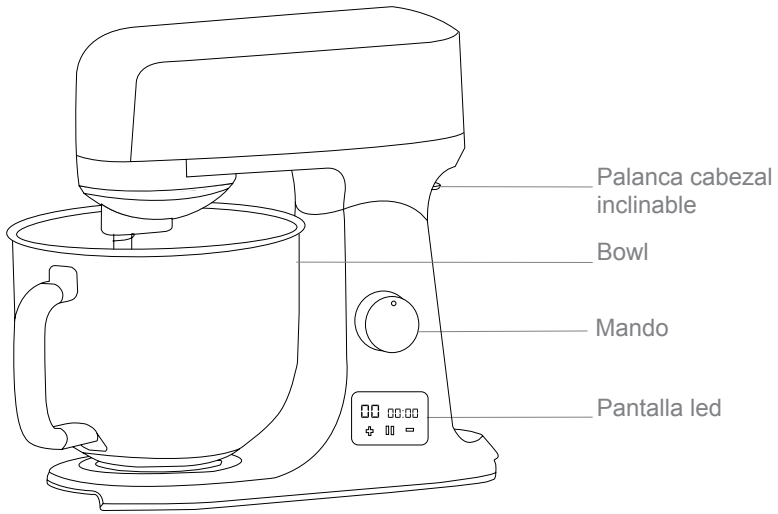
El equipo de profesionales SAT está a su entera disposición para atenderle con un servicio rápido, fiable y cercano.

KITCHEN CENTER S.P.A.

CONTENIDO

PARTES Y PIEZAS	04
ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD	05
PRIMER USO	07
INSTRUCCIONES DE USO	08
CONSEJOS DE COCINA	10
ADVERTENCIAS DE USO	12
LIMPIEZA Y CUIDADOS	13
MANTENIMIENTO	14
PÓLIZA DE GARANTÍA	15

PARTES Y PIEZAS



ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Lea atentamente todas las instrucciones antes de operar el aparato por primera vez y guárdelo para futuras referencias.

- *Retire y deseche de forma segura cualquier material de embalaje y etiquetas antes de usar el aparato por primera vez.*
- *Para eliminar el peligro de asfixia de los niños pequeños, retire y deseche de forma segura la cubierta protectora instalada en el enchufe de alimentación de este aparato.*
- *No ponga la batidora cerca del borde de una mesa durante la operación. Asegúrese de que la superficie esté nivelada, limpia y libre de agua y otras sustancias. La vibración durante el funcionamiento puede hacer que el aparato se mueva.*
- *No utilice el aparato sobre un tablero de desagüe del lavaplatos.*
- *No ponga el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o eléctrico, o donde pueda tocar un horno caliente.*
- *Asegúrese siempre de que el mando esté en la posición '0' antes de enchufar el cable de alimentación a la toma de corriente. Para desconectar, gire el dial de velocidad a la posición '0' antes de desenchufar el enchufe de la toma de corriente.*
- *No utilice otros accesorios que no sean los suministrados con el aparato.*
- *Apague el aparato y desconéctelo de la alimentación antes de cambiar los accesorios o acercarse a las piezas que se mueven en uso.*
- *Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas con calificaciones similares para evitar un peligro.*
- *Se debe tener cuidado al retirar los alimentos del bowl para mezclar asegurándose de que el motor y la paleta mezcladora, el batidor o el gancho para amasar se hayan detenido por completo.*
- *Asegúrese de que el mando esté en la posición '0' y retire el enchufe de la toma de corriente de la pared antes de desbloquear el cabezal de la mezcladora y moverlo a la posición elevada (vertical).*
- *La paleta mezcladora, el batidor o el gancho para amasar deben liberarse del cabezal de la batidora antes de retirar los alimentos del recipiente.*
- *Asegúrese siempre de que el mando esté en la posición '0' y retire el enchufe de la toma de corriente de la pared antes de mover el aparato, antes de armarlo o desmontarlo, cuando no esté en uso y antes de limpiarlo o almacenarlo.*

- *Asegúrese de que el cabezal de la batidora esté bloqueado, es decir en la posición cerrada (horizontal) cuando no esté en uso y antes de guardarlo. Retire siempre el la paleta mezcladora, el batidor o el gancho para amasar del aparato antes de limpiarlo.*
- *No mueva el aparato cuando esté en funcionamiento.*
- *No deje el aparato desatendido cuando esté en uso.*
- *Este aparato es solo para uso doméstico.*
- *No utilice el aparato para ningún otro propósito que no sea el previsto, como se describe en este libro. No utilizar al aire libre. No utilizar en vehículos o embarcaciones en movimiento.*
- *Desenrolle completamente el cable de alimentación antes de usarlo.*
- *No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de un banco o mesa, o toque superficies calientes o se anude.*
- *Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable de alimentación, el enchufe o el aparato en agua ni en ningún otro líquido.*
- *Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.*
- *Los aparatos no pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si se les ha dado supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de manera segura y si comprenden los peligros involucrados.*
- *Para cualquier otro mantenimiento que no sea la limpieza, llame a Kitchen Center.*
- *No lo opere si está dañado de alguna manera o si el aparato no funciona correctamente. Cese inmediatamente el uso del aparato y llame al servicio técnico Kitchen Center para que lo examinen, reparen o ajusten.*

Antes de utilizar la batidora por primera vez.

1. Ponga la batidora en una superficie nivelada y seca, como una mesa de trabajo.
2. Asegúrese de que el cable de alimentación esté desenchufado y que el mando esté en la posición '0'.
3. Retire cualquier material de embalaje y etiquetas promocionales.
4. Retire el bowl, el protector anti salpicaduras, espátula, paleta mezcladora, batidor tipo globo y gancho para amasar.
5. Lave con agua tibia y jabón con un paño suave. Enjuague y seque bien.
6. Alternativamente, lave el recipiente de mezcla, el protector contra salpicaduras, la espátula y los accesorios pueden lavarse en el lavaplatos.

Instalación del bowl para mezclar

1. Asegúrese de que el cable de alimentación esté desenchufado y que el mando esté en la posición '0'.
2. Mueva la palanca hasta que el cabezal de la mezcladora se trabe en la posición abierta.
3. Inserte el recipiente de mezcla en la base y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje firmemente en su lugar.

Retiro de el bowl para mezclar

1. Asegúrese de que el cable de alimentación esté desenchufado y que el mando esté en la posición '0'.
2. Mueva la palanca para subir cabezal hasta que el cabezal de la mezcladora se trabe en la posición abierta.
3. Gire el bowl en sentido contrario a las agujas del reloj para liberarlo de la base.

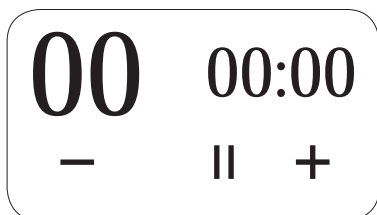
Instalación de accesorios

1. Asegúrese de que el cable de alimentación esté desenchufado y que el mando esté en la posición '0'.
2. Mueva la palanca para subir cabezal hasta que el cabezal de la mezcladora se trabe en la posición abierta.
3. Localice la ranura en la parte superior del accesorio.
4. Alinee la ranura con el pasador en el eje del accesorio.
5. Empuje hacia arriba tanto como sea posible y gire en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que el accesorio quede firmemente sujeto al pasador.
6. Mueva la palanca de "elevación del cabezal" y baje el cabezal de la batidora hasta que se trabe en la posición cerrada.

Retiro de accesorios

1. Asegúrese de que el cable de alimentación esté desenchufado y que el mando esté en la posición '0'.
2. Mueva la palanca para subir cabezal hasta que el cabezal de la mezcladora se trabe en la posición abierta.
3. Empuje el accesorio hacia arriba lo más posible y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que se suelte del pasador en el eje del accesorio.
4. Tire el accesorio desde su eje.

PANTALLA LED



Encendido

1. Conecte la batidora al enchufe.
2. Gire el mando de velocidad a la velocidad deseada este avanzará de mínimo a máximo.

Una vez que se establece la velocidad, la batidora comenzará a funcionar inmediatamente y la luz LED contará el tiempo de mezclado.

Apagado

1. Gire el mando de velocidad a la posición '0' y el proceso de mezcla se detendrá.
2. Desconecte la batidora de el enchufe.

Configuración del Timer en cuenta ascendente

1. Conecte la batidora a la fuente de alimentación.
- La pantalla mostrará 00 y 00:00. El primer 00 corresponde a la velocidad (de 01 a 08), y 00:00 es el timer.
2. Asegúrese de que la marcación rápida se encuentre en la posición '0'.
 3. Cuando gira el mando la velocidad se mostrará en la pantalla (de 01 a 08).
 4. El timer de cuenta regresiva comenzará automáticamente a contar tan pronto como se gire el mando desde la posición '0' a cualquier velocidad de mezcla. Cuando el mando se gire de nuevo a la posición '0', la pantalla LED mostrará 00 y 00:00.
 5. La operación de la batidora se puede pausar en cualquier momento presionando el botón de pausa y la luz indicadora destellará. El timer continuará contando cuando se presione nuevamente el botón de pausa.

Nota:

El tiempo máximo de conteo es de 10:00 minutos, una vez transcurrido este tiempo la batidora se apagará automáticamente. Para continuar con la batidora en funcionamiento debe girar nuevamente el mando a la posición '0' para restablecer el temporizador de cuenta ascendente y continuar la mezcla.

Configuración del Timer en cuenta regresiva

1. Conecte la batidora a la fuente de alimentación. La pantalla mostrará 00 y 00:00. El primer 00 corresponde a la velocidad (de 01 a 08), 00:00 es el timer.
2. Presione el botón '+' o '-' hasta que aparezca la hora deseada. El timer contará en intervalos de 10 segundos. Si se presiona el botón continuamente, los números cambiarán más rápidamente.
Se puede configurar un tiempo máximo de 10 minutos.
3. Gire el mando a la velocidad deseada. La velocidad se mostrará en la pantalla y la batidora comenzará y el timer realizará una cuenta regresiva en intervalos de 1 segundo.
4. El timer se puede ajustar presionando el botón '+' o '-' durante la operación.
5. La operación de la batidora se puede pausar en cualquier momento presionando el botón de pausa. La luz indicadora destellará.
Bajo la condición de pausa, presionar el botón '+' o '-' no es válido. El timer continuará con la cuenta regresiva cuando vuelva a presionar el botón de pausa.
6. El proceso de mezcla se detendrá automáticamente cuando haya transcurrido el tiempo total. La pantalla parpadeará continuamente hasta que el mando vuelva a la posición '0'.

Volver a la condición de espera durante la operación

1. Gire el mando de velocidad a la posición '0'.
2. Presione los botones '+' y '-' al mismo tiempo, luego la velocidad vuelve a 00 y el timer vuelve a 00:00.

Para ajustar la velocidad

Conecte la batidora a la corriente y enciéndala. Se recomienda que siempre comience a la velocidad más baja y luego aumente la velocidad poco a poco. Ponga la tapa anti salpicaduras en el bowl para evitar que salte la mezcla .
Vea los ajustes de velocidad recomendados como se muestra a continuación.

Uso de accesorios de mezcla

La siguiente guía ofrece sugerencias para la configuración de la velocidad. Comience a la velocidad MIN y luego aumente la velocidad de acuerdo con la receta.

Ajustes de velocidad recomendada, accesorios y tipos de preparaciones

Preparación	Accesorio	Velocidad
Tortas	Paleta Mezcladora	2 - 3
Masa batida	Paleta Mezcladora	2 - 3
Puré de papas	Paleta Mezcladora	3 - 4
Batido de huevos	Batidor tipo globo	MAX
Batido de crema	Batidor tipo globo	MAX
Batidor manjar	Batidor tipo globo	1
Pan	Gancho para amazar	1

Consejos de cocina

- Permanezca siempre cerca de la batidora durante el uso.
- Agregue siempre los ingredientes lo más cerca posible de los lados del bowl y no directamente en los accesorios giratorios.
- Agregue siempre primero todos los ingredientes líquidos en el bowl y luego agregue los ingredientes secos.
- Al agregar los ingredientes secos, si la tapa no se monta durante el batido, etc., comience a baja la velocidad hasta que los ingredientes estén bien mezclados. Esto reducirá el riesgo de que el contenido salpique fuera de el bowl.
- Cuando prepare mezclas para pasteles, use el nivel 2 de velocidad para velocidad baja, el nivel 4 de velocidad para velocidad media y el nivel 6 de velocidad para velocidad alta.
- Para obtener los mejores resultados, las mezclas deben procesarse durante el tiempo indicado en el envase de estos.
- Las mezclas que contienen grandes cantidades de líquido deben procesarse a baja velocidad para evitar salpicaduras. Aumenta la velocidad cuando la mezcla se haya espesado.
- Para mezclar tipos de masas finas elige la velocidad media. Apague la máquina regularmente para limpiar los lados con una espátula de goma.
- La masa de hoja es una de los tipos de masa más gruesas, pero puede facilitar la mezcla al:
 - Añadir mantequilla o margarina a temperatura ambiente.
 - Agregar los ingredientes uno por uno y mezclar bien los antes de agregar un nuevo ingrediente.
 - Agregando una taza de harina a la vez.
- Si hay dificultades para mezclar la masa, aumentar la velocidad.
- Si por error algo se atasca en los accesorios, o si el motor se detiene, apague la batidora y retire el enchufe de la toma de corriente. Resuelva el problema o reduzca la cantidad de masa en el bowl. Luego deje que el motor se enfríe durante 5 minutos antes de volver a encender la batidora.
- Use el batidor tipo globo para batir las claras de huevo, la crema y similares. El batidor no es adecuado para mezclas espesas como la masa y el puré de papas.

- La batidora puede batir un mínimo de 2 claras de huevo grandes y 1 taza de crema. El batido es más eficiente cuando el batidor está completamente sumergido en el líquido. Se recomienda una batidora de mano para cantidades más pequeñas.
- Para batir huevos ponga las claras de huevo en el bowl completamente limpio. Instale el bowl en el soporte y bata las claras de huevo. Evite las salpicaduras aumentando gradualmente la velocidad hasta el nivel de velocidad deseado. Para su referencia vea la guía a continuación:

Cantidades	Velocidad
2 - 4 Claras de Huevo	6 - Max
6 o más claras de huevo	5 - 6

- Las claras de huevo se baten rápidamente. Tenga ojo con las claras de huevo para evitar batirlos durante demasiado tiempo.
- Para batir la crema vierta la crema fría en el bowl enfriado anteriormente. Ponga el bowl en el soporte de la batidora y ponga la tapa para evitar las salpicaduras aumentando gradualmente la velocidad hasta llegar a la velocidad deseada.
- Nota: La crema se bate rápidamente mantenga el batido en observación constantemente.

Cantidades	Velocidad
1 Taza	5 - 6
½ litro	4 - 5

ADVERTENCIAS DE USO

- *No amasar más de 1 kilo en la batidora y 200 grs como mínimo. Esto podría sufrir daños en sus engranajes, no sobreexija la batidora.*
- *Para mayor seguridad de los usuarios, una pantalla parpadeante está diseñada para recordar a los usuarios el uso inadecuado. La visualización parpadeante se produce en los siguientes casos.*
- *El mando no se encuentra en la posición '0' cuando el cable de alimentación está conectado a la alimentación. Gire el mando de nuevo a la posición '0' antes de mezclar con la velocidad deseada.*
- *El cabezal de la batidora se puede levantar durante la mezcla. La batidora dejará de funcionar inmediatamente si se levanta el cabezal durante la mezcla y la pantalla LED parpadeará. Baje el cabezal de la batidora hacia atrás hasta la posición de bloqueo y gire el mando de velocidad a la posición '0'. Luego seleccione la velocidad deseada y la batidora volverá a funcionar.*
- *La batidora deja de funcionar después de un largo tiempo de mezcla pesada. Gire el mando de velocidad a la posición "0" y deje que el motor se enfríe antes de que pueda reiniciar la mezcla.*

LIMPIEZA Y CUIDADOS

1. Asegúrese de que el cable de alimentación esté desenchufado y que la marcación rápida esté en la posición '0'.
2. Si se instala la tapa contra salpicaduras, separe la boquilla de vertido y luego deslice el anillo principal del tazón para mezclar.
3. Mueva la palanca de 'levantamiento de la cabeza' hasta que la cabeza de la batidora esté en la posición abierta.
4. Retire el accesorio del eje del accesorio y luego retire el bowl de mezcla de la base.
5. Lave el bowl, el protector contra salpicaduras, la espátula, la paleta mezcladora, el batidor y el gancho para amasar en agua tibia jabonosa con un paño suave. Enjuague y seque bien.

Nota:

- No utilice paños o limpiadores abrasivos cuando limpie el bowl y los accesorios, ya que pueden rayar la superficie.
- También asegúrese de que los accesorios no se empapen en agua durante largos períodos de tiempo, por ejemplo, varias horas o toda la noche, ya que esto puede dañar su acabado.
- Limpie el cabezal de la batidora, el eje de los accesorios y la base de la mezcladora con un paño suave y húmedo, luego seque completamente. Limpie cualquier exceso de partículas de comida en el cable de alimentación.
- No lave ni sumerja el cabezal y la base de la batidora en agua ni en ningún otro líquido. Limpie con un paño suave y húmedo y seque bien. No permita que el agua o cualquier líquido ingrese al sistema de engranajes ya que podrían dañarse.

Almacenamiento

- La batidora debe mantenerse en una posición conveniente sobre la mesa de su cocina o en un armario accesible.
- Asegúrese de que el cable de alimentación esté desenchufado y que el mando esté en la posición '0'.
- Inserte el bowl en la base de la batidora y asegúrelo firmemente en su lugar.
- Ponga los archivos adjuntos dentro del recipiente de mezcla.
- Presione la palanca de 'elevación del cabezal' y hasta que la cabeza de la batidora se trabe en la posición cerrada.
- Deslice el anillo principal del protector contra salpicaduras hasta su posición en la parte superior del bowl y luego coloque el pico de vertido.
- El cabezal de la batidora no se puede sacar de la base de la batidora para ningún propósito.

MANTENIMIENTO

Esta sección explica como cuidar y mantener su producto después de usarlo en forma habitual.

ADVERTENCIAS

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

RECOMENDACIONES

- Para cualquier actividad de cuidado o mantenimiento no indicada en este manual contacte a nuestro SAT.

	600 411 77 00		WhatsApp +56 9 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

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*

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

SERVICIO ASISTENCIA TÉCNICA **SAT 600 411 77 00** | POSTVENTA@KITCHENCENTER.CL
