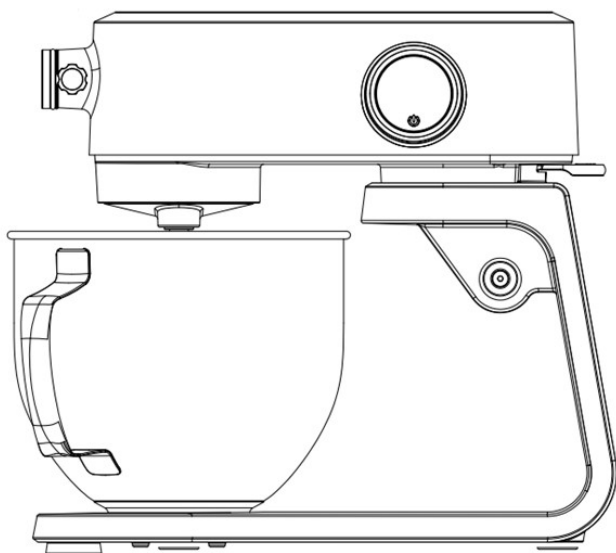


# BATIDORA AURA

SAP: 14167 Roja - 14168 Gris



## 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**

---

<b>ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD</b>	<b>04</b>
<b>PARTES Y PIEZAS</b>	<b>06</b>
<b>INSTRUCCIONES DE USO</b>	<b>07</b>
<b>CONSEJOS DE USO</b>	<b>11</b>
<b>ADVERTENCIAS DE USO</b>	<b>12</b>
<b>LIMPIEZA Y CUIDADOS</b>	<b>19</b>
<b>MANTENIMIENTO</b>	<b>20</b>
<b>PÓLIZA DE GARANTÍA</b>	<b>21</b>

## ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

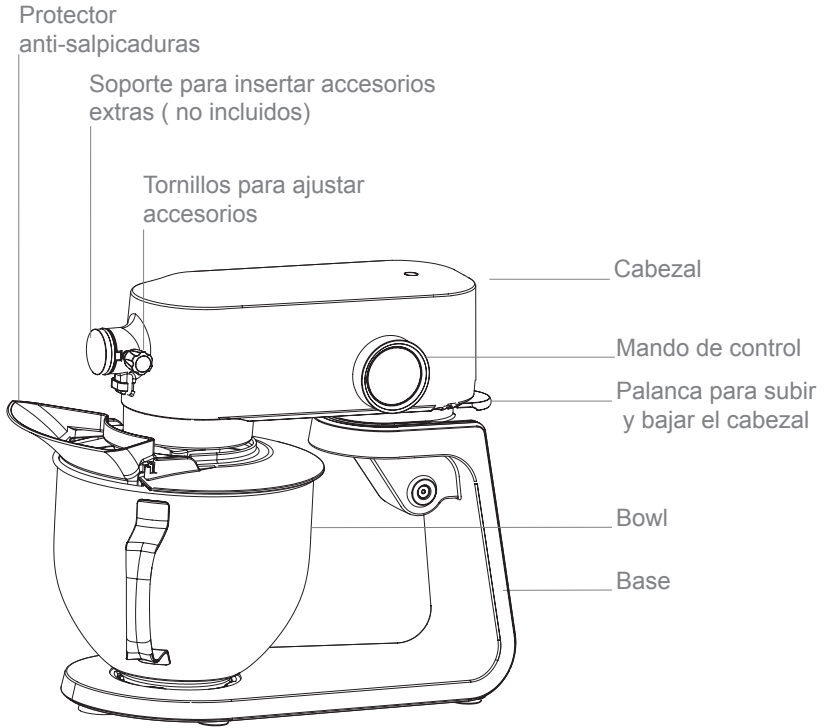
---

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.*
- *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 ponga el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o eléctrico, o donde pueda tocar un horno caliente.*
- *Asegúrese siempre de que la batidora se encuentre apagada antes de enchufar el cable de alimentación a la toma de corriente. Antes de desconectar asegúrese de apagar la batidora.*
- *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 de acercarse a las piezas que se mueven durante su 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 asegurándose de que el motor y el accesorio instalado ( paleta mezcladora, batidor o el gancho para amasar) se hayan detenido por completo.*
- *Asegúrese siempre de que la batidora se encuentre apagada y desconectada de la toma de corriente de la pared antes de mover el aparato, antes de armarlo o desmontarlo e incluso cuando no esté en uso y antes de limpiarlo o almacenarlo.*
- *No mueva el aparato cuando esté en funcionamiento.*
- *Evitar el contacto con partes móviles. Mantenga las manos, el cabello, la ropa, y otros utensilios lejos de los batidores durante la operación para reducir el riesgo de lesiones a las personas y / o daños a la batidora.*
- *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 manual. 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.*

## PARTES Y PIEZAS



## INSTRUCCIONES DE USO

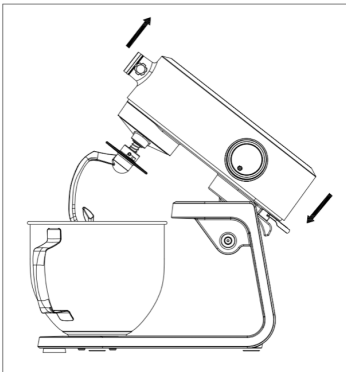
---

### Instrucciones de conexión a tierra

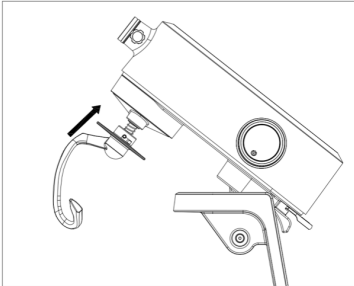
- Este electrodoméstico debe estar conectado a tierra mientras está en uso para proteger al operador de descargas eléctricas.
- El electrodoméstico está equipado con un cable de 3 conductores y un enchufe de 3 clavijas con conexión a tierra para que se ajuste al receptáculo adecuado con conexión a tierra.
- Utilice solo cables de extensión de 3 cables que tengan enchufes de conexión a tierra de 3 clavijas y conectores de cable de 3 polos que acepten el enchufe del aparato.
- Utilice únicamente cables de extensión que tengan una clasificación eléctrica no inferior a la clasificación del aparato.
- No use cables de extensión dañados.
- Examine el cable de extensión antes de usarlo y reemplácelo si está dañado.
- No abuse del cable de extensión y no tire de ningún cable para desconectarlo
- Mantenga el cable alejado del calor y bordes afilados.

### Instalación del bowl y utensilios

1. Ponga la batidora en una superficie nivelada y seca, como una mesa de trabajo.
2. Para instalar el bowl y los accesorios primero; levante el cabezal presionando la palanca hacia abajo en la dirección de la flecha (como lo muestra el dibujo a continuación) y el cabezal se moverá hacia arriba.



3. Luego monte el utensilio requerido ( gancho, paleta o batidor ) insertando la parte superior en el eje impulsor y bloqueando el pasador en el eje girándolo hacia la derecha.



4. Una vez instalado el utensilio, instale el bowl en el dispositivo de retención ubicado en la base de la batidora y gire el bowl en la dirección de bloqueo hasta que encaje en su lugar.



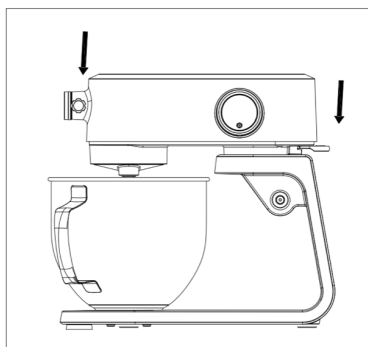
5. A continuación agregue los ingredientes. Es importante no sobrecargar la batidora. La cantidad máxima de ingredientes es de 1,5 kg.

6. Por último baje el cabezal con la palaca como se muestra a continuación.

7. Inserte el enchufe de red en una toma de corriente de seguridad de 220-240V ~, 50 / 60Hz.

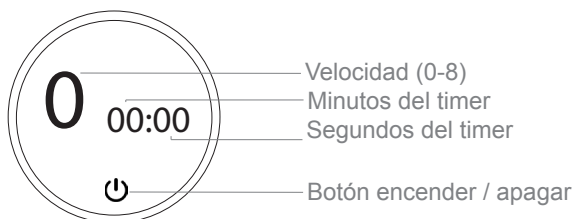
8. Finalmente programe la velocidad y el tiempo deseado.





### Programación de velocidad

1. Una vez enchufada la batidora, presione el botón de encendido en el mando de control. El display se mostrará la velocidad en: "0" y la hora en "00:00".



2. Cuando la velocidad muestre "0" y no hay operación durante 5 minutos, la batidora quedará en modo de espera automáticamente.

3. Para seleccionar la velocidad deseada, gire el mando de control hacia la derecha para aumentar la velocidad. Las velocidades van de 0 a 8. Si desea disminuir la velocidad gire el mando hacia la izquierda.

### Programación del timer o cuenta regresiva

- Esta función de cuenta regresiva sirve para cualquier receta, preparación o mezcla que requiera un tiempo determinado de operación.

1. Para configurar el tiempo deseado gire el mando hacia la izquierda y mantenga durante 3 segundos.

2. El tiempo preestablecido es de 2:00 minutos, este aparecerá en el display.

3. Gire el mando hacia la derecha en el sentido de las agujas del reloj una vez y el tiempo aumentará 10 segundos, es decir, 2:10. Si gira el mando en sentido antihorario una vez, el tiempo disminuirá 10 segundos, es decir, 1:50 segundos.

4. Una vez configurado el tiempo, gire el mando en sentido antihorario y mantenga durante 3 segundos, el timer se establecerá según la configuración otorgada.
5. Gire el mando en el sentido de las agujas del reloj para seleccionar la velocidad deseada y la batidora comenzará a funcionar.
6. Esta se apagará automáticamente cuando el temporizador haya terminado el tiempo configurado.
7. Si no tiene configurado el timer, después de amasar, batir o mezclar el tiempo deseado gire el mando nuevamente a la velocidad "0".
8. Luego apague la batidora y desconéctela de el enchufe.
9. Presione la palanca hacia abajo y el cabezal se levantará.
10. Luego retire el bowl girándolo hacia la izquierda y finalmente retire la mezcla con ayuda de una espátula.
11. Después de su uso limpie las piezas como se describe en el punto de limpieza señalado en este manual más adelante.

### **Ajuste de los niveles y uso del gancho para no más de 1.5 kg de mezcla**

Velocidad	Accesorio	Tipo de mezcla
1 - 3	Gancho para amasar	Mezclas pesadas (p. Ej., Pan o bollería)
3 - 6	Paleta Mezcladora	Mezclas medianas (crepes)
6 - 8	Batidor	Mezclas ligeras (crema, clara de huevo)

## CONSEJOS DE USO

---

- El tiempo de funcionamiento de la batidora es corto. Con mezclas pesadas, no opere la máquina durante más de 10 minutos y luego permita que se enfríe por otros 10 min.
- 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.
- Recuerde agregar el protector anti salpicaduras para reducir 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.
- 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 10 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.
- Evite las salpicaduras

## ADVERTENCIAS DE USO

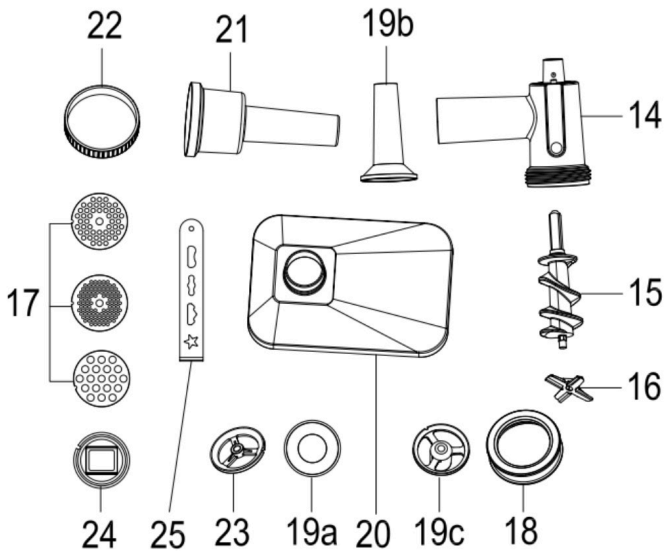
---

- *No amasar más de 1 kilo y medio de ingredientes en la batidora y como mínimo 200 grs. Si no se cumple con estas medidas mínimas y máximas la batidora podría sufrir daños en sus engranajes, no la sobreexija.*
- *No operar la batidora por más de 10 minutos seguidos. Luego de 10 minutos de operación dejar reposar 10 minutos sin operación para luego volver a utilizar.*
- *No levantar el cabezal mientras la batidora se encuentra en operación. La batidora dejará de funcionar inmediatamente si se levanta el cabezal durante la mezcla. 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.*
- *Si 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 por al menos 10 minutos antes de que pueda reiniciar la mezcla.*

## INSTALACIÓN DE ACCESORIOS EXTRAS ( NO INCLUIDOS)

### I. Moedor de carne con accesorios para embutidos y galletas

- Partes y piezas de el accesorio:



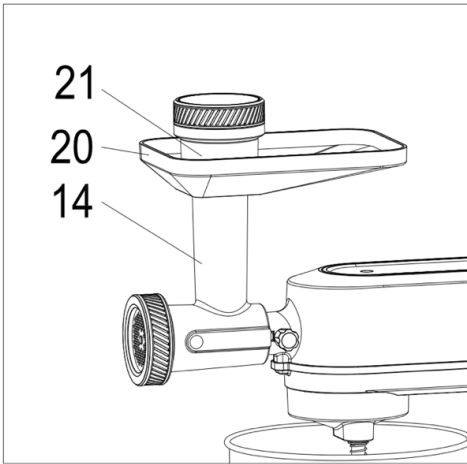
- 14. Soporte de espiral
- 15. Espiral
- 16. Cuchillas
- 17: 3 Discos de molienda (fina, normal, gruesa)
- 18. Tuerca de bloqueo
- 19a. Accesorio para embutidos grande
- 19b. Accesorio para embutidos pequeño
- 19c. Adaptador para accesorio #15.
- 20. Bandeja de comida
- 21. Varilla de presión
- 22. Cubierta de presión
- 23. Adaptador para galletas
- 24 y 25. Accesorios para galletas

### 1.1. Moedor de carne

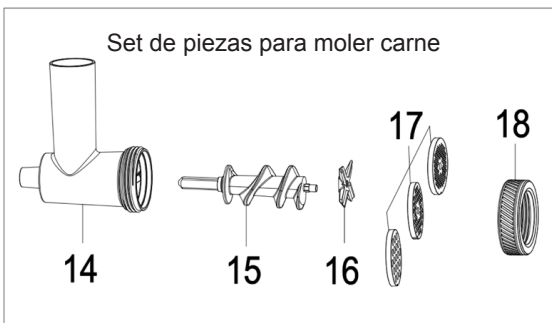
- Instrucciones de uso

Estos accesorios se instalan por el frente de la batidora ( en el soporte para agregar accesorios)

1. Para instalar el moedor de carne retire el tornillo de ajuste para accesorios, luego retire la cubierta frontal del soporte.
2. Coloque el soporte en espiral (14) con el cuello de llenado hacia arriba y, luego bloquéelo con el tornillo.
3. A continuación coloque la bandeja de comida (20) en el cuello de llenado ( ver esquemas a continuación)



4. Luego empuje el espiral en la sección horizontal del soporte de espiral hasta que el eje encaje en su lugar.



5. A continuación instale la cuchilla (16) en el extremo del espiral y luego uno de los discos de moler a su elección (17).
6. Luego atornille la tuerca de bloqueo (18) hasta que quede apretado.
7. Ahora ya se encuentra listo el accesorio para ser utilizado.  
Corte la carne en trozos de unos 2,5 cms (tenga cuidado de que la carne no contenga huesos ni tendones).
8. Coloque un bowl o recipiente en la salida para que reciba la carne molida.
9. Conecte la batidora a una toma de corriente de 220-240 V, 50/60 Hz.
10. Encienda la batidora presionando el botón de encender en el mando de control, luego gire el mando para seleccionar la velocidad deseada.  
Debe programar desde el nivel 1 a 4 de velocidad como máximo.
11. Vaya agregando los trozos de carne en el cuello de llenado. Si es necesario, empuje la carne con la varilla de presión. Porfavor no haga esto con sus dedos u otro utensilio.

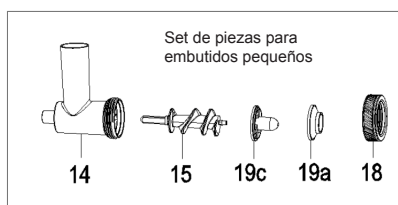
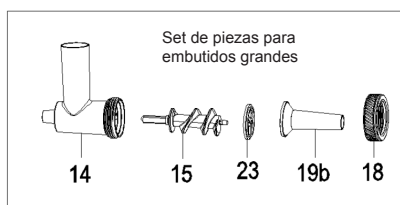
## 1.2. Moledzдор de carne con accesorios para embutidos

- Instrucciones de uso

1. Coloque el adaptador ( 23 o 19c dependiendo si desee utilizar el accesorio para embutidos pequeño o grande) en el espiral.

2. Inserte un accesorio para embutidos (19a o 19b) en la cerradura.  
( El accesorio a es para embutidos gruesas, el accesorio b para embutidos finos).

3. Luego inserte la tuerca de bloqueo (18) y gírela en la carcasa en espiral.



4. Empuje la piel del embutido (usando piel real o sintética) sobre la piel del embutido y anude el extremo.

5. Conecte la batidora a una toma de corriente de 220-240 V, 50/60 Hz.

6. Encienda la batidora presionando el botón de encender en el mando de control, luego gire el mando para seleccionar la velocidad deseada.

7. Llene la pasta de embutido en el cuello de llenado. Si es necesario, empuje con la varilla de presión. Porfavor no haga esto con sus dedos u otro utensilio.

8. Cuando el primer embutido haya alcanzado la longitud deseada, apriétela con los dedos al final de la parte superior del embutido. Gire el embutido alrededor de su propio eje una o dos veces.

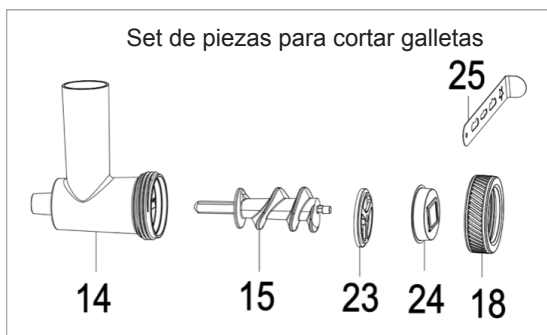


### 1.3. Moedor de carne con accesorios para galletas

- Instrucciones de uso

1. Instale el soporte para espiral y el espiral..

2. Luego en el espiral instale el adaptador para galletas (23) y el accesorio para galletas deseado (24 y 25) y finalmente inserte la tuerca de bloqueo (18) y gírela en soporte de el espiral.



3. Conecte la batidora a una toma de corriente de 220-240 V, 50/60 Hz.

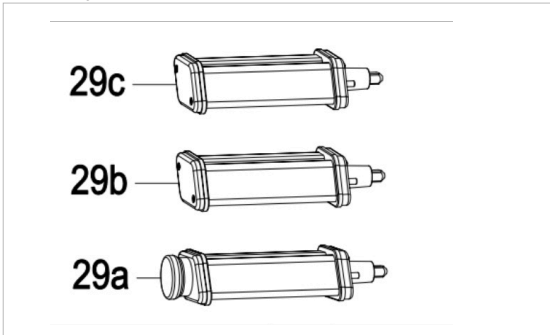
4. Encienda la batidora, luego gire el mando para seleccionar la velocidad deseada.

5. Agregue la mezcla a el cuello de llenado. Si es necesario, empuje la mezcla con la varilla de presión. Porfavor no haga esto con sus dedos u otro utensilio.

6. Sostenga la mezcla alargada a la salida y luego córtela en la longitud deseada

## II. Set de accesorios para pastas

- Partes y piezas de el accesorio:



29a. Pasta roller

29b. Cortador de Fettuccine

29c. Cortador de spaghetti

- Instrucciones de uso

Estos accesorios se instalan por el frente de la batidora ( en el soporte para agregar accesorios)

- Para instalar algún accesorio de pasta retire el tornillo de ajuste para accesorios, luego retire la cubierta frontal del soporte.
- Instale el accesorio pasta roller (29a).
- Conecte la batidora a una toma de corriente de 220-240 V, 50/60 Hz.
- Encienda la batidora, luego gire el mando para seleccionar la velocidad deseada.( se recomienda una velocidad baja para este accesorio)
- Luego coloque la masa en el rodillo de pasta de arriba hacia abajo para hacer de la masa una lámina.
- Sostenga la lámina de masa en la salida de el accesorio y luego déjela estirada en una bandeja.
- Apague la batidora.
- Luego retire el accesorio y instale el cortador de fettuccine (29b) o spaghetti (29 c) para cortar la pasta y repita los pasos 4 a 7.

Nota: No opere la batidora con los accesorios para pasta por mas de 15 minutos seguidos, dejela descansar por 10 minutos despues.

## LIMPIEZA Y CUIDADOS

---

- Antes de limpiar, retire el cable de alimentación de la toma de corriente.
- Nunca sumerja la carcasa con motor en agua.
- No use detergentes afilados o abrasivos.
- Después de la operación, todos los accesorios deben limpiarse lo antes posible para evitar que los ingredientes se adhieran a los accesorios durante mucho tiempo y sean difíciles de limpiar.
- El bowl, el gancho para masa, la paleta, el batidor y los accesorios para hacer pasta se deben poner en agua y limpiar con un trapo de cocina o un cepillo (A veces puede sumergirse en agua durante 10 minutos primero, así será más fácil de limpiar)
- El molidor de carne debe enjuagarse bajo el chorro de agua, se puede usar un cepillo para lavar (especialmente la bandeja de alimentos y la cuchilla de los accesorios para picar)
- Para limpiar la batidora sólo se debe usar un paño húmedo para limpiar el exterior de su carcasa.
- **PRECAUCIÓN:**
- Todas las piezas y accesorios no son adecuados para la limpieza en lavavajillas. Si se expone al calor o al cáustico de los limpiadores pueden deformarse o decolorarse.
- Los componentes que han entrado en contacto con los alimentos se pueden limpiar con agua jabonosa.
- Deje que las partes se sequen completamente antes de volver a armar los accesorios.
- No deseche el dispositivo en la basura doméstica normal.
- Deseche el dispositivo en una empresa de eliminación de residuos registrada o en su instalación de eliminación de residuos comunitaria
- Observe las regulaciones actualmente vigentes. En caso de duda, consulte a su instalación de eliminación de residuos.

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

---

SERVICIO ASISTENCIA TÉCNICA SAT 600 411 77 00 | [POSTVENTA@KITCHENCENTER.CL](mailto:POSTVENTA@KITCHENCENTER.CL)

---