

# Batidora

con bowl

**KH-450** |

MANUAL DE INSTRUCCIONES



IMAGEN A MODO ILUSTRATIVO



## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Tensión: 220-240V~

Frecuencia: 50/60Hz

Potencia: 450W

Clase II 

Antes de usar la unidad, lo invitamos a que lea atentamente el Manual con el fin de familiarizarse con éste artefacto, para optimizar su funcionamiento y evitar daños o accidentes.

Preste especial atención a las instrucciones de seguridad.

**NUNCA SUMERJA EL ARTEFACTO EN AGUA.**

No utilizar la batidora por un periodo continuo de más de 5 minutos.

**STARIKEN**  
argentina sa.

Garantiza Starken Argentina S.A. | CUIT: 30-71458511-4  
Pedro de Mendoza 3745 - C.A.B.A. CP: 1294  
Tel./Fax: (011) 4301-5808 | post-venta@ken-brown.com.ar



[ken-brown.com.ar](http://ken-brown.com.ar)

  [kenbrownhogar](https://www.facebook.com/kenbrownhogar)

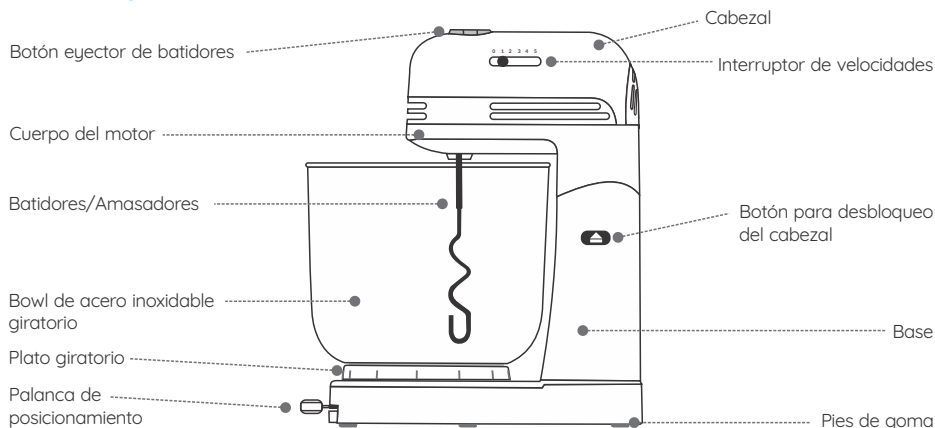
## PRECAUCIONES

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir precauciones básicas, que incluyen las siguientes:

- 1) Todos los elementos de embalajes deben mantenerse fuera del alcance de niños.
- 2) Asegúrese de que el aparato se encuentra en perfectas condiciones antes de utilizarlo. Antes de conectar el aparato verificar que los datos de la placa de especificaciones técnicas del producto (tensión, frecuencia) correspondan a aquellos de la red eléctrica.
- 3) Este producto está diseñado sólo para uso doméstico. Cualquier tipo de empleo que no fuera el apropiado para el cual este producto ha sido concebido, eliminará toda responsabilidad del fabricante sobre eventuales daños derivados del uso inapropiado.
- 4) Elija un lugar cerca de un tomacorriente. Verifique el buen estado de la línea y el toma y el interruptor de encendido se encuentre en la posición "0".
- 5) Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe ni ninguna parte del artefacto en agua u otros líquidos.
- 6) No lo use a la intemperie, o expuesto al aire libre. No la exponga al calor, ni al sol, a la humedad o a los cantos agudos. No la sumerja en agua. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado desconéctelo de la red eléctrica. No toque el agua.
- 7) No permita que el cable cuelgue en la piletta, tablas de cortar, del borde de la mesa o mostrador, ni toque superficies calientes. No toque ninguna de las partes móviles del aparato cuando éste está en uso.
- 8) Para evitar accidentes a los niños con la electricidad, cuide que el cable no cuelgue hacia abajo y que ellos no tengan acceso al aparato.
- 9) Modificaciones no autorizadas en la estructura del aparato pueden causar altos riesgos de seguridad.
- 10) Cuando no quiera utilizar el aparato, o en caso de limpieza o surja algún defecto, desconéctelo y retire el enchufe del tomacorriente (tire del enchufe, no del cable).
- 11) Siempre verifique que la batidora esté desenchufada antes de colocar o retirar los accesorios batidores o amasadores.
- 12) No colocar el aparato inmediatamente debajo del tomacorriente de la pared.
- 13) Al desconectar la ficha de conexión no tire nunca del cable.
- 14) No utilizar este producto con un programador, o minutero u otro dispositivo que se ponga en funcionamiento en forma automática, ya que existe peligro de fuego si estuviera cubierto o en posición incorrecta el aparato.
- 15) No toque el aparato con manos o pies húmedos o mojados.
- 16) No opere el producto si el cable o el enchufe se encuentra en mal estado, o si tiene alguna de sus partes dañadas o averiadas. Llévelo al Servicio Técnico autorizado de Ken Brown más cercano. Controle regularmente que los cables de la jarra estén en perfectas condiciones.
- 17) Nunca deje el artefacto sin supervisión mientras lo esté usando.
- 18) Use únicamente repuestos originales Ken Brown. De lo contrario, correrá el riesgo de lesionarse y/o dañar el producto. Cada vez que se requiera cambiar el cordón de alimentación o el producto no funcione correctamente, tal tarea deberá ser efectuada por un técnico especializado y utilizando repuestos originales del producto. No trate de repararla usted mismo.
- 19) Este producto no está destinado para ser utilizado por personas (incluido niños), con una reducción de la capacidad física, sensorial, mental o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que se les haya dado supervisión o instrucción en relación con el uso del artefacto, por una persona responsable de su seguridad.
- 20) Siempre desconéctela de la alimentación al moverla de un lugar a otro o antes de limpiarla.
- 21) Cuando no utilice el producto por un tiempo, desconéctelo y guárdelo de forma adecuada sin tirar del cable.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

## PARTES



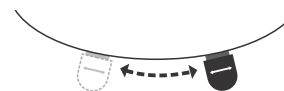
## INSTRUCCIONES ANTES DEL PRIMER USO

Antes de usar el artefacto por primera vez, limpie las piezas que entrarán en contacto con los alimentos (ver sección limpieza).

## INSTRUCCIONES DE USO

### Operación

- 1) Coloque la batidora en posición vertical sobre una superficie firme y estable.
- 2) Verifique que el equipo este desconectado de la red eléctrica.
- 3) Presione el botón para desbloquear el cabezal de la batidora y tire suavemente hacia atrás para colocar el cabezal en posición de montaje de los accesorios.
- 4) Introduzca los batidores o amasadores de a uno por vez en sus respectivos orificios, girando y presionando hasta que calcen y estén en la posición correcta. Observe que los batidores/amasadores deben quedar con el mismo largo.
- 5) Coloque los ingredientes a procesar en el bowl.
- 6) Coloque el bowl sobre la base, sujete el plato giratorio inferior y gire el bowl en sentido horario hasta que trabaje.
- 7) Presione nuevamente el botón de desbloqueo del cabezal y al mismo tiempo recline el cabezal hacia abajo para colocarlo en posición de funcionamiento.
- 8) Enchufe la batidora al tomacorriente. Asegurese antes de que el interruptor de velocidades se encuentra en la posición "0" (apagado).
- 9) Deslice la palanca de posicionamiento del bowl hacia la derecha. Esta es la posición normal de uso. Ver imagen. Puede variar la posición del bowl según requieran las distintas preparaciones.



- 10) Deslice el interruptor de velocidades para encender el equipo en la posición adecuada para la mezcla. La velocidad puede variarse aún estando la batidora en movimiento.

**Nota: no deje que el aparato funcione durante más de 5 minutos continuos y deje enfriar el motor durante al menos 20 minutos antes de encenderla nuevamente. Precaución: cuando utilice la batidora para masas muy densas, seleccione velocidades bajas para iniciar el proceso de amasado. En caso contrario, puede dañar la batidora.**

- 11) Si durante el batido o amasado parte de los ingredientes se adhieren a las paredes del bowl, apague el equipo y remueva los ingredientes adheridos con una espátula.
- 12) Al finalizar la preparación, deslice el interruptor de velocidades a la posición "0" (apagado) y desconecte el enchufe del tomacorriente.
- 13) Presione el botón para inclinar el cabezal y deslice suavemente hacia arriba.

- 14) Para extraer los batidores o amasadores, presione hacia abajo el botón ejector ubicado en la parte superior del cabezal.
- 15) Retire el bowl sujetando con una mano la base giratoria y girando el bowl en sentido anti-horario.
- 16) Lave todas las piezas desmontables inmediatamente después de usarlas como se describe en "limpieza".

## LIMPIEZA

- 1) Desenchufe siempre la batidora antes de limpiarla.
- 2) No sumerja la unidad motora en agua ni la coloque bajo el agua de la canilla. Tampoco la limpie en el lavavajillas.
- 3) No utilice esponjas ni limpiadores o líquidos abrasivos como bencina o acetona para limpiar la unidad motora.
- 4) Lave los accesorios batidores y amasadores y el bowl con agua caliente y jabón, detergente o en lavavajillas.
- 5) Limpie la unidad motora con un paño humedecido.

**Verifique periódicamente que el cable de alimentación se encuentre en buen estado. Si está dañado, contáctese con el servicio técnico o personal calificado para cambiarlo. Luego de instalar la unidad, el tomacorriente debe quedar en un lugar accesible.**

## GUÍA DE BATIDO

VELOCIDAD	DESCRIPCIÓN
1	Es una buena velocidad de inicio para alimentos en polvo y secos como la harina, manteca y puré de papas.
2	La mejor velocidad para mezclar ingredientes líquidos, mezclar aderezos para ensaladas.
3	Para mezclar ingredientes para tortas, galletas y budines.
4	Para batir manteca y azúcar, cremas dulces, postres, etc.
5	Para batir huevos, guarniciones cocidas, puré de papas, crema batida, etc.

**Nota: Usar los batidores para batir huevos, cremas, etc. Usar los ganchos amasadoras para mezclar harina espesa y pegajosa. Para preparar una masa, agregue primero el agua en el bowl, luego agregue la harina. Use su mano para girar el bowl durante aproximadamente 2 a 3 minutos, hasta que el bowl pueda girar solo.**