

# ↳ Manual de instrucciones

## *Batidora de mano*

MODELO BF-MI300

# bkf

En cada detalle.

## **Felicitaciones por su compra. Bienvenido a BKF y a su línea de productos de excelente calidad.**

Para disfrutar de su nueva Batidora de mano y maximizar sus prestaciones, le recomendamos leer cuidadosamente este manual y tenerlo siempre a mano para futuras consultas.



*Diez velocidades*



*Accesorio amasador*



*Accesorio batidor*

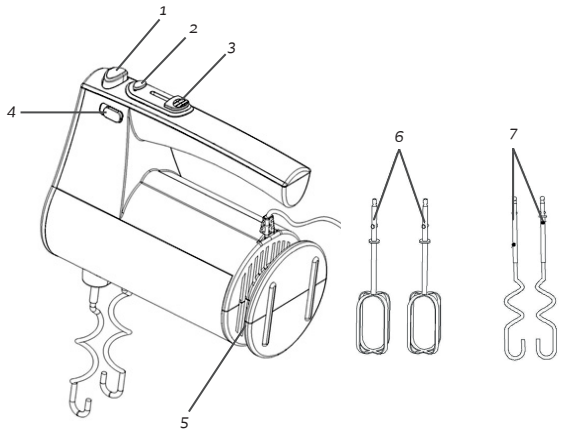


*Velocidad turbo*

· *Exclusiva para uso doméstico.*

## Descripción del producto

1. Botón eyector de accesorios
2. Selector de potencia:  
L: Velocidades bajas  
H: Velocidades altas
3. Selector de Velocidad
4. Botón Velocidad turbo
5. Zona para enrollar el cable
6. Accesorio Batidor
7. Accesorio Amasador



Modelo	BF-MI300
Potencia nominal	500W
Tensión nominal	220V
Frecuencia nominal	50Hz
Velocidades	10



## Instrucciones de uso

Antes de utilizar por primera vez su Batidora de mano, limpie los accesorios con agua tibia y detergente líquido.

Colocar los mezcladores o batidores adecuados en la batidora de mano. Los mezcladores sólo se utilizan para mezclar masa y los batidores sólo se utilizan para batir huevos o preparaciones similares.

**Nota:** Los *batidores* pueden insertarse en cualquiera de las aberturas ya que son idénticos. No así los *mezcladores*, el que tiene la arandela más grande sólo puede insertarse en la abertura más grande y el otro sólo puede insertarse en la abertura más pequeña.

Los mezcladores no deberían intercambiarse, ya que puede no conseguirse que la preparación se amase adecuadamente y se corre el riesgo de arruinar su receta o dañar su batidora.

Asegurarse de que la unidad se encuentre en la posición **0** antes de ser enchufada a una fuente de energía.

Para hacer funcionar la batidora deslice el Selector de Velocidades hacia adelante, el aparato comenzará a trabajar y se alcanzará la velocidad máxima si se oprime el **Botón Turbo**.

## Selector de Velocidades

Utilice la velocidad más apropiada de acuerdo a sus necesidades:

Para utilizar las velocidades bajas deslice el Selector de Potencia hacia la posición **L**.

Para utilizar las velocidades altas deslice el Selector de Potencia hacia la posición **H**.

**!** **Advertencia:** No colocar cuchillos, cucharas, tenedores de metal o similares dentro del recipiente mientras la batidora esté funcionando.

**Importante:** El tiempo máximo de operación no debe exceder los **5 minutos** y se requiere un mínimo de **10 minutos de descanso** entre ciclos consecutivos con el fin de preservar la vida de la batidora.

Cuando se amasa con levadura, se sugiere colocar el selector de velocidad en la posición 2 o 3.

Una vez que la mezcla está completa, colocar el selector de velocidad en la posición **0** y desenchufar el cable de alimentación.



Colocar los dedos alrededor del cabezal y presionar en forma firme el **Botón de expulsar**, quitar los batidores/mezcladores y depositarlos en la pileta de la cocina para su lavado.



De ser necesario, usted puede raspar el exceso de restos de comida de los batidores o mezcladores con una espátula de goma o de madera.

La parte posterior de su batidora posee una hendidura que sirve como guía para enrollar el cable de alimentación en forma ordenada.

## ✓ Cuidado y Mantenimiento

Desenchufar el electrodoméstico y esperar a que éste enfríe por completo antes de limpiarlo.

Limpiar la superficie externa del cabezal y de la base con un paño húmedo y luego con un paño seco y suave.

Quitar todo exceso de partículas de comida del cable principal.

Lavar el recipiente, los batidores y los mezcladores con agua tibia jabonosa y secar con un paño. El recipiente, los batidores y mezcladores pueden lavarse en el lavavajillas.

## **Consejos**

Ingredientes congelados, manteca y huevos, deben estar a temperatura ambiente antes de comenzar con la mezcla. Reservar estos ingredientes con tiempo.

No batir demasiado. Batir o mezclar los ingredientes sólo el tiempo recomendado en la receta. Agregar los ingredientes secos cuando esté homogeneizada la mezcla.

Para eliminar la posibilidad de verter cáscara de huevos o huevos en mal estado en su receta, primero romperlos en un recipiente separado y luego agréguelos a la mezcla. Comenzar siempre las mezclas en una velocidad baja. Aumentar la velocidad en forma gradual hasta llegar a la que establece la receta.

Condiciones climáticas: El cambio de temperatura según la estación, la temperatura de los ingredientes y su textura varía de acuerdo al área, afectando el tiempo requerido de mezcla y los resultados obtenidos.

### **Tabla de Velocidades**

<b>Velocidad</b>	<b>Tipo de Mezcla</b>
1	Para remover lentamente, combinar, hacer puré e iniciar cualquier proceso de batido
2	Utilice para mezclar y amasar masas de levadura, mezclas densas y dulces, comenzar el puré de papas u otras verduras
3	Para mezclar manteca y harina, batir mezclas finas o líquidas.
4	Para batir mezclas semi-densas, como las de las galletas.
5	Velocidad intermedia para masas de tortas.
6	Se emplea para finalizar la masa de tortas, rosquillas u otras mezclas.
7	Batir a una velocidad intermedia alta (hacer cremas).
8	Para batir a gran velocidad claras de huevo y merengues.
9	Batir clara de huevo o nata hasta ponerla esponjosa y consistente.
10	Batir a gran velocidad para finalizar la preparación de puré de papas y similares.

Nota: Las velocidades señaladas sólo son referenciales y pueden variar según las cantidades y la consistencia deseada.



**Busque nuestras recetas en [www.bkf-global.com](http://www.bkf-global.com)**



## Medidas de seguridad

Cada vez que utilice su Batidora de mano, recuerde seguir las siguientes recomendaciones:

- Leer atentamente este manual antes de utilizar la batidora.
- El siguiente electrodoméstico no puede ser manipulado por niños.
- Mantener el aparato desenchufado mientras no se esté utilizando, antes de colocar o quitar sus accesorios y durante el proceso de limpieza.
- Evitar el contacto con las partes móviles. Para reducir riesgo de lesiones en las personas y/o daños en la batidora de mano/pie, mantener manos, ropa, espátulas y otros utensilios lejos de los batidores mientras se esté operando.
- No operar la Batidora de mano si tienen dañados el cable de alimentación o la ficha. Tampoco después de un mal funcionamiento, si se cayó o se dañó de alguna forma. Llevar el aparato al centro de Servicio Técnico autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
- El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por el fabricante puede causar incendio, descarga eléctrica o lesiones.
- No dejar que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa, la mesada o que toque superficies calientes, incluida la cocina.
- No usar a la intemperie o para fines comerciales.
- No colocar la Batidora de mano en agua u otros líquidos.
- No dejarla sobre o cerca de las hornallas o del horno caliente.
- No utilizar la Batidora de mano para otros fines que no sean los indicados en este manual.
- No dejar de supervisarla mientras ésta esté funcionando.
- Quitar los batidores del aparato antes de lavarlos.
- **No tirar estas instrucciones**

**[www.bkfglobal.com](http://www.bkfglobal.com)**

Producto eléctrico **CLASE II**   
**Voltaje 220V~50Hz**  
**Potencia 500Watts**  
País de origen: Argentina

**Fabrica, distribuye y garantiza *hydra*l S.R.L.**  
CUIT: 30-71048911-0  
Virrey Loreto 1703 Piso 6 Of. 24  
C1426DXE - CABA - Argetnina  
[info@bkfglobal.com](mailto:info@bkfglobal.com)