

# bkf

---

## ➤ **Manual de instrucciones**

### **Batidora con bowl**

MODELO BF-MI200BP





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

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



*Accesorio  
batidor*



*Accesorio  
amasador*



*7  
velocidades*



*Velocidad  
turbo*



*Bowl de  
2500ml*



*Pedestal*

· Exclusiva para uso doméstico.



*En cada detalle.*

## **Índice de Contenidos**

|  |   |
|--|---|
| Instrucciones de seguridad importantes ..... | 4 |
| Descripción del producto .....               | 5 |
| Instrucciones de uso .....                   | 6 |
| Cuidado y Mantenimiento .....                | 7 |
| Consejos .....                               | 8 |
| Garantía .....                               | 9 |

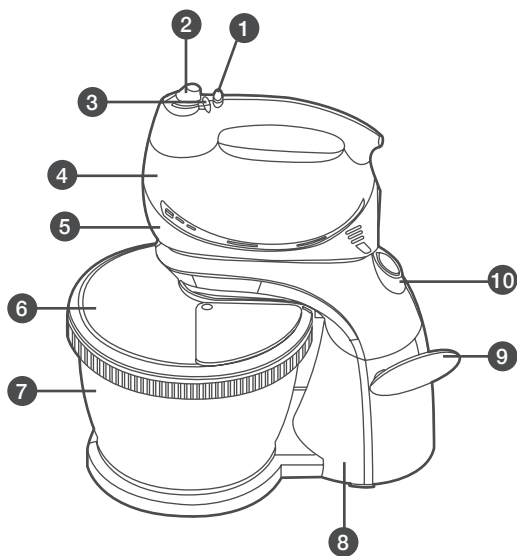
## **Instrucciones de Seguridad Importantes**

Cada vez que utilice su Batidora con bowl, recuerde seguir las siguientes recomendaciones:

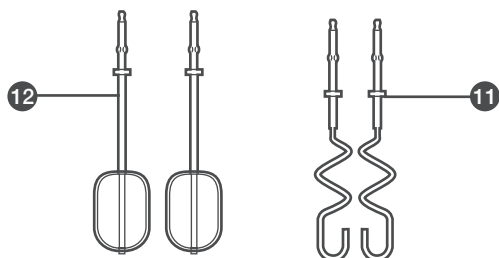
1. Leer atentamente este manual antes de utilizar la batidora.
2. El siguiente electrodoméstico no puede ser manipulado por niños.
3. Mantener el aparato desenchufado mientras no se esté utilizando, antes de colocar o quitar sus accesorios y durante el proceso de limpieza.
4. Evitar el contacto con las 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.
5. 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.
6. El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por el fabricante puede causar incendio, descarga eléctrica o lesiones.
7. No dejar que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa, la mesada o que toque superficies calientes, uncluida la cocina.
8. No usar a la intemperie o para fines comerciales.
9. No colocar la Batidora de mano en agua u otros líquidos.
10. No dejarla sobre o cerca de las hornallas o del horno caliente.
11. No utilizar la Batidora de mano para otros fines que no sean los indicados en este manual.
12. No dejar de supervisarla mientras ésta esté funcionando.
13. Quitar los batidores del aparato antes de lavarlos.
14. **No tirar estas instrucciones**

## Descripción del producto

1. Interruptor de velocidad turbo
2. Botón eyector de accesorios
3. Control de velocidad
4. Carcasa frontal
5. Carcasa trasera
6. Tapa de bowl
7. Bowl
8. Pie
9. Traba de pie
10. Traba de la batidora
11. Accesorio amasador
12. Accesorio batidor



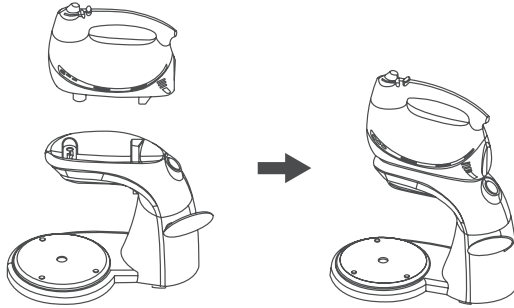
|                    |            |
|--------------------|------------|
| Modelo             | BF-MI200BP |
| Potencia nominal   | 200W       |
| Tensión nominal    | 220V       |
| Frecuencia nominal | 50Hz       |



## **Instrucciones de uso**

Monte la batidora en el soporte, alinee los dos agujeros de la batidora con las trabas en la parte superior del soporte y presione suavemente hacia abajo. Un click indica que la batidora se a colocado correctamente. (fig 1)

**Nota:** Se puede operar sin el soporte



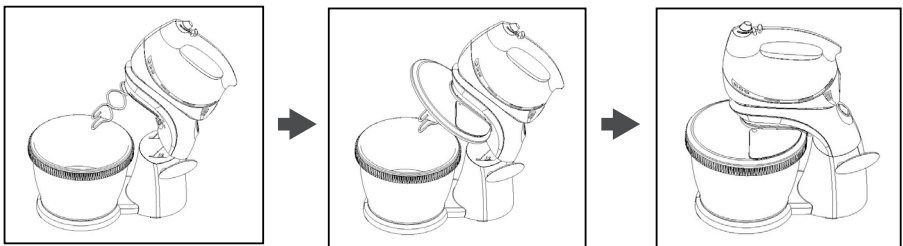
(fig 1)

Coloque los alimentos que desee mezclar en el bowl, luego coloque el bowl en la base.

Accione la traba del pie y recline la batidora hacia atrás, a continuación coloque los accesorios apropiados en la batidora. (fig 2)

**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.

Coloque la tapa del bowl en la batidora. (fig 2)



(fig 2)

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

---

Girar la perilla de velocidad a la graduación deseada, el aparato comenzará a trabajar y se alcanzará la velocidad máxima si se oprime el **Botón turbo**.

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

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 piletta de la cocina para su lavado.

---

Luego de quitar los batidores/mezcladores, presione el botón "Traba de batidora" con una mano y con la otra tire hacia arriba la batidora, liberándola del pie.

---

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.

## **Cuidado y Mantenimiento**

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

Limpiar la superficie externa de la batidora y del pie con un paño húmedo y luego con un paño seco y suave.

Quitar todo exceso de partículas de comida del cable principal.

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



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



## **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.

## **Medio ambiente**

Cualquier aparato eléctrico que ya no es capaz de funcionar, debe ser desechado con el cuidado de generar el menor impacto posible al medio ambiente. Por favor, verifique las regulaciones locales de su municipio o recuerde que puede contactar alguno de los muchos centros de reciclaje distribuidos por todo el país.

## **Garantía y Servicio técnico**

Si necesita servicio técnico, información o tiene algún problema, por favor, visite nuestro sitio web [www.bkfglobal.com](http://www.bkfglobal.com) o contáctese con su servicio técnico autorizado local.

# CERTIFICADO de GARANTÍA

## FABRICA Y DISTRIBUYE HYDRAL S.R.L.



### CERTIFICADO DE GARANTIA

El producto amparado por esta garantía ha sido fabricado de acuerdo a las más altas normas de calidad. De todos modos en caso de defecto fehacientemente comprobado de alguna parte o mecanismo, la reparación se efectuara sin cargo según las condiciones del presente certificado de garantía y siempre que el mismo sea acompañado de la factura de compra del comercializador / importador indicado precedentemente.

Esta garantía ampara al primer comprador del producto por el lapso de 24 (veinticuatro) meses a contar de su fecha de compra, lo que así deberá demostrarse mediante la presentación de la factura de venta del lugar donde se adquirió.

Esta garantía se otorga por el plazo convencional de 24 (veinticuatro) meses conforme a ley 24240, Ley 24999 y resolución 495/88.

El tiempo que el aparato esté en el servicio técnico se prolongará del período de garantía, así como en caso de sustitución del aparato la garantía se iniciará a partir de la entrega del nuevo aparato.

Para reparaciones y/o compra de repuestos y/o accesorios consulte nuestra pagina Web, ó deberá dirigirse personal o telefónicamente al Servicio Técnico Central donde se le indicará los datos del centro de servicio, mas próximo a su domicilio.

En caso de falla, se asegura al comprador la reparación y/o reposición de partes para su correcto funcionamiento en un plazo no mayor a 30 (treinta) días. No obstante se deja aclarado que el plazo usual no supera los 30 treinta días.

Esta Garantía no ampara (por lo que será con cargo para el usuario) daños en cables de conexión, manchas, daños en el acabado, instalación, desinstalación, armado o desarmado del producto, limpieza, así como tampoco reparaciones necesarias por causa de accidentes, roturas, golpes, caídas, mal uso, instalación o armado incorrecto o inadecuado del producto, errores en el armado, o desgaste producido por uso inadecuado, excesivo o profesional del producto, daños producidos por oxidación, sulfatación, humedad, exposición a la lluvia y/o al agua o a fuentes de calor excesivo, uso de abrasivos, corrosión, daños a causa de inundaciones, entrada de agua y/o arena, o por defectos causados debido a la adaptación de piezas y/o accesorios que no pertenezca n al producto, así como de cualquier otra causa derivada de la no -observancia de normas establecidas en el manual de instrucciones que acompaña este producto.

Esta garantía no ampara daños producidos como consecuencia de rayos, tormentas o cambios bruscos de tensión eléctrica, uso del aparato con tensiones distintas de 220 Volts de C.A.

El responsable de la garantía no asume responsabilidad alguna por los daños personales, a la salud de las personas, o a la propiedad, que pudieran causar la mala instalación o el uso indebido del artefacto, incluyendo en este último caso la falta de mantenimiento o el incumplimiento de las instrucciones y recomendaciones descriptas en el manual de instrucciones y/o en el presente certificado de garantía.

Esta garantía no tendrá validez en caso que el producto sea desarmado o reparado por personas ajenas al servicio técnico.

Tenga presente que, vencido el plazo de esta garantía, se respaldará el buen funcionamiento de esta unidad a través de nuestra Red de Servicio Técnico.

#### SERVICIO TÉCNICO CENTRAL

#### HYDRAL SRL

José Ingenieros 1422, Beccar, Bs. As., Argentina  
service@hydrall.com.ar  
+54 11 47080225 - Líneas Rotativas  
www.hydrall.com.ar

#### Modelo:

MODELO BF-MI200BP



#### Fecha de Compra:

/ /

(Sello Comercio)

#### DATOS DEL PRODUCTO

#### Modelo:

MODELO BF-MI200BP



#### Fecha de Compra:

/ /

(Sello Comercio)

#### DATOS DEL COMPRADOR

Nombre y Apellido.....

E-Mail.....

Domicilio / Localidad.....

Teléfono.....

#### DATOS DEL VENDEDOR

Nombre Comercio.....

Domicilio.....

Localidad / Sucursal.....

Fecha de Compra.....



***www.bkfglobal.com***

Producto eléctrico **CLASE II** 

**Voltaje 220V ~ 50Hz**

**Potencia 200Watts**

**País de origen: Argentina**

**Fabrica, distribuye y garantiza HYDRAL S.R.L.**

CUIT: 30-71048911-0

Virrey Loreto 1703 - Piso 6 - Of. 24

C1426DXE - CABA - Argentina

info@bkfglobal.com