

Mezclas: Cantidades y tiempos de preparación

Ingredientes	Cantidad para licuar	Tiempo
Frutas y vegetales	50-100 g	25 segundos
Comida para bebés, sopas y salsas	50-200 ml	25 segundos
Masas	50-250 ml	25 segundos
Batidos y bebidas mixtas	50-500 ml	25 segundos

Cantidades de picado y tiempos de preparación

Ingredientes	Cantidad para picar	Tiempo
Huevos cocidos	2 unidades	4 x 1 segundo
Pan seco	40g	25 segundos
Chocolate oscuro	100g	20 segundos
Ajo	50g	5 x 1 segundo
Cebollas	200g	5 x 1 segundo
Carne y pescado	200g	10 segundos
Hierbas	30g	20 segundos
Queso	200g	20 segundos
Nueces	100g	25 segundos
Higos y miel	260g y 40g	15 segundos

Garantiza Starken Argentina S.A.

Pedro de Mendoza 3745 - C.A.B.A. CP: 1294 ✉ ralvarez@ken-brown.com.ar

El producto **Licuada de mano KB-TRI800** cuenta con 6 meses de garantía. Dicho período comienza a regir a partir de la fecha de facturación. Para verificar la mencionada fecha y hacer el reclamo por garantía, el consumidor final deberá presentar el presente certificado y la factura de compra del producto en cuestión.

NO SE PODRÁ RECLAMAR UNA GARANTÍA SIN EL MENCIONADO COMPROBANTE.

Starken Argentina S.A. garantiza el normal funcionamiento de este producto contra cualquier defecto de fabricación y/o vicio material, por el término de SEIS (6) MESES, comprometiéndose a reparar o cambiar, sin cargo alguno, cualquier pieza o componente que fallare en condiciones normales de uso descriptas en el manual del usuario, dentro del mencionado período.

La empresa se compromete a reparar este artículo en un plazo que no excederá a los 60 días contados a partir de la fecha de solicitud de reparación siempre que no medien causas ajenas o de fuerza mayor debido a la falta de algún repuesto que deba ser importado.

Quedan exceptuadas de esta garantía aquellos productos que:

Presenten golpes o rayaduras causadas por el transporte. Productos que sean utilizados para fines no domésticos. Deterioros ocasionados por salitre, humedad, ácidos, animales o insectos. Daños por incendios, inundaciones, terremoto, golpes, maltratos, casos fortuitos. Conexión y/o uso inadecuado contrario al que se indica en el manual de uso. Fallas debidas a errores en la instalación y roturas o daños en plásticos, cables y fichas. Los daños que se generen por interrupción de energía eléctrica y/o alteración de la misma, golpes de tensión de red distinta a la especificada a utilizar, instalación eléctrica deficiente y/o desperfectos ocasionados a consecuencia de ello. Cuando haya sido abierto, intervenido o intentado reparar y/o modificar este artefacto por persona y/o taller no autorizado por Starken Argentina S.A. o en algún modo aparezcan alterados los números de serie, tanto en el artefacto como en el certificado, así como en la Factura de compra.

Quedan excluidos del presente certificado accesorios, carcasas, gabinetes, cables de conexión e interconexión.

El presente certificado de garantía es válido únicamente en la República Argentina. Durante su vigencia los gastos de traslado, se regirán por la ley 24.240 y la Resolución SCIN° 495/88.

Las condiciones de uso, instalación y mantenimiento necesarias para el funcionamiento del producto se indican en el manual de instrucciones.

Toda intervención de nuestro Departamento de Servicio Técnico o de un Servicio Técnico Autorizado, realizada a pedido del comprador dentro del plazo de garantía, que no fuera originada por falla o defecto alguno cubierto por este certificado, deberá ser abonada por el interesado de acuerdo a la tarifa vigente.



AGENTES DE SERVICIO TÉCNICO

En nuestra página podrá encontrar el listado completo de agentes de servicio técnico en todo el país. También podrá escanear el QR para acceder al listado.

ken-brown.com.ar/servicio-tecnico/

KEN BROWN
CUANDO IMPORTA LA MARCA

Licuada de mano KB-TRI800 /

MANUAL DE INSTRUCCIONES

IMÁGENES A MODO ILUSTRATIVO



Antes de usar la unidad, lo invitamos a que lea atentamente el Manual con el fin de familiarizarse y así optimizar su funcionamiento y evitar daños o accidentes. Preste especial atención a las instrucciones de seguridad.

NUNCA SUMERJA EL ARTEFACTO EN AGUA.



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. Sólo debe ser usada para la preparación de alimentos.
- 4) Elija un lugar cerca de un tomacorriente. Verifique el buen estado de la línea y el toma.
- 5) Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja la base del motor, 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. No utilice accesorios diferentes a los recomendados o provistos por el fabricante.
- 10) Cuando no quiera utilizar el aparato, o en caso de limpieza, desconéctelo y retire el enchufe del tomacorriente.
- 11) Desconecte la licuadora de mano cuando no la utilice, antes de colocar o retirar algunas de sus partes y antes de limpiarla.
- 12) No accione la licuadora de mano apuntando las cuchillas hacia otras personas o animales.
- 13) Nunca procese grasa o aceite caliente.
- 14) No utilice la licuadora de mano demasiado tiempo sin descanso, ya que el motor se puede sobrecalentar.

Preparación para el uso

- ✎ Limpie minuciosamente las partes que entran en contacto con los alimentos antes de utilizar el aparato por primera vez.
- ✎ Deje enfriar los ingredientes calientes antes de procesarlos (temperatura máxima: 60 °C).

lentar. Si la parte superior del artefacto se calienta demasiado, debe desconectarla y permitirle que se enfríe. Una vez que vuelva a estar a temperatura ambiente, puede continuar.

15) No sobrecargue el aparato colocando demasiados alimentos y no lo haga funcionar continuamente durante más de 30 segundos.

16) No toque las cuchillas mientras la licuadora de mano esté enchufada.

17) No utilice la licuadora de mano para moler ingredientes muy duros.

18) Cuando licue alimentos líquidos calientes, mantenga las manos y la cara lejos mientras el motor esté funcionando.

19) Al desconectar la ficha de conexión no tire nunca del cable.

20) No toque el aparato con manos o pies húmedos o mojados.

21) 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 más cercano. Controle regularmente que los cables estén en perfectas condiciones.

22) Nunca deje el artefacto sin supervisión mientras lo esté usando.

23) Use únicamente repuestos originales. 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.

24) 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.

25) Siempre desconéctela de la alimentación al moverla de un lugar a otro o antes de limpiarla.

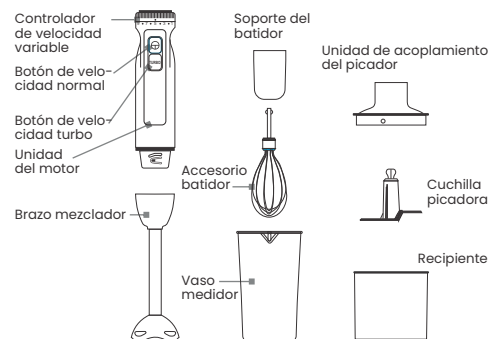
26) Cuando no utilice el producto por un tiempo, desconéctelo y guárdelo de forma adecuada sin tirar del cable.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

✎ Corte los ingredientes grandes en trozos de aproximadamente 2 cm antes de procesarlos.

✎ Coloque siempre la unidad del motor sobre una superficie nivelada.

Partes



Licuadora de Mano

La licuadora de mano está diseñada para:

- Mezclar líquidos, como productos lácteos, salsas, jugos de frutas, sopas, batidos y licuados.
- Batir ingredientes suaves.
- Hacer puré de ingredientes cocidos, por ejemplo, para preparar alimentos para bebés.

- 1) Conecte la barra de la licuadora a la unidad del motor (Figura 1).
- 2) Coloque los ingredientes en el vaso medidor.
- 3) Sumerja completamente el protector de la cuchilla en los ingredientes (Figura 2).
- 4) Presione el botón de velocidad normal o turbo para encender el aparato (Figura 3).
- 5) Mueva el aparato lentamente hacia arriba, hacia abajo y en círculos para mezclar los ingredientes.



Figura 1



Figura 2



Figura 3

Picador

Nota: El picador está diseñado para triturar ingredientes como nueces, carne, cebollas, queso duro, huevos cocidos, ajo, hierbas, pan seco, etc.

Atención: Las cuchillas son muy afiladas. Maneje la unidad de cuchillas con extremo cuidado, especialmente al retirarlas del tazón, al vaciar el tazón o durante la limpieza.

- 1) Coloque la unidad de cuchillas en el tazón del picador (Figura 4).
- 2) Agregue los ingredientes al tazón del picador.
- 3) Coloque la unidad de acople sobre el tazón del picador (Figura 5).
- 4) Ajuste la unidad del motor al tazón del picador (Figura 6).
- 5) Presione el botón de velocidad normal o turbo para encender el aparato.



Figura 4

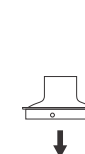


Figura 5

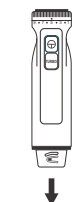


Figura 6

Si los ingredientes se adhieren a las paredes del tazón, suéltelos añadiendo un poco de líquido o usando una espátula.

Deje enfriar el aparato después de triturar carne.

Batidor

Utilice el batidor únicamente para montar crema, batir claras de huevo y mezclar masas esponjosas o postres preparados.

- 1) Inserte el batidor en la caja de engranajes del batidor, luego conecte la unidad del motor hasta que encaje.
- 2) Coloque el batidor en un recipiente y, a continuación, presione el interruptor para ponerlo en funcionamiento.
- 3) Para liberar, presione los botones y retire la caja de engranajes. Luego, saque el batidor de la caja de engranajes.

Para obtener los mejores resultados:

- » Use un recipiente ancho en lugar del vaso medidor.
- » Comience con una velocidad baja.
- » Mueva el batidor inclinandolo ligeramente.
- » Bata un máximo de 400 ml de crema fría (mín. 30 % de contenido de grasa, a 4-8 °C).
- » Bata un máximo de 4 claras de huevo.

Cuidado y limpieza

No sumerja la unidad del motor ni la caja de acople del batidor en agua.

Desenchufe el aparato antes de limpiarlo.

Desarme todas las partes.

Limpie la unidad del motor con un paño húmedo.

Lave el vaso medidor, el tazón del picador, la unidad de cuchillas del picador y la unidad de acople del picador en el lavavajillas o con agua tibia y detergente.

Seque todas las piezas y guárdelas para su próximo uso.