

GARANTÍA

KOBLENZ ELÉCTRICA, S.A. DE C.V. garantiza este producto por término de dos años en todas sus partes y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación a partir de la fecha de entrega y tratándose de productos que requieran de enseñanza o adiestramiento en su manejo de instalación de aditamentos, accesorios, implementos o dispositivos a partir de la fecha en que hubiera quedado operando normalmente después de su instalación en el domicilio que señale el consumidor bajo las siguientes condiciones:

1. Para hacer efectiva la garantía, no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto acompañado de la póliza correspondiente debidamente sellada y fechada por el establecimiento que lo vendió o la factura, recibo o comprobante, en el que consten los datos específicos del producto objeto de la compraventa.
Nota: Si el sello del establecimiento que lo vendió no especifica la fecha en la que el consumidor recibió el producto, el consumidor deberá presentar la factura, recibo o comprobante objeto de la compraventa respectiva.
2. La empresa se compromete a reparar o cambiar el producto así como las piezas y componentes defectuosos del mismo sin ningún cargo para el consumidor. Los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento serán cubiertos por el fabricante o importador.
3. El tiempo de reparación en ningún caso será mayor de 30 días, contados a partir de recepción del producto en cualquiera de los sitios en donde pueda hacerse efectiva ésta garantía.
4. En cualquiera de los centros de servicio autorizados podrán adquirirse consumibles, refacciones y partes.
5. Este producto es exclusivo para uso doméstico. No es para uso comercial o industrial.

ESTA GARANTÍA NO ES VÁLIDA EN LOS SIGUIENTES CASOS:

- a) Cuando el producto ha sido utilizado en condiciones distintas de las normales.
- b) Cuando el producto no ha sido operado de acuerdo con el instructivo de uso en idioma español proporcionado.
- c) Cuando el producto ha sido alterado o reparado por personas no autorizadas por la empresa.

El consumidor podrá solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió el producto.

NOTA: En caso de que la presente garantía se extraviara, el consumidor puede recurrir a su proveedor para que le expida otra póliza de garantía previa presentación de la nota o factura respectiva.

Producto _____ Marca _____
 Modelo _____ No. de Serie _____
 Nombre del distribuidor _____
 Calle y número _____ Colonia o poblado _____
 Ciudad / código postal _____ Fecha de entrega _____
 Sello y firma _____

Modelos: BIKM-800 IN

Importado por:

Koblenz Eléctrica, S.A. de C.V.
 Av. Ciencia No. 28.
 Fraccionamiento Industrial Cuamatla
 Cuautitlán Izcalli Edo. de México
 C.P. 54730 Tel. (55) 5864-0300
 HECHO EN CHINA

Visite nuestro sitio de internet:
www.koblenz.com.mx

CENTROS DE SERVICIO, REFACCIONES Y CONSUMIBLES		
Para mayores informes sobre un centro de servicio autorizado cercano a su domicilio visite nuestro sitio de internet: www.koblenz.com.mx o llame sin costo al: 01 800 849 4711		
Edo. de México	Av. Ciencia No. 28, Fraccionamiento Industrial Cuamatla, Cuautitlán Izcalli, Estado de México, C.P. 54730	01-800-849-4711 (55)58-64-03-00

Thorne Electric, Co.	Koblenz Eléctrica, S.A. de C.V.	Canada Call:
610 Lanark Suite 205 San Antonio, TX. 78218-0363 U.S.A. Tel: (210) 590-1226 Fax: (210) 590-1258 1 (800) 548-5741	Av. Ciencia No. 28. Fraccionamiento Industrial Cuamatla Cuautitlán Izcalli, Edo. de México, C.P. 54730 Tel: (55) 5864-0300 1(800) 976-3600	Tel: (210) 590 1226



Visit our website www.koblenz-electric.com

MADE IN CHINA / HECHO EN CHINA



For model /
 Para modelo:
BIKM-800 IN

HAND BLENDER

User Manual

BATIDORA DE INMERSIÓN

Manual de uso

Congratulations!

You have just purchased a Koblenz® Hand blender. Please read this manual carefully before operating the machine. Model and serial number may be found on the package. You should record both model and serial numbers and keep them in a safe place for future use. Keep this manual.

Felicidades!

Acaba de adquirir una Batidora de inmersión Koblenz®. Favor de leer detenidamente este manual antes de operar esta máquina. Los números de modelo y serie se pueden encontrar en la parte posterior del empaque. Ud. debe anotar ambos números y guardarlos en un lugar seguro para futura referencia. Conserve este manual.

Read all instructions before using this hand blender.

Antes de operar este aparato, lea cuidadosamente las instrucciones de uso.

Electrical Rating / Características Eléctricas: 120 V~ 60 Hz 800 Watts

CONTENTS

Important safety instructions.....	2	Using the chopping blade accessory.....	4
Warning.....	2	Using extra blades (slice and scratch).....	5
Components of hand blender.....	3	Maintenance & cleaning.....	6
Using the hand blender.....	3	Storage.....	6
Using the whisk accessory.....	4	Warranty.....	6

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read all instructions before using this hand blender. Save these instructions.

WARNING

This blender is for household use only. When using your food processor, basic safety precautions should always be followed:

- 1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING**
- Adult supervision is necessary when the hand blender is being used near children.
- To avoid electric shock, do not immerse the cable or the motor base of the hand blender in water or other liquids.
- Do not let the cord hang over the edge of the table, or touch hot surfaces.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, service technician or a qualified person to avoid a hazard.
- The use of accessories not recommended by the manufacturer may cause risks or injuries.
- Before turning on the hand blender, make sure it is properly assembled.
- Disconnect the hand blender from the current when not in use, before placing it or remove parts and before cleaning.
- To disconnect, the hand blender, Always disconnect from the plug and never pull on the cord.
- This appliance should not be used outdoors.
- Do not operate the hand blender in malfunction or with any damaged accessory.
- Avoid any contact with parts or moving parts. Keep hands, hair, clothes, well as spatulas and other utensils away from the blade while the appliance is in operation to reduce the risk of personal injury and / or damage to the hand blender. A spatula or scraper may be used when the appliance is not in operation.
- Do not allow children to use this device. This device is not designed to be used by people (including children) with reduced physical, sensory or mental abilities, or lack of experience and knowledge, unless they have received supervision or instructions on the use of the device by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not use the devices as a toy.
- This device is intended for use in domestic and similar applications such as the following:
 - By the kitchen staff in areas of stores, offices or other work environments
 - Country houses
 - By clients in hotels, motels or other residential type environments
 - Bedroom or dining room environments.
- Do not use the immersion blender for a different use than indicated.
- Do not leave the immersion blender unsupervised while it is running.
- Be careful if hot liquid is poured into the hand blender, as it can be ejected out of the appliance due to sudden steam.
- The blades have very sharp edges. Be careful when handling or cleaning them.
- Do not mix hot oil or other oily ingredient.
- Do not operate the hand blender without submerging it in the food or for a period longer than that stipulated in the "Operation" section, since the motor can overheat.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



PRECAUCIÓN: Antes de limpiar, apague la electricidad y desconecte el enchufe.

- No toque la cuchilla afilada.
- Algunos ingredientes pueden dejar pigmentos en la superficie de plástico del recipiente.
- Unidad del motor, Tapa contenedor, accesorio para claras.

LIMPIEZA

IMPORTANTE: DESCONECTE EL ENCHUFE Y LÍMPIELO.

NO SUMERGIRLOS EN AGUA NI LIMPIARLOS CON UN AGENTE DE LIMPIEZA CÁUSTICO.

Limpiar primero con un trapo mojado y luego con un trapo seco.

Cuchilla licuadora, cuchilla para picar, contenedor, vaso mezclador, cuchillas extras



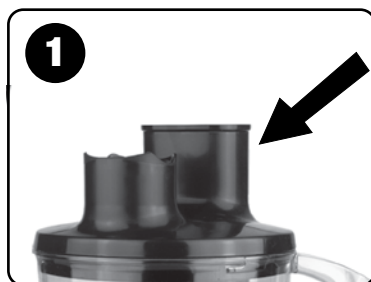
Ponga medio vaso de agua en el vaso mezclador o contenedor, ponga un poco de agente de limpieza y sumerja luego en el agua, luego ponga en funcionamiento la unidad del motor. Repita el lavado sin agente de limpieza por 2 veces

ALMACENAJE

Desenchufe la unidad y guárdela en un lugar limpio y seco.

No enrolle el cable alrededor de la unidad.

USO DE LOS ACCESORIOS PARA RAYAR Y REBANAR



1. Quitar la tapa de la unidad picadora.



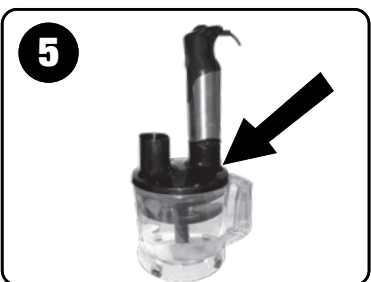
2. Inserte la cuchilla a usar.



3. Coloque el soporte de la cuchilla en la barra del medio del contenedor.



4. Cubra la tapa en el contenedor. Atornillar con fuerza y bloquearlo.



5. Fije la unidad de del motor y cierre

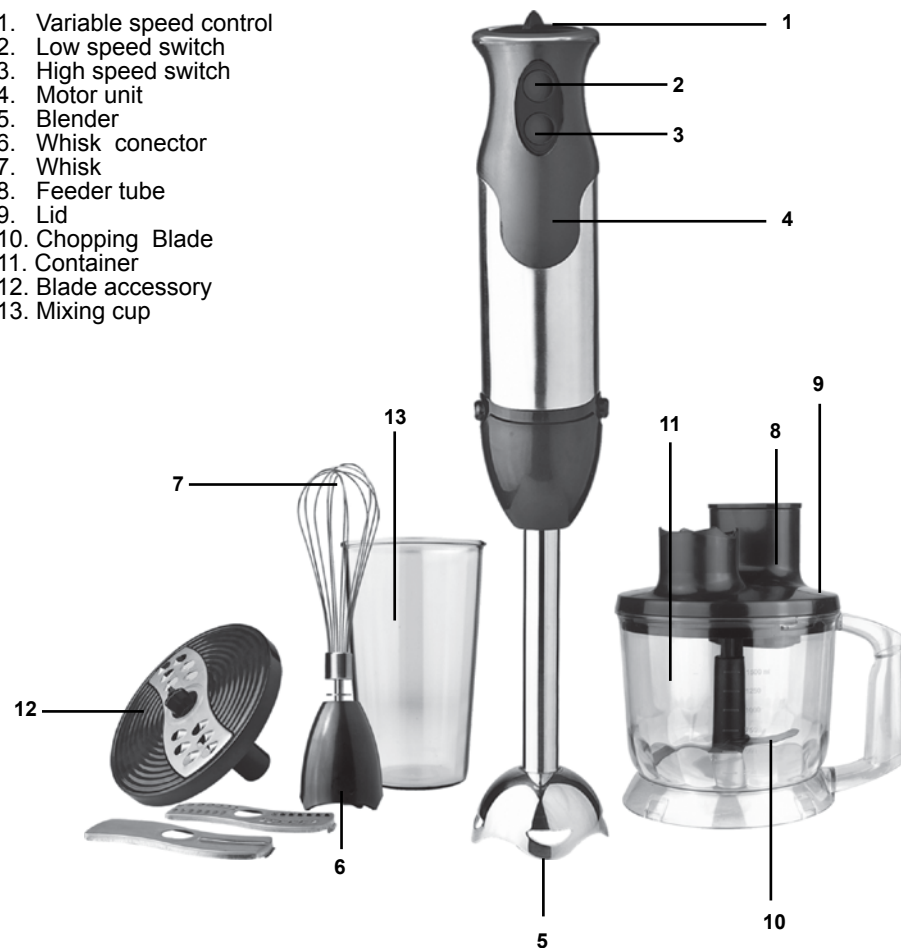


6. Coloque los ingredientes.

Use la cuchilla para rebanar cortar queso, zanahorias, papas, pepino, cebollas etc.
 Utilice la hoja de Juliana para ingredientes firmes para ensaladas, guarniciones, guisos y papas fritas.
 Use la cuchilla de rayar para queso, zanahorias, papas y alimentos de textura similar.

COMPONENTS OF HAND BLENDER

1. Variable speed control
2. Low speed switch
3. High speed switch
4. Motor unit
5. Blender
6. Whisk conector
7. Whisk
8. Feeder tube
9. Lid
10. Chopping Blade
11. Container
12. Blade accessory
13. Mixing cup



USING THE HAND BLENDER

- Do not use the hand blender continuously for more than 60 seconds without a 60 seconds rest. This cycle can be repeated three times. If more cycles are needed please allow the hand blender to cool down for a few minutes.

1. Place the hand bender blade on the motor unit and secure it.
2. Connect to the power supply, to avoid splashing place all the ingredient inside the mixing glass.
3. Hold the mixing glass and press the a button on the switch.
4. Move hand blender from top to bottom to achieve better results.
5. After use, unplug the power supply immediately.

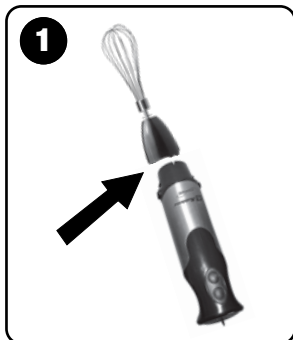
NOTE: If you have a problem with blades, contact your Authorized Service Center. Do not attempt to disassemble or repair them.

After use, remove the plug and disassemble the accessories.



USING THE WISK ACCESSORY

-Do not use the whisk accessory continuously for more than 120 seconds without a 60 seconds rest. This cycle can be repeated three times. If more cycles are needed please allow the appliance to cool down for a few minutes.



1. Place the blender in the connector of the motor unit and lock it.
2. Connect to the power supply. Hold the mixing cup tightly and press the switch key. Do not put more than 500 ml of water when mixing in the mixing cup.

Note: After use, remove the plug and disassemble the accessories.

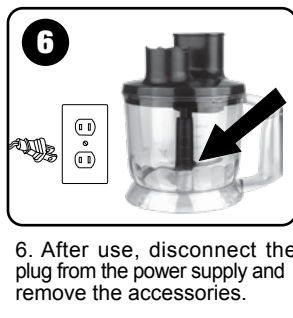
USING THE CHOPPING BLADE ACCESSORY

- Do not use the chopper continuously for more than 30 seconds (20 seconds in case of hard foods) without a 60 seconds rest. This cycle can be repeated three times. If more cycles are needed please allow the appliance to cool down for a few minutes.

CAUTION: Always use the blades to chop with the container, do not try to use otherwise.



1. Place the cutting blade on the middle bar of the container
2. Put the ingredients inside.
3. Cover with the lid. Screw tightly and block it.

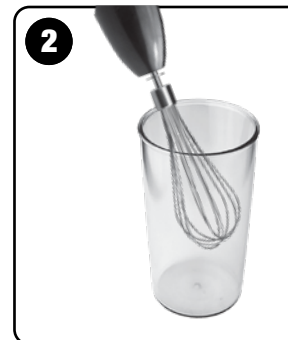
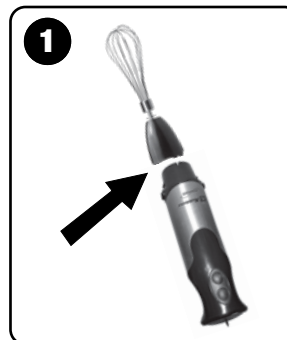


4. Secure the motor unit. Close it.

The chopping tool can be used in meat, cheese, vegetables, bread, crackers, nuts, etc. Do not use it on extremely hard ingredients, such as coffee beans, ice cubes, spices or chocolate. They can damage the cutter.

USO DEL ACCESORIO PARA BATIR

- No utilice el accesorio para batir más de 3 veces seguidas, cada una operando ininterrumpidamente durante más de 2 minutos con pausa de un minuto.



1. Coloque la batidora en el conector en la unidad del motor y bloquéelo.
2. Conéctese a la energía. Para evitar salpicaduras, coloque la batidora en los ingredientes antes de encenderla. Sostenga el vaso mezclador y presione el botón de encendido. No ponga más de 500 ml de agua cuando mezcle en el vaso mezclador.

Después del uso, desconecte el enchufe y desensamble los accesorios.

USO DEL CONTENEDOR CON CUCHILLAS PARA PICAR

- No utilice el picador más de 3 veces seguidas, cada una operando ininterrumpidamente durante más de 30 segundos (20 segundos si se trata de alimentos duros) con pausa de un minuto.

PRECAUCIÓN: Siempre usar las cuchillas para picar con el recipiente, no intente usar de otra forma.



1. Coloque la cuchilla de cortar en la barra del medio del contenedor
2. Ponga los ingredientes adentro.
3. Cubra la tapa. Atornillar con fuerza y bloquearlo.



4. Fije la unidad del motor. Ciérralo.

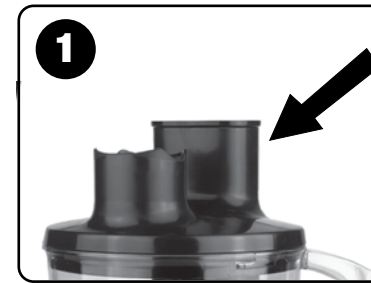
El accesorio para picar se puede usar en carne, queso, vegetales, pan, galletas, nueces, etc. No lo use en ingredientes extremadamente duros, como granos de café, cubitos de hielo, especias o chocolate. Pueden dañar el cortador.

COMPONENTES DE LA BATIDORA DE INMERSIÓN

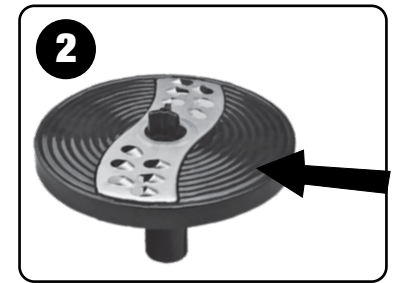
1. Control de velocidad variable
2. Baja velocidad
3. Alta velocidad
4. Unidad del motor
5. Cuchilla licuadora
6. Mango accesorio para batir
7. Accesorio para batir
8. Tubo alimentador
9. Tapa
10. Cuchilla
11. Contenedor
12. Accesorio cuchilla
13. Vaso mezclador



USING EXTRA BLADES (SLICE AND SCRATCH)



1. Remove the lid of the chopper unit.



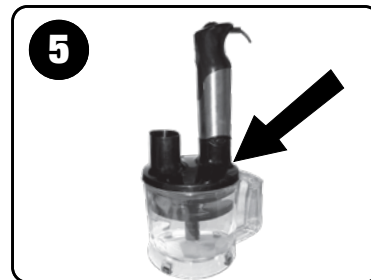
2. Insert the blade to use



3. Place the blade holder on the middle bar of the container.



4. Cover the lid on the container. Screw tight and secure it.



5. Fix the motor unit and latch



6. Place the ingredients.

USO DE LA BATIDORA DE INMERSIÓN

- No utilice la batidora de inmersión más de 3 veces seguidas, cada una operando ininterrumpidamente durante más de 60 segundos con pausa de un minuto.

ANTES DE USAR SU BATIDORA DE INMERSIÓN POR PRIMERA VEZ.

1. La batidora de inmersión se usa para picar o mezclar comida.
2. Coloque la cuchilla de la batidora de inmersión en la unidad del motor y asegúrela.
3. Conecte a la corriente eléctrica, para evitar salpicaduras coloque todos los ingredientes dentro del vaso mezclador.
4. Sostenga el vaso mezclador y aprieta el botón de alta ó baja velocidad.
5. Mueva la batidora de inmersión de arriba hacia abajo para lograr mejores resultados.



Después de su uso desconecte de la corriente eléctrica inmediatamente.

Use the Slicing blade for cheese, carrots, potatoes, cabbage, cucumber, zucchini, beetroot and onions.

Use the Julienne blade for firm ingredients for salads, garnishes, casseroles and stir fries

Use the Shred blade for cheese, carrots, potatoes and foods of a similar texture.

MAINTENANCE & CLEANING



CAUTION: Before cleaning, turn off the power and disconnect the plug.

- Do not touch the blade.
- Some ingredients may leave pigments on the plastic surface of the container.
- Body unit, Container lid, Whisk

CLEANING

IMPORTANT: DO NOT IMMERSE APPLIANCE INTO WATER OR ANY OTHER LIQUID.

Use a soft, damp fiber with detergent to clean outside hand blender motor unit. Rinse well and let dry. Do not use abrasive cleaners or metallic fibers.



1 Wiping with wet rag first and then with dry rag.
Don't dip them into water or clean them with caustic cleaning agent.
Blender, Chopper blade, Chopper container, Measuring cup, Extra Blades Accessories of Chopper
* Put half glass of water into the Measuring cup, put a little cleaning agent and dip then into the water, then start the Body unit.
* Repeat the washing without cleaning agent for 2 times
* Pull off the plug and wipe it dry

STORAGE

Unplug the unit and store it in a clean and dry place. Do not wrap the cord around the unit.

WARRANTY

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state.

This product is warranted against malfunctions and defects in material and workmanship for a period of two year for domestic use.

THIS WARRANTY SHALL NOT APPLY to any products or parts there of which have been damaged by tampering, misuse or abuse or which have been altered or repaired by an unauthorized person or service center.

THIS WARRANTY SHALL NOT APPLY the accessories since their life depends upon the amount of use.

FOR REPAIR The inoperative machine must be delivered with shipping and delivery charges prepaid together with satisfactory evidence of the purchase date to the dealer from whom it was purchased or an authorized service center. Koblenz will either repair or replace, at its election, all defective machines during the warranty period.
The foregoing obligations are in lieu of all other obligations and liabilities including negligence and state Koblenz's entire and exclusive liability and purchaser's exclusive remedy. Koblenz will in no event be liable for any direct, indirect, special, incidental or consequential damages or losses whatsoever.
Koblenz's liability under no circumstances will exceed the contract price for the goods or parts for which liability is claimed.
Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you.

CONTENIDO

Instrucciones importantes de seguridad	7	Uso del contenedor con cuchillas para picar...	9
Advertencias.....	7	Uso de los accesorios para rayar y rebanar....	10
Componentes de la batidora de inmersión.....	8	Limpieza y mantenimiento.....	11
Uso de la batidora de inmersión.....	8	Almacenaje.....	11
Uso del accesorio para batir.....	9	Garantía.....	12

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando use su batidora, debe seguir las siguientes precauciones básicas de seguridad.

LEER INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

ADVERTENCIAS

Esta batidora de inmersión es únicamente para uso doméstico.

1. Lea atentamente todas las instrucciones.
2. Es necesaria la supervisión de adultos cuando la batidora esté siendo usado cerca de niños.
3. Para evitar una descarga eléctrica, no sumerja el cable, ni la base del motor de la batidora en agua o en otros líquidos.
4. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa, ni toque superficies calientes.
5. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, técnico de servicio o una persona calificada para evitar un riesgo.
6. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar riesgos o lesiones.
7. Antes de encender la batidora de inmersión, asegúrese que esté correctamente ensamblada.
8. Desconecte la batidora de inmersión de la corriente cuando no esté en uso, antes de colocarle o retirarle piezas y antes de limpiarla.
9. Para desconectar, la batidora de inmersión, Siempre desconecte de la clavija y nunca jale del cable.
10. Este aparato no se debe utilizar a la interperie.
11. No opere la batidora de inmersión en mal funcionamiento o con algún accesorio dañado.
12. Evite cualquier contacto con piezas o partes móviles. Mantenga las manos, el cabello, la ropa, así como también espátulas y otros utensilios alejados de la cuchilla mientras el artefacto esté en funcionamiento para reducir el riesgo de lesiones personales y/o daños a la batidora de inmersión. Se puede usar una espátula o raspador cuando el artefacto no esté en funcionamiento.
13. Evite que los niños utilicen este aparato. Este aparato no está diseñado para ser usado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
14. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
15. Esta aparato se destina para utilizarse en aplicaciones de uso doméstico y similar como las siguientes:
 - a) Por el personal de cocinas en áreas de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo
 - b) Casas de campo
 - c) Por clientes en hoteles, moteles u otros entornos de tipo residencial
 - d) Entornos tipo dormitorio o comedor.
16. No use la batidora de inmersión para un uso diferente al indicado.
17. No deje la batidora de inmersión sin supervisión mientras esté en marcha.
18. Tenga cuidado si el líquido caliente se vierte dentro del procesador de alimentos o licuadora, ya que éste puede expulsarse fuera del aparato debido a un vapor repentino.
19. Las cuchillas tienen bordes muy afilados. Tenga cuidado al manipularlas o limpiarlas.
20. No mezclar aceite caliente u otro ingrediente aceitoso.
21. No operar la batidora de inmersión sin sumergirla en la comida o por un periodo mayor al estipulado en la sección "Operación", ya que se puede sobrecalentar el motor.