

5KHB2569,  
KEB25



**KitchenAid**



## Table of Contents

### HAND BLENDER SAFETY

Important Safeguards.....	4
Electrical Requirements.....	5

### PARTS AND FEATURES

Hand Blender Parts .....	6
Hand Bender Features .....	7

### OPERATING YOUR HAND BLENDER

Assembling Hand Bender .....	8
Twist-Lock Blending Arm .....	9
Whisk Attachment.....	10
Chopper Attachment .....	11
Operating Tips.....	12
Attachment Guide .....	13

<b>CARE AND CLEANING</b> .....	14
--------------------------------	----

## Hand Blender Safety

### Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:

**⚠ DANGER**

**You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.**

**⚠ WARNING**

**You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.**

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

# IMPORTANT SAFEGUARDS

**When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:**

1. Read all instructions. Misuse of appliance may result in personal injury.
2. To protect against risk of electrical shock do not put motor body, cord, or electrical plug of this Hand Blender in water or other liquid.
3. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way by a person responsible for their safety and if they understand the hazards involved.
4. This appliance shall not be used by children.
5. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
6. Avoid contact with moving parts.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorized Service Centre for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment, in order to avoid a hazard.
8. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
9. Be certain Chopper Adapter is securely locked in place before operating appliance.
10. Do not use outdoors.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter. Keep the appliance and its cord out of reach of children.

12. Do not let cord contact hot surfaces, including the stove.
13. When mixing liquids, especially hot liquids, use a tall container or make small quantities at a time to reduce spillage.
14. Keep hands and utensils out of the container while blending to prevent the possibility of severe injury to persons or damage to the unit. A scraper may be used, but must be used only when the unit is not running.
15. Blade is sharp, handle carefully. Care shall be taken when handling sharp cutting blades, emptying the bowl, and during cleaning.
16. To disconnect, turn any control to “OFF,” then remove plug from wall outlet.
17. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices, and other working environments
  - farmhouses
  - by clients in hotels, motels, and other residential type environments.
  - bed and breakfast type environments.

## **SAVE THESE INSTRUCTIONS**

This product is designed for household use only.

### **Electrical Requirements**

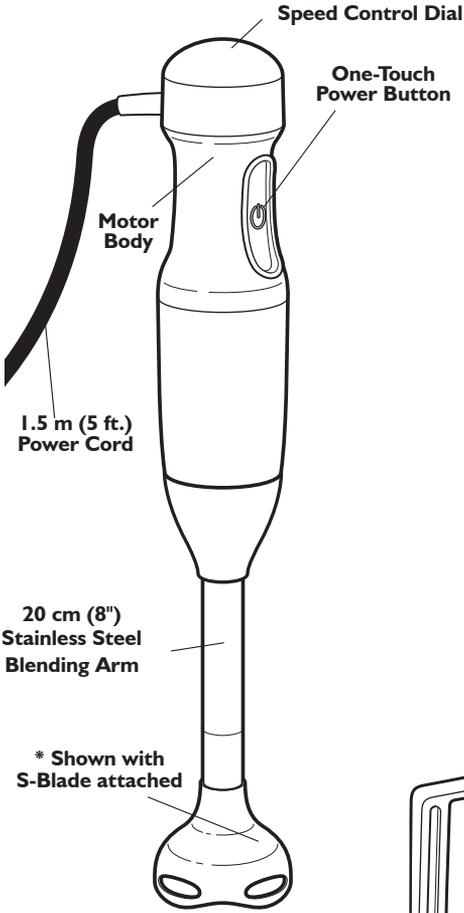
Volts: 220-240 V.A.C.  
Hertz: 50-60 Hz

A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. If a long extension cord is used:

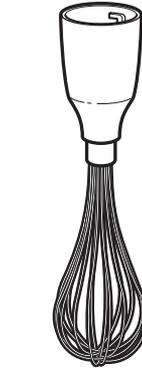
- The cord should be arranged so it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled by children or tripped over unintentionally.
- The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.

# Parts and Features

## Hand Blender Parts



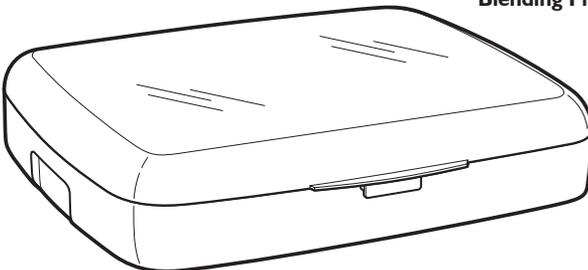
## Bell Blades



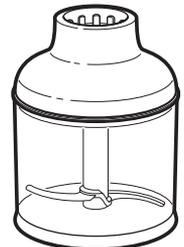
Whisk Attachment



Blending Pitcher



Storage Case



Chopper Attachment

## Hand Blender Features

### Speed Control Dial

Variable speeds provide greater processing control that adjusts to handle a variety of foods, beverages and soups.

### One-Touch Power Button

Activate the Hand Blender by pressing and holding the POWER button during blending. To stop blending, simply release the power button.

### Motor Body

Designed for a comfortable, non-slip grip.

### Powerful DC Motor (not shown)

Provides a powerful blending action and is designed for quiet, long-life operation.

### 1.5 m (5 ft.) Power Cord

Long enough to take the Hand Blender to the cooktop or work area, the Power Cord is rounded with no grooves for easy clean up. A silicone cord strap is included for convenient cord storage.

### Twist-Lock Stainless Steel Blending Arm

Attaches onto the Motor Body with a simple twist and rotate motion to lock into place. Attach the Bell Blades for blending. All attachments utilize the same twist and lock mounting system.

### Whisk Attachment

Optimized for whipping egg whites and whipping cream.

### Chopper Attachment

Perfect for small chopping jobs like herbs, nuts, and vegetables. Chopper includes a bowl, blade, and chopper adapter. The Chopper bowl has a non-slip base to prevent movement during the chopping process.

### Blending Pitcher

1 L (4 cup) BPA-Free Pitcher with convenient handle and no splash lid.

### Bell Blades

With the three interchangeable Bell Blades, you will always have the right tool for a multitude of tasks. From crushing ice, to chopping cooked meats, and frothing milk, the KitchenAid Hand Blender has you covered.

### Pan Guard

Protects your cookware by snapping on the Bell Blades.

### Bell Guard

Protects the Bell blades while not in use.

### Storage Case

Keeps accessories organized, protected, and clean.

# Operating Your Hand Blender

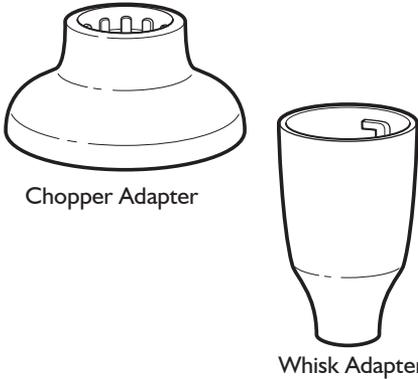
## Assembling Hand Blender

Before using the KitchenAid Hand Blender for the first time, wipe the motor body and attachment adapters with a clean, damp cloth to remove any dirt or dust. Mild dish soap may be used, but do not use abrasive cleansers.

**NOTE:** Do not immerse the motor body or the adapters in water.

Dry with a soft cloth. Wash all the attachments and accessories by hand or in the dishwasher. Dry thoroughly.

**NOTE:** Always be sure to unplug the power cord from the wall socket before installing or removing attachments.

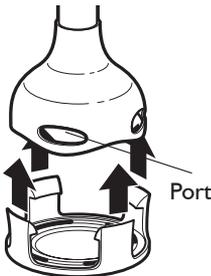


Chopper Adapter

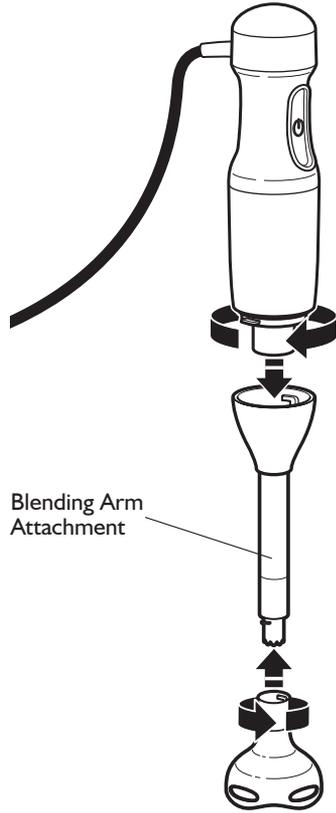
Whisk Adapter

### Bell Guard

Easily snaps onto Bell Blade and provides protection to blades while the Hand Blender is not in use.

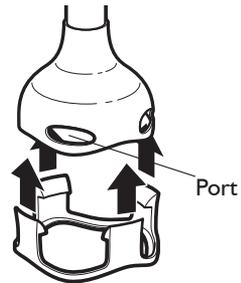


**NOTE:** Ensure Bell Guard is installed with the mounting clips positioned between the ports on the Bell Blades.



### Pan Guard

The Pan Guard snaps onto any of the included Bell Blades and provides protection to the Hand Blender and your cookware.



**NOTE:** Ensure Pan Guard is installed with the mounting clips positioned between the ports on the Bell Blades.

# Operating Your Hand Blender

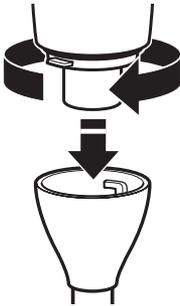
## Twist-Lock Blending Arm

Use the Blending Arm attachment for smoothies, milk shakes, soup, cooked vegetables, frosting, or baby food.

1. Insert Blending Arm into Bell Blade (see "Attachment Guide") and twist to lock until it clicks.



2. Insert Blending Arm into Motor Body and twist to lock until it clicks.



3. Plug the electrical cord into an electrical wall socket.
4. Set Hand Blender to Speed 1. Adjust the speed by turning the Speed Control Dial on top of the Hand Blender.
5. Insert the Hand Blender into the mixture.

**NOTE:** Hand Blender should only be immersed in liquids the length of the attachment. Do not submerge beyond the seam of the blending attachment. Do not immerse the motor body into liquids or other mixtures.

6. Press the Power button to activate the Hand Blender.
7. When blending is complete, release the power button before removing Hand Blender from the mixture.
8. Unplug immediately after use, before removing or changing attachments.

Insert Hand Blender with Blending Arm attached into the Blending Pitcher containing ingredients at an angle. Use your free hand to cover the top of the Blending Pitcher for better stability and avoid splattering. Remember to stop the Hand Blender before removing it from the pitcher to avoid splashing.

Blending



Rest the Hand Blender on the bottom of the Blending Pitcher momentarily then hold at an angle and slowly draw it upwards against the side of the Pitcher. As the Hand Blender is drawn up you will notice the ingredients from the bottom of the Pitcher being drawn up. When the ingredients are no longer being drawn up from the bottom, return the Hand Blender to the bottom of the Pitcher and repeat the process until the ingredients are at the desired consistency.

Drawing up



Using a light circular motion from your wrist, draw the Hand Blender up slightly and let it fall again into the ingredients. Allow your wrist motion and the weight of the Hand Blender to do the work.

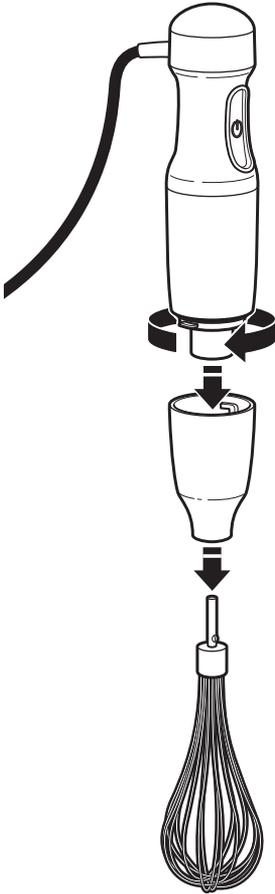
Wrist movement



# Operating Your Hand Blender

## Whisk Attachment

Use the Whisk to whip cream, beat egg whites, mix instant puddings, vinaigrettes, mousse, or for making mayonnaise.



1. Insert the Whisk into the Whisk Adapter.
2. Insert the Whisk Adapter into the motor body and twist until it clicks. Adapter automatically adjusts the whisk to the proper range of speeds appropriate for whipping.
3. Plug the electrical cord into an electrical wall socket.
4. Start Hand Blender on Speed 1. Adjust the speed by rotating the Speed Control Dial on top of the Hand Blender.

5. Insert the Hand Blender into the mixture. The stainless steel Whisk may scratch or mar non-stick coatings; avoid using the Whisk in non-stick cookware.

**NOTE:** Hand Blender should only be immersed in liquids the length of the attachment. Do not submerge beyond the seam of the whisk adapter. Do not immerse the motor body into liquids or other mixtures.

To prevent splattering and splash-out, use the Whisk Attachment in deep containers or pans.

6. Press the Power button to activate the Hand Blender.
7. When whisking process is complete, release the Power button before removing Hand Blender from the mixture.
8. Unplug immediately after use, before removing or changing attachments.

# Operating Your Hand Blender

## Chopper Attachment

### **! WARNING**

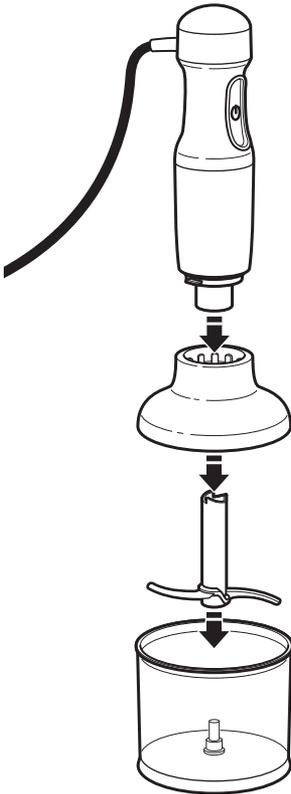
#### **Cut Hazard**

**Handle blades carefully.**

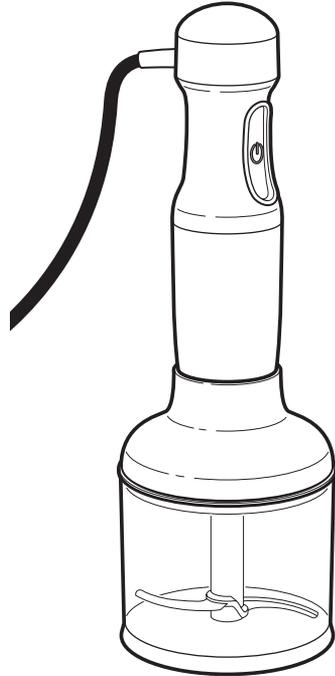
**Failure to do so can result in cuts.**

Use the Chopper attachment to chop small amounts of food such as cooked meat, cheese, vegetables, herbs, crackers, bread, and nuts.

1. Insert the Chopper blade into the Chopper bowl.



2. Add small pieces of foods to the bowl.
3. Insert the Chopper attachment into the Chopper bowl.
4. Align the Chopper bowl with the motor body and press together.
5. Hold the motor body with one hand and the Chopper bowl with the other while processing.



6. Press the POWER button to activate Hand Blender. For best results, “pulse” the power by pressing and releasing the Power button until ingredients reach the desired consistency.
7. When chopping is complete, release the Power button.
8. Remove Motor Body from Chopper attachment.
9. Unplug immediately after use, before removing or changing attachments.

# Operating Your Hand Blender

## Chopper Attachment (cont.)

Chopper Processing Guide				
Food	Quantity	Preparation	Speed	Time*
Meats	200 g / 7 oz	Cut into 2 cm / $\frac{3}{4}$ " Cubes	5	15 Seconds
Almonds/Nuts	200 g / 7 oz	Place in Whole Nuts	3	25 Seconds
Garlic	10–12 Cloves	Place in Whole Cloves	3	15 Seconds
Onions	100 g / 3.5 oz	Cut into Quarters	3	15 Seconds
Cheese	100 g / 3.5 oz	Cut into 1 cm / $\frac{3}{8}$ " Cubes	5	30 Seconds
Hard Boiled Eggs	2	Place in Whole Eggs	4	3 Pulses
Carrots	200 g / 7 oz	Cut Average Carrot into Quarters	3	15 Seconds
Herbs	50 g / 2 oz	Remove Stalks	4	15 Seconds

\* Processing times and speeds are approximate.

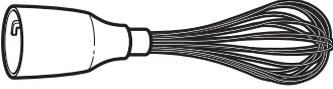
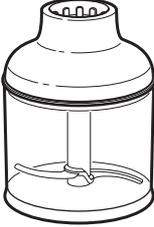
Actual usage may vary depending on quality of food and desired chop size.

## Operating Tips

- Cut solid foods into small pieces for easier blending or chopping.
- The Hand Blender is equipped with thermal protection from high operating temperatures. Should the Hand Blender suddenly stop during use, unplug it and allow 10 minutes to automatically reset.
- To avoid splashing, insert the Hand Blender into the mixture before pressing the power button, and release the power button before pulling the Hand Blender out of the mixture.
- When blending in a saucepan on a cooktop, remove the pan from the heating element to protect the Hand Blender from overheating.
- For best blending, hold the Hand Blender at an angle and gently move up and down within the container. Do not pound down on the mixture with the Hand Blender.
- To prevent overflow, allow room in the container for the mixture to rise when using the Hand Blender.
- Be sure the extra long cord of the Hand Blender is not extending over a hot heating element.
- Do not let the Hand Blender sit in a hot pan on the cooktop while not in use.
- Remove hard items, such as fruit pits or bones, from the mixture before blending or chopping to help prevent damage to the blades.
- Do not use your Hand Blender to process coffee beans or hard spices such as nutmegs. Processing these foods could damage the blades of the Hand Blender.
- Do not use the pitcher or the chopper bowl in the microwave oven.
- The stainless steel whisk may scratch or mar non-stick coatings; avoid using the whisk in non-stick cookware.
- To prevent splattering, use the whisk attachment in deep containers or pans.

# Operating Your Hand Blender

## Attachment Guide

Attachment	Best used for
<b>S-Blade</b>  A hand blender attachment with a cylindrical base and a rounded, bulbous head. The head features two curved blades that meet at a central point, forming an 'S' shape.	<b>Blend, Crush, Puree</b> Smoothies, Milkshakes, Cooked veggies, Soups, Sauces, Ice, Baby food, Frosting, Crushed ice
<b>Multi-Purpose</b>  A hand blender attachment with a cylindrical base and a rounded, bulbous head. The head has four curved blades arranged in a cross pattern, meeting at a central point.	<b>Shred</b> Cooked meats, Beef gravy, Liquidize fruits, minces, Crushed ice
<b>Frother/Beater</b>  A hand blender attachment with a cylindrical base and a rounded, bulbous head. The head has a central vertical shaft with several horizontal blades or paddles attached to it.	<b>Froth and Mix</b> Milk latte, Frappes, Cappuccino, Cake batter, Pancake batter, Muffin mix, Milk, Muffin batter
<b>Whisk</b>  A hand blender attachment consisting of a cylindrical base with a long, flexible handle made of many thin, curved wires that fan out at the end.	<b>Whip, Emulsify, Aerate</b> Pudding, Egg whites, Mayonnaise, Vinaigrette, Mousse, Hollandaise sauce, Whipping cream
<b>Chopper</b>  A hand blender attachment consisting of a cylindrical base with a wider top section. Inside the base, there are two curved blades mounted on a central vertical shaft.	<b>Chopping</b> Graham cracker crumbs, Vegetables, Parmesan cheese, Peanuts, Salsa, Hard boiled eggs, Bread crumbs, Herbs, Cooked meats, Beef gravy, Liquidize fruits, Mince

### Hand Blender

1. Unplug Hand Blender before cleaning.
2. Remove the Adapters and Attachments by twisting (see “Operating Your Hand Blender” section).
3. Wipe the Motor Body and Adapters with a damp cloth. Mild dish soap may be used, but do not use abrasive cleansers.
4. Wipe power cord with warm, sudsy cloth, then wipe clean with damp cloth. Dry with soft cloth.
5. Wash Chopper Adapter and Whisk Adapter by hand in hot, soapy water.
6. Dry Blending Arm and Bell Blade with soft cloth.

**NOTE:** Do not immerse the Motor Body or the adapters in water.

### Hand Blender Accessories and Attachments

Wash Blending Attachment, Pitcher and Lid, Whisk, Chopper Bowl, Blade, and non-skid Base in hot, soapy water, or in the top rack of the dishwasher. Dry thoroughly.

**NOTE:** Do not put whisk or chopper adapters in dishwasher.

# ÍNDICE

<b>Avisos de Segurança</b>	
Instruções importantes de segurança.....	16
Condições elétricas.....	18
<b>Por Onde Começo?</b>	
Rede elétrica da residência.....	19
Conexão à tomada.....	19
<b>Acessórios e Funções do Mixer</b> .....	20
<b>Preparando o Mixer para Uso</b>	
Antes do primeiro uso.....	22
<b>Usando O Mixer</b>	
Braço de mistura com giro-trava.....	23
Batedor (acessório de mistura).....	24
Processador (acessório de corte) .....	25
Guia de processamento do processador .....	26
<b>Dicas de Operação</b> .....	26
<b>Guia de Acessórios</b> .....	27
<b>Cuidados e Limpeza</b> .....	28
<b>Dados Técnicos</b> .....	29
<b>Questões Ambientais</b> .....	29
<b>Assistência Técnica ou de Manutenção</b> .....	30

### A sua segurança e a de terceiros é muito importante.

Este manual e o seu produto têm muitas mensagens importantes de segurança. Sempre leia e siga as mensagens de segurança.



Este é o símbolo de alerta de segurança. Este símbolo alerta sobre situações que podem trazer risco a sua vida, ferimentos a você ou a terceiros. Todas as mensagens de segurança virão após o símbolo de alerta de segurança e a palavra "PERIGO" ou "ADVERTÊNCIA". Estas palavras significam:

#### **⚠ PERIGO**

Existe risco de você perder a vida ou de ocorrerem danos graves se as instruções não forem seguidas imediatamente.

#### **⚠ ADVERTÊNCIA**

Existe risco de você perder a vida ou de ocorrerem danos graves se as instruções não forem seguidas.

Todas as mensagens de segurança mencionam qual é o risco em potencial, como reduzir a chance de se ferir e o que pode acontecer se as instruções não forem seguidas.

## INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

Quando utilizar um aparelho elétrico, precauções básicas de segurança sempre devem ser seguidas, incluindo as que se seguem:

1. Leia todas as instruções. O uso incorreto pode resultar em acidentes.
2. Para evitar o risco de choque elétrico, não coloque o mixer, o cabo de alimentação ou o plugue dentro da água ou outros líquidos.
3. Este produto não está destinado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que sejam supervisionadas ou instruídas por um adulto responsável pela sua segurança.

## Avisos de Segurança

- 4.** Este produto não pode ser utilizado por crianças.  
Tome muito cuidado quando usar qualquer aparelho elétrico próximo de crianças.  
Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o produto.
- 5.** Retire o plugue da tomada quando o produto não estiver em uso, antes de colocar ou retirar peças e antes de limpar.  
Nunca ligue o mixer sem que todos os componentes estejam montados corretamente.
- 6.** Nunca toque em nenhuma peça em movimento, pois pode causar ferimentos e/ou danificar o seu produto.
- 7.** Não opere qualquer aparelho elétrico com o cabo de alimentação danificado, após mau funcionamento ou após uma queda ou se, de alguma forma, estiver danificado.  
Leve o aparelho elétrico à Assistência Técnica Autorizada mais próxima para que seja examinado, consertado ou para ajustes elétricos ou mecânicos, a fim de evitar algum possível risco.  
Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído. Entre em contato com a Central de Relacionamento KitchenAid.
- 8.** O uso de acessórios não recomendados ou não vendidos pela KitchenAid pode causar incêndio, choque elétrico ou ferimentos.
- 9.** Certifique-se de que o processador (acessório de corte) esteja preso com segurança antes de operar o mixer.
- 10.** Não use o produto em ambientes externos.
- 11.** Não deixe o cabo de alimentação pender da borda da mesa ou do balcão.  
Nunca deixe o cabo de alimentação em locais de circulação, pois pode derrubar o produto e/ou causar acidentes.
- 12.** Não deixe que o cabo de alimentação entre em contato com superfícies quentes, incluindo o fogão.

## Avisos de Segurança

- 13.** Ao misturar líquidos, especialmente quentes, use um recipiente alto ou prepare pequenas quantidades por vez, para evitar derramamentos.
- 14.** Mantenha as mãos e utensílios fora do recipiente ao realizar a mistura, a fim de evitar o risco de ferimentos graves a pessoas ou danos ao produto. Pode ser usada uma espátula ou um raspador, mas somente quando o mixer não estiver funcionando.
- 15.** As lâminas são afiadas. Manuseie com cuidado quando esvaziar o recipiente ou durante a limpeza.
- 16.** Para desconectar, solte a tecla "Liga/desliga", e então remova o plugue da tomada.
- 17.** Este produto foi desenvolvido somente para uso doméstico.

## GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES.

### Condições elétricas:

Tensão: 127 V ou 220 V

---

Frequência: 60 Hz

---

Potência: 180 W ou 170 W

---

É fornecido um cabo de alimentação curto para reduzir o risco de emaranhados ou de tropeço em um fio muito longo.

- Não deixe o cabo de alimentação pender da borda da mesa ou do balcão.
- Nunca deixe o cabo de alimentação em locais de circulação ou que possa ser puxado por uma criança, pois pode derrubar o produto e/ou causar acidentes.

## ⚠️ ADVERTÊNCIA



### Risco de Choque Elétrico

**Conecte o plugue do produto a uma tomada adequada.**

**Não use adaptadores ou T's.**

**Não use extensões elétricas.**

**Não seguir estas instruções pode trazer risco de vida, incêndio ou choque elétrico.**

## Rede elétrica da residência

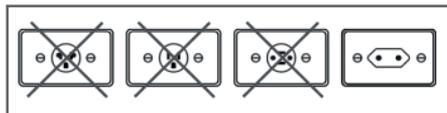
Os fios da rede elétrica devem ser de cobre e ter seções mínimas conforme ABNT (NBR-5410). Para a proteção do produto e da rede elétrica contra sobrecorrentes, o circuito onde o produto será ligado deve estar conectado a um disjuntor termomagnético. Caso não exista este disjuntor em sua residência, consulte um eletricitista especializado para instalá-lo.

## Conexão à tomada

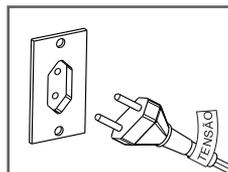
O plugue do cabo de alimentação do seu mixer é de 2 pinos em formato sextavado, conforme ABNT (NBR-14136). A instalação elétrica da sua residência deve ter uma tomada de força apropriada para este tipo de plugue.

Se não tiver, providencie a instalação de uma por um eletricitista habilitado.

Utilize o tipo de tomada adequado ao plugue de seu mixer, conforme imagem abaixo:

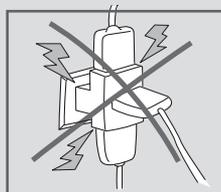


Antes de ligar seu mixer, verifique se a tensão da rede elétrica no local de instalação é a mesma indicada na etiqueta de dados técnicos do produto. Esta mesma informação está indicada na etiqueta fixada próxima ao plugue do cabo de alimentação de seu mixer.



## IMPORTANTE:

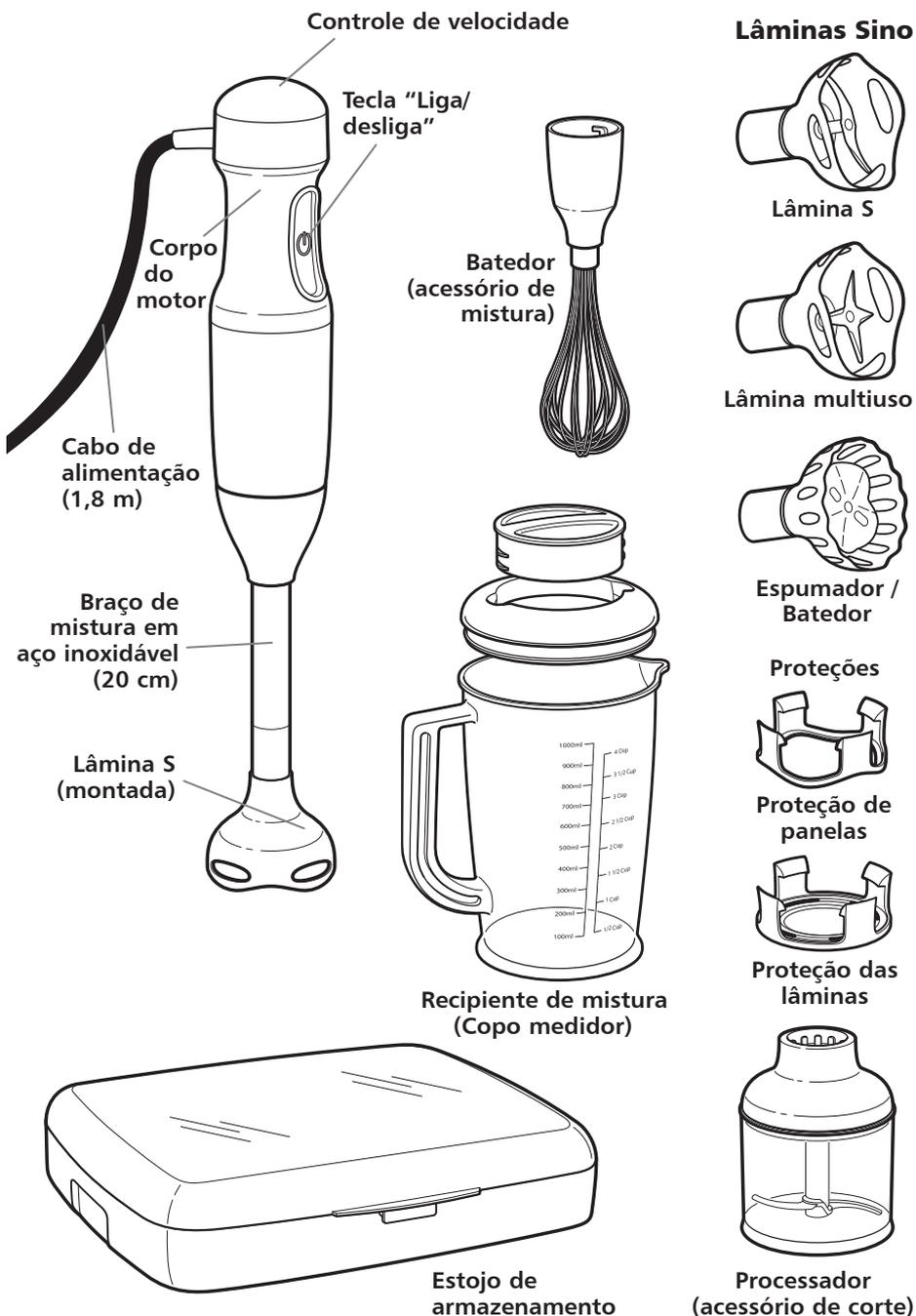
- Caso seja necessário ligar o modelo do mixer 127 V em tensão 220 V, utilize um estabilizador bivolt 750 VA com saída 127 V.
- Nunca conecte o seu mixer através de extensões duplas ou triplas com outro aparelho elétrico na mesma tomada. Não use extensões. Este tipo de ligação pode provocar sobrecarga na rede elétrica, prejudicando o funcionamento do seu mixer e resultando em acidentes com fogo. Use uma tomada exclusiva.



- Em caso de oscilação na tensão da rede elétrica, instale um estabilizador automático de tensão com potência mínima de 1000 Watts, entre o mixer e a tomada.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo agente de serviço do fabricante para evitar situações de risco. Entre em contato com a **Central de Relacionamento KitchenAid**.

# Acessórios e Funções do Mixer

## Acessórios do Mixer



## Características do Mixer

### Controle de velocidade

Velocidades variadas oferecem melhor controle de processamento para uma variedade de alimentos, bebidas e sopas.

### Tecla “Liga/desliga”

Para ativar o mixer mantenha pressionada a tecla “Liga/desliga” durante o processo. Para desativar, simplesmente solte a tecla.

### Corpo do motor

Projetado para ser confortável e antiderrapante.

### Motor potente (não mostrado)

Fornecer uma poderosa ação de mistura, é silencioso e durável.

### Cabo de alimentação (1,8 m)

Permite maior mobilidade para utilizar o mixer.

É arredondado e sem ranhuras para facilitar a limpeza.

Está inclusa uma tira de silicone para o armazenamento.

### Batedor (acessório de mistura)

Ideal para bater claras de ovos e cremes.

### Processador (2,5 copos, 600 ml) Acessório de corte

Utilizado para picar pequenos alimentos tais como, ervas, nozes e vegetais. Possui recipiente, lâmina e adaptador. O recipiente possui base antiderrapante para evitar movimentação durante o processo de picar.

### Recipiente de mistura (1 litro)

Recipiente atóxico com alça prática e tampa antirrespingos.

### Lâminas sino

Com as 3 lâminas permutáveis, você sempre terá a ferramenta certa para várias tarefas.

O mixer da KitchenAid atende todas as suas necessidades, desde picar gelo, cortar carnes cozidas a espumar leite.

### Proteção de painelas

Encaixe nas lâminas sino para a proteção de seus utensílios de cozinha durante o uso do mixer.

### Proteção das lâminas

Protege as lâminas quando não estiverem em uso.

### Estojo de armazenamento

Mantém os acessórios organizados, protegidos e limpos.

# Preparando o Mixer para Uso

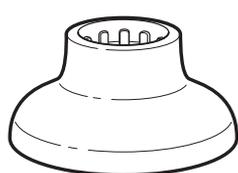
## Antes do primeiro uso

Antes de utilizar o seu Mixer KitchenAid pela primeira vez, limpe o corpo do motor e os adaptadores dos acessórios com um pano limpo e úmido para remover pó ou sujeiras. Pode ser usado detergente neutro, mas não use produtos de limpeza abrasivos. Seque com um pano macio e limpo.

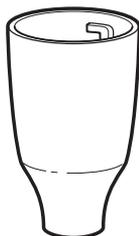
**NOTA:** Não imergir o corpo do motor e os adaptadores na água ou outros líquidos.

Lave todos os acessórios manualmente ou na máquina lava-louças. Seque-os bem com um pano macio e limpo (veja item "Cuidados e Limpeza").

**NOTA:** Certifique-se de sempre desconectar o cabo de alimentação da tomada antes de instalar ou remover os acessórios.



Adaptador do processador



Adaptador do batedor

## Proteção das lâminas

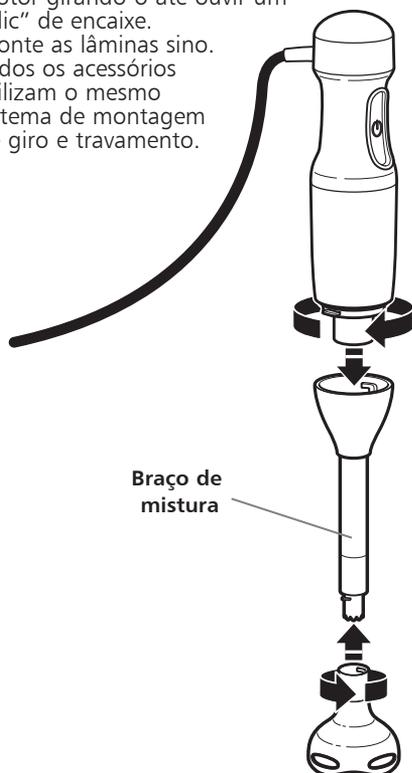
Encaixa facilmente e protege as lâminas quando não estiverem em uso.



**NOTA:** Certifique-se de que a proteção das lâminas esteja montada com os clips de montagem posicionados entre os orifícios das lâminas.

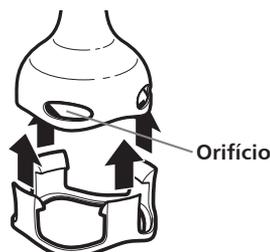
## Braço de mistura em aço inoxidável (20 cm)

Monte o braço de mistura ao corpo do motor girando-o até ouvir um "clac" de encaixe. Monte as lâminas sino. Todos os acessórios utilizam o mesmo sistema de montagem de giro e travamento.



## Proteção de painelas

A proteção de painel encaixa em qualquer lâmina inclusa e protege o mixer e seus utensílios de cozinha.



**NOTA:** Certifique-se de que a proteção de painelas esteja montada com os clips de montagem posicionados entre os orifícios das lâminas.

# Usando o Mixer

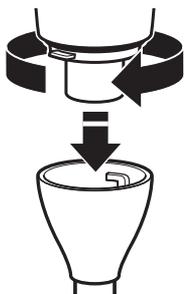
## Braço de mistura com giro-trava

Use o braço de mistura para smoothies (vitaminas), milk shakes, sopas, vegetais cozidos, gelados ou papinhas de bebê.

1. Monte o braço de mistura em uma lâmina sino e gire-a até ouvir o "clic" de encaixe.



2. Monte o braço de mistura ao corpo do motor girando-o até ouvir um "clic" de encaixe.



3. Conecte o cabo de alimentação na tomada.
4. Ajuste o mixer na velocidade 1. Ajuste a velocidade girando o controle de velocidade na parte superior do mixer.
5. Insira o mixer na mistura.

**NOTA:** Não mergulhar o mixer em líquidos em uma profundidade que ultrapasse a junção do acessório. Não mergulhar o corpo do motor em líquidos ou outras misturas.

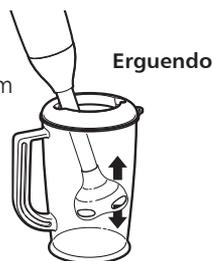
6. Pressione a tecla "Liga/desliga" para iniciar o mixer.

7. Quando o processo de mistura estiver completo solte a tecla "Liga/desliga" antes de retirar o mixer da mistura.
8. Desconecte o plugue da tomada imediatamente após o uso, antes de remover ou trocar os acessórios.

Insira o mixer com o braço de mistura montado, em ângulo, no recipiente com os ingredientes. Use a sua mão livre para cobrir a parte superior do recipiente para melhor estabilidade e evitar respingos. Lembre-se de parar o mixer antes de removê-lo do recipiente para evitar respingos.



Repouse momentaneamente o mixer na parte inferior do recipiente e depois segure-o em ângulo e, lentamente, suba-o contra a lateral do recipiente. Conforme o mixer estiver sendo erguido, você perceberá que os ingredientes que estão no fundo do recipiente vão subindo. Quando os ingredientes não estiverem mais subindo, retorne o mixer ao fundo do recipiente e repita o processo até que os ingredientes estejam na consistência desejada.



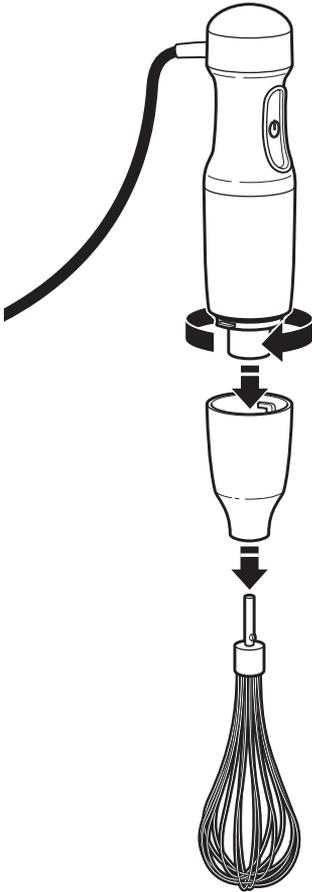
Usando um movimento circular leve do seu pulso, erga o mixer levemente e deixe-o cair novamente nos ingredientes. Deixe que o movimento do seu pulso e o peso do mixer façam o trabalho.



# Usando o Mixer

## Batedor (acessório de mistura)

Ideal para bater cremes, claras de ovos, misturar pudins instantâneos, vinagretes, musse ou para fazer maionese.



1. Insira o batedor no adaptador do batedor.
2. Insira o adaptador do batedor no corpo do motor e gire-o até ouvir um "clac" de encaixe para travá-lo.
3. Conecte o cabo de alimentação na tomada.

4. Inicie o mixer na velocidade 1. Ajuste a velocidade girando o controle de velocidade na parte superior do mixer.

5. Insira o mixer na mistura.

O batedor de aço inoxidável pode riscar revestimentos antiaderentes, evite usá-lo em utensílios de cozinha antiaderentes.

**NOTA:** Não imergir o mixer em líquidos em uma profundidade que ultrapasse a junção do acessório. Não imergir o corpo do motor em líquidos ou outras misturas.

Para evitar respingos e derramamentos, use o batedor em recipientes fundos ou panelas.

6. Pressione a tecla "Liga/desliga" para iniciar o mixer.
7. Quando o processo de mistura estiver completo solte a tecla "Liga/desliga" antes de retirar o mixer da mistura.
8. Desconecte o plugue da tomada imediatamente após o uso, antes de remover ou trocar os acessórios.

# Usando o Mixer

## Processador (acessório de corte)

### **⚠️ ADVERTÊNCIA**

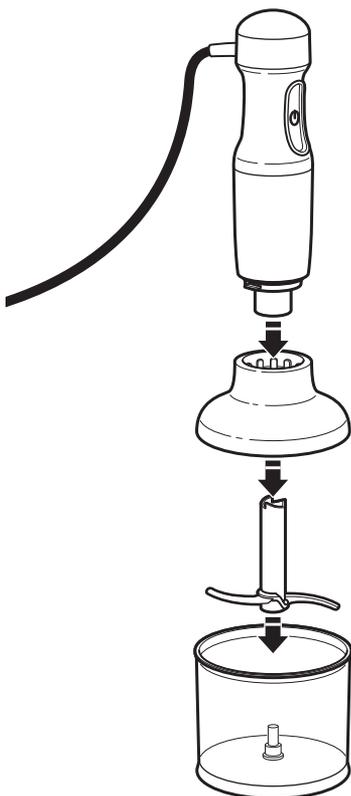
#### **Perigo de Corte**

**Manuseie as lâminas com cuidado.**

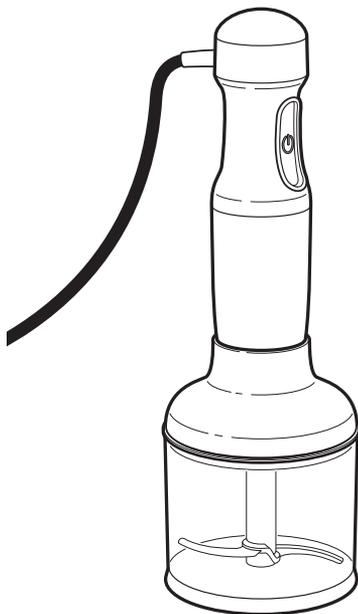
**O não cumprimento desta instrução pode resultar em ferimentos por corte.**

Use o processador para picar pequenas quantidades de alimentos, tais como carne cozida, queijo, vegetais, ervas, biscoitos, pães e nozes.

1. Insira a lâmina do processador no recipiente do processador.



2. Adicione pequenos pedaços de alimentos no recipiente.
3. Insira o adaptador do processador no recipiente.
4. Alinhe o recipiente com o corpo do motor e pressione os dois juntos.
5. Segure o corpo do motor com uma mão e com a outra segure o recipiente do processador, enquanto estiver processando.



6. Pressione a tecla "Liga/desliga" para iniciar o mixer. Para melhores resultados, "pulse" a tecla "Liga/desliga", pressionando-a e soltando-a até que os ingredientes atinjam a consistência desejada.
7. Quando a operação de cortar estiver completa, solte a tecla "Liga/desliga".
8. Desconecte o plugue da tomada imediatamente após o uso, antes de remover ou trocar os acessórios.
9. Remova o corpo do motor do adaptador do processador.

# Usando o Mixer

Guia de processamento do processador

Alimento	Quantidade	Preparo	Velocidade (*)	Tempo (*)
Carnes	200 g	Corte em cubos de 2 cm	5	15 s
Amêndoas/nozes	200 g	Inteiras	3	25 s
Alho	10 a 12 dentes	Dentes inteiros	3	15 s
Cebolas	100 g	Corte em 4	3	15 s
Queijos	100 g	Corte em cubos de 1 cm	5	30 s
Ovos cozidos duros	2	Inteiros	4	3 pulsos
Cenouras	200 g	Corte uma cenoura média em 4	3	15 s
Ervas	50 g	Remova os talos	4	15 s

(\*) Os tempos de processamentos e as velocidades são aproximados.

Dependendo da qualidade dos alimentos e do tamanho do corte desejado, a velocidade e tempo de processamento podem variar.

## Dicas de Operação

- Corte alimentos sólidos em pedaços pequenos para misturar e triturar com maior facilidade.
- O mixer está equipado com proteção térmica contra altas temperaturas de operação.
- Caso o mixer pare repentinamente durante o uso, desconecte o plugue da tomada e aguarde 10 minutos para reiniciar.
- Para evitar respingos, insira o mixer na mistura antes de pressionar a tecla "Liga/desliga" e solte a tecla "Liga/desliga" antes de retirar o mixer da mistura.
- Quando estiver misturando numa panela, remova a panela do elemento de aquecimento para proteger o mixer de superaquecimento.
- Para melhores misturas, segure o mixer em ângulo e mova-o, lentamente, para cima e para baixo dentro do recipiente. Não fique batendo o mixer na mistura.
- Para prevenir transbordamento, deixe um espaço no recipiente para a mistura subir durante o uso do mixer.
- Não deixe que o cabo de alimentação entre em contato com superfícies quentes, incluindo o fogão.
- Não deixe o mixer apoiado numa panela quente ou sobre o fogão utilizando-o ou não.
- Remova itens duros, como sementes de frutas ou ossos da mistura, antes de cortar ou misturar, para evitar danos às lâminas.
- Não use o mixer para processar grãos de café ou temperos duros como noz-moscada. O processamento desses alimentos pode danificar as lâminas do mixer.
- Não use os recipientes de mistura e do processador no micro-ondas.
- O batedor de aço inoxidável pode riscar revestimentos antiaderentes, evite usá-lo em utensílios de cozinha antiaderentes.
- Para evitar respingos e derramamentos, use o batedor em recipientes fundos ou panelas

# Guia de Acessórios

<b>Acessórios</b>	<b>Melhor uso para</b>
<p data-bbox="242 191 352 215"><b>Lâmina S</b></p>  A lâmina S é um acessório com uma forma curva e pontiaguda, semelhante a uma lâmina de faca, com uma borda serrilhada.	<p data-bbox="554 191 817 215"><b>Misturar, triturar, purê</b></p> <p data-bbox="554 245 969 326">Smoothies (vitaminas), milk shakes, vegetais cozidos, sopas, molhos, gelo, papinhas de bebê, glacê, gelo triturado.</p>
<p data-bbox="200 431 394 456"><b>Lâmina multiuso</b></p>  A lâmina multiuso possui uma forma arredondada com uma borda serrilhada e um design central que sugere versatilidade.	<p data-bbox="554 431 700 456"><b>Fatiar / Picar</b></p> <p data-bbox="554 488 955 537">Carnes cozidas, molho de carne, liquidificar frutas, moer, gelo triturado.</p>
<p data-bbox="173 672 423 696"><b>Espumador / Batedor</b></p>  O espumador ou batedor tem uma cabeça arredondada com uma borda serrilhada e um cabo longo e fino.	<p data-bbox="554 672 785 696"><b>Espumar e misturar</b></p> <p data-bbox="554 725 928 829">Café com leite, batidas, cappuccino, massa de bolo, massa de panqueca, mistura de muffin, leite, massa de muffin.</p>
<p data-bbox="118 912 476 937"><b>Batedor (acessório de mistura)</b></p>  O batedor de mistura possui uma cabeça arredondada com uma borda serrilhada e um cabo longo e fino.	<p data-bbox="554 912 830 937"><b>Bater, emulsionar, aerar</b></p> <p data-bbox="554 966 916 1047">Pudim, claras de ovos, maionese, vinagrete, musse, molho holandês, creme de leite</p>
<p data-bbox="109 1153 487 1177"><b>Processador (acessório de corte)</b></p>  O processador de corte é um acessório com uma forma cilíndrica e uma borda serrilhada, usado para cortar alimentos.	<p data-bbox="554 1153 710 1177"><b>Cortar / Picar</b></p> <p data-bbox="554 1206 955 1336">Pedacos de biscoito, vegetais, queijo parmesão, amendoins, salsa, ovos cozidos duros, migalhas de pão, ervas, carnes cozidas, molho de carne, liquidificar frutas, moer.</p>

## **ADVERTÊNCIA**

### **Perigo de Corte**

**Manuseie as lâminas com cuidado.**

**O não cumprimento desta instrução pode resultar em ferimentos por corte.**

## **Adaptador e Acessórios do Mixer**

Lave o braço de mistura, o recipiente de mistura, a tampa, o recipiente do processador, a lâmina e a base antiderrapante em água quente com sabão ou detergente neutro ou lave-os na bandeja superior da máquina lava-louças. Seque-os bem com um pano macio e limpo.

### **Mixer**

- 1.** Desconecte o cabo de alimentação da tomada antes de limpar.
- 2.** Remova os adaptadores e acessórios.
- 3.** Limpe o corpo do motor e os adaptadores dos acessórios com um pano limpo e úmido. Pode ser usado detergente neutro, mas não use produtos de limpeza abrasivos. Seque com um pano macio e limpo.
- 4.** Limpe o cabo de alimentação com um pano macio umedecido e com sabão ou detergente neutro. Seque com um pano macio.
- 5.** Lave os adaptadores do processador e do batedor manualmente em água quente com sabão.
- 6.** Seque a haste e a lâmina com um pano seco.

**NOTA:** Não coloque o batedor e os adaptadores do processador e do batedor na máquina lava-louças.

**NOTA:** Não imergir o corpo do motor e os adaptadores na água ou outros líquidos.

# Dados Técnicos

Modelo	KEB25
Dimensão sem embalagem (A x L x P) (mm)	399 x 58 x 58
Dimensão com embalagem (A x L x P) (mm)	330 x 480 x 130
Tensão/Voltagem (V)	127 ou 220
Frequência (Hz)	60
Potência (W)	180 ou 170
Corrente (A)	1,4 ou 1,12
Volume (litros)	1,0 ou 0,6
Peso líquido (kg)	3,1
Peso bruto (kg)	3,72

Português

## Questões Ambientais

### 1. Embalagem

A KitchenAid procura usar embalagens cujas partes sejam de fácil separação, bem como de materiais recicláveis. Portanto, as peças das embalagens (calços de isopor, sacos plásticos e caixa de papelão) devem ter o seu descarte de maneira consciente, sendo destinados, preferencialmente, a recicladores.

### 2. Produto

Este produto foi construído com materiais que podem ser reciclados e/ou reutilizados. Então, ao se desfazer deste produto, procure companhias especializadas em desmontá-lo corretamente.

### 3. Descarte

Ao descartar este produto, no final de sua vida útil, solicitamos que seja observada a legislação local existente e vigente em sua região, fazendo o descarte da forma mais correta possível.

## Assistência Técnica ou de Manutenção

Em caso de dúvidas ou de problemas no produto, entre em contato com a **Central de Relacionamento KitchenAid**.

Ao ligar, tenha em mãos o número do modelo e o número de série do seu processador de alimentos. Ambos os números podem ser encontrados na etiqueta, que está localizada na parte inferior do processador, para visualizá-la, vire o processador e localize uma etiqueta com as informações solicitadas.

Entre em contato com a **Central de Relacionamento KitchenAid** através dos números de telefone abaixo ou acesse o nosso site.

Capitais e Regiões Metropolitanas:

**4004-1759**

Demais Regiões: **0800-722-1759**

**[www.kitchenaid.com.br](http://www.kitchenaid.com.br)**

# 目录

<b>手动搅拌机安全</b>	
重要保障措施.....	32
电器要求.....	33
<b>部件和功能</b>	
手动搅拌机配件.....	34
手动搅拌机功能.....	35
<b>操作您的手动搅拌机</b>	
装配手动搅拌机.....	36
扭锁式搅拌臂.....	37
搅拌臂配件.....	38
刀片附加装置.....	39
操作提示.....	40
配件说明.....	41
<b>保养与清洁.....</b>	<b>42</b>

## 手动搅拌器安全

### 您和他人的安全对我们来说非常重要。

在说明和应用中，我们为您提供了许多重要的安全信息，请务必阅读并遵守安全信息。



这是安全警示符号。

这个符号警示您能够致命或伤害您或他人的危险。

所有的安全信息将跟随着安全警示符号或者“危险”或“警告”这样的单词。这些单词表明：



**您能丧生或遭遇严重的伤害如果您不能立即遵守说明。**



**如果您不遵守说明，您能丧生或遭遇严重的伤害。**

所有安全信息会知道您存在哪些潜在危险，知道您如何降低伤害几率，指导您如果不遵守说明会发生的情况。

# 重要的安全保障措施

使用电器时，应始终遵循基本的安全防范措施，包括下列内容：

1. 请阅读所有说明。家电使用不当可能会导致人身伤害。
2. 为了防止触电的危险，不要把手动搅拌器的电机的机体，电线和电 插头放入水或其他液体中。
3. 本产品不适用于下列人士（包括儿童）使用：身体官能或心智能力减损的人士，或缺乏相关经验和知识的人士，除非有对他们安全负责并了解所涉及风险的人士在一旁进行监督或指导，并以安全的方法使用本产品。
4. 儿童不得使用本产品。
5. 儿童要在监督下使用，以确保他们不玩设备。
6. 在不使用时，在组装或拆卸电器零件前，清洁前，均将插头从插座上拔下。
7. 避免接触可移动部分。
8. 电器电线或插头损坏，出现应用故障，掉落或任何方式的电器损坏后，不要使用此电器。送回最近的授权服务中心进行检查，维修或进行电气或 机械设备调整。授权服务中心进行检查，维修或进行电气或机械设备调整。
9. 不要使用由非制造商出售的附加装置，这样可能会引起火灾，触电或受伤。
10. 在操作电器前确保固定的刀头适配器已稳固地锁定到位。
11. 不要在室外使用。
12. 不要让电源线悬挂在桌子或柜台边缘。应将产品及其电线放在儿童接触不到的地方。
13. 不要让电源线接触高温表面，包括炉灶。
14. 当混合液体时，特别是热的液体，使用大的容器或每次使用小容器时定量，以减少漏出。
15. 搅拌时，保证双手及用具不伸入容器中，以防止人员受伤或用具损坏。仅当电器不运行时，刮刀才可使用。
16. 本产品刀刃非常锋利，应小心处理。在处理锋利的切削刀刃时、排空碗时、以及清洗时应特别小心。

17. 要中断使用，请断开开关，并拔掉电源线插头。
18. 本产品拟用于家庭及类似的应用，如：
  - 商店，办公室和其他的工作环境的工作人员的厨房区域。
  - 农庄。
  - 由酒店，汽车旅馆和其他住宅类型环境。
  - 床和早餐类型环境。

## 保存这些说明

此产品用于家庭使用。

### 产品中有害物质的名称及含量

部件名称	有害物质					
	铅 (PB)	汞 (HG)	镉 (CD)	六价铬 (CR(VI))	多溴联苯 (PBB)	多溴二苯醚 (PBDE)
PCBA ASSY (电路板)	X	0	0	0	0	0

本表格依据SJ/T 11364的规定编制

- 0: 表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在GB/T 26572规定的限量要求以下。
- X: 表示该有害物质至少在该部件的某一均质材料中的含量超出GB/T 26572规定的限量要求。

(企业可在此处，根据实际情况对上表中打“X”的技术原因进行进一步说明。)

### 电气要求

伏: 220-240 V.A.C.

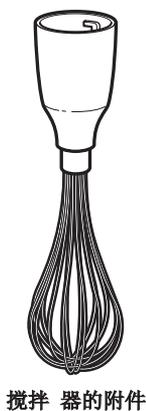
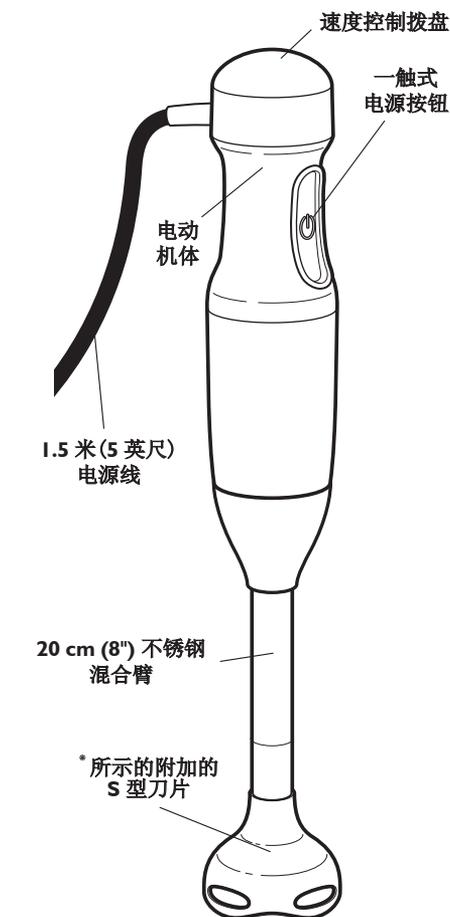
赫兹: 50-60 赫兹

提供一个短的电源线，以减少长线缠绕或绊倒的风险。如果使用长的电源线：

- 标记的延长线的额定电功率应至少与电器的额定电功率相同。
- 电源线的布置不要悬垂柜台上方或桌面上方，这样的位置可能无意间被孩子拉到或绊倒孩子。

# 配件和功能

## 手动搅拌器配件



## 贝尔刀片



S 型-刀片



多功能刀片  
刀片



起泡剂/打浆机



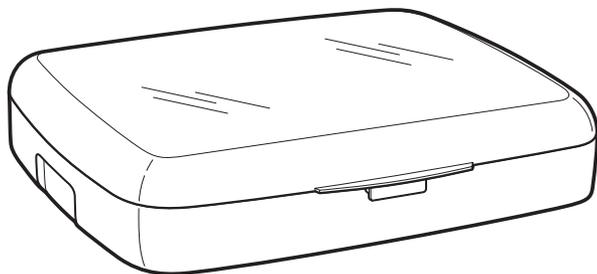
盘保护套



贝尔保护套



混合器



存储箱



刀片附加装置

## 手动搅拌机功能

### 速度控制拨盘

可变速度能提供更多的处理控制，以调整速度从而制作各种食品，饮料和汤类。

### 一触式电源按钮

通过按压住“POWER”按钮，激活手动搅拌。停止搅拌只需简单的松开。

### 电机的机身

设计为舒适防滑把手。

### 强大的直流电动机（没有显示）

提供了强大的混合动力和静音装置，长寿命的操作设计。

### 电源线 1.5 米（5 英尺）

电源线长度足够连接手动搅拌机到炉灶或工作区，电源线缠绕在无凹槽的圆型支架上，容易清理。到炉灶或工作区，电源线缠绕在无凹槽的圆型支架上，容易清理。

### 扭锁不锈钢

#### 搅拌臂

简单旋转搅拌臂固定到电机机身，锁定到位置。连接的贝尔刀片用于搅拌。所有附加装置利用同样的扭曲和锁安装系统固定。

### 搅拌器配件

用于充分地搅打蛋清和鲜奶油。

### 刀头配件

完美地用于完成的香草类，坚果和蔬菜等小样品的切碎。刀头装置包括一个碗，刀和刀头适配器。刀头碗有防滑底座防止砧板在切碎过程中移动。

### 混合量杯

1 升（4 杯）不含双酚 A 的量杯，方便的手柄和防溅盖。

### 贝尔刀片

有三个可互换的贝尔刀片，您始终拥有一个合适的多功能工具。从破碎冰，切碎熟肉到发泡牛奶，有您的厨房助手—手动搅拌机帮忙全部均可实现。

### 盘保护套

通过扣紧在贝尔刀片上，来保护您的炊具。

### 贝尔保护套

保护不使用时的贝尔刀片。

### 存储箱

使配件规整，受到保护，并且清洁。

# 操作您的手动搅拌机

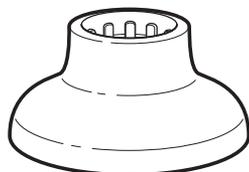
## 装配手动搅拌机

第一次使用 KitchenAid 手动搅拌机前，用干净潮湿的布擦拭电机体和附加装置适配器，以消除污垢或灰尘。可以使用温和的洗菜洗涤剂，但不能使用腐蚀的磨砂清洁剂。

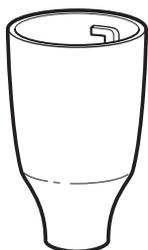
**注意：** 不要将电机身体或适配器浸入水中。

用软布擦干。洗净所有配件和手工附加装置，通过用手清洗或用洗碗机。使其彻底干燥。

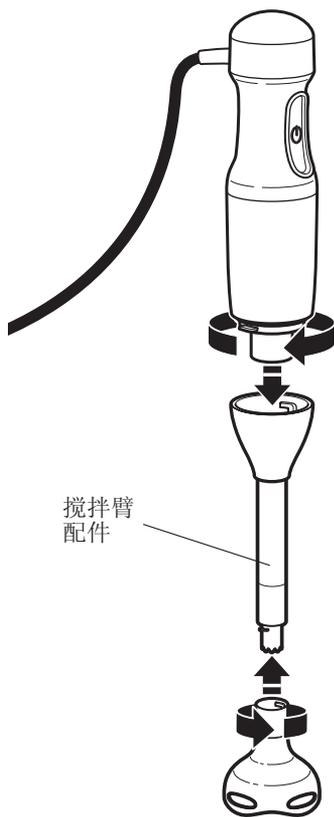
**注意：** 在安装或拆卸附加装置前，要确保先从墙上的插座拔掉电源线。



刀头适配器



搅拌器适配器



## 贝尔保护套

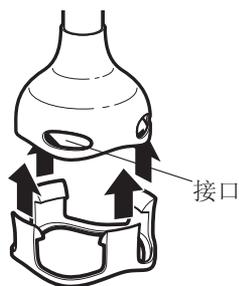
当不使用搅拌机时，轻松地将保护套扣到贝尔刀片上以保护刀片。



**注意：** 确保贝尔保护套在贝尔刀片的接口之间的固定夹里固定住。

## 盘保护套

将保护套扣到的任何刀片上，包括贝尔刀片以给手动搅拌机和您的电器提供保护。



**注意：** 确保盘安全套在贝尔刀接口之间的接口之间的固定夹里固定住。

# 操作您的手动搅拌机

## 扭锁式搅拌臂

使用搅拌臂附加装置制作冰沙，奶昔，汤，煮熟的蔬菜，糖霜，或婴儿食品。

1. 将搅拌臂插入贝尔刀片（见“附加装置指南”），并旋转锁定直到它有喀哒声为止。



2. 插入搅拌臂到电机机身，旋转锁定，直到它有喀嚓声为止。



3. 将电源线插入墙上插座中。
4. 设置手动搅拌机到速度 1。转动手动搅拌机顶部速度控制拨盘，调整速度。
5. 插入手动搅拌机到混合物中。

**注意：**手动搅拌机应只能浸泡在附加装置的所限长度的液体中。浸入液体的长度不要超过搅拌附加装置接缝。不要将电机机身浸入液体或其他混合物中。

6. 按下电源按钮来激活手动搅拌器。
7. 当搅拌完成后，要先松开电源按钮，再将手动搅拌机从混合物取出。
8. 在使用后，拆卸或更换附加装置前要先立即拔下电源线。

倾斜着将安置搅拌臂的搅拌器放入装有预搅拌混合物的容器中。在把手动搅拌机移出容器时，用另一只手覆盖到容器的顶部以免溅出。记住在将手动搅拌机从容器中取出前，为避免飞溅应先停下手动搅拌机。

搅拌



先把手动搅拌器置入容器底部片刻，然后抵着容器壁缓慢线上拉提。在搅拌器拉提过程中，你会注意到混合物从底部向上拉升。当混合物不再从底部向上移动时，再把搅拌器置入容器底部，然后重复刚才的过程直到其成分达到期望的稠度。

拉升



轻轻的旋转腕部，做圆弧运动，轻轻的先上拉搅拌器，然后让搅拌器再次下沉入成分中。让你的腕部运动和搅拌机的重力下沉来完成这个工作。

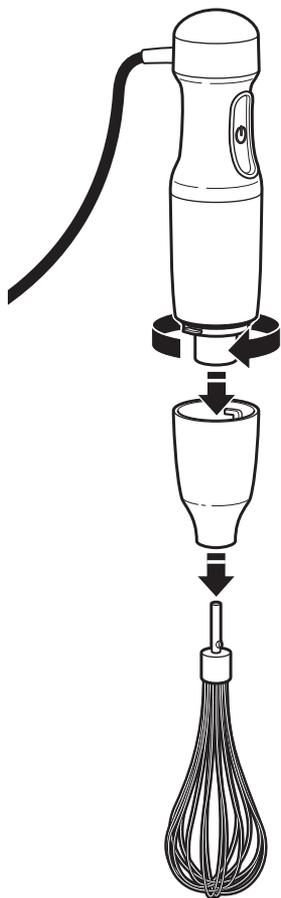
腕部  
搅动



# 操作您的手动搅拌机

## 腕部搅动

使用搅拌器搅拌鲜奶油，打蛋白，拌匀即食布丁，香料，慕斯，或制作蛋黄酱。



1. 插入搅拌器到搅拌适配器中。
2. 插入搅拌适配器到电机机体，并扭转锁住直到听到喀嗒声。适配器将自动调整搅拌速度到合适的范围。
3. 将电源线插入墙上插座中。
4. 启动手动搅拌机速度 I。通过旋转手动搅拌机顶部的速度控制表盘来调整速度。

5. 插入手动搅拌机到混合物中。  
不锈钢搅拌器可能留有划痕或损坏不粘涂料，避免使用不粘锅搅拌。

**注意：**手动搅拌机应只能浸泡在附加装置的所限长度的液体中。浸入液体的长度不要超过搅拌附加装置接缝。不要将电机机身浸入液体或其他混合物中。

为了防止飞溅和喷出，请在较深容器和锅内使用搅拌配件进行搅拌。

6. 按下电源按钮来激活手动搅拌器。
7. 当搅拌完成后，要先松开电源按钮，再将手动搅拌机从混合物取出。
8. 在使用后，拆卸或更换附加装置前要先立即拔下电源线。

# 操作您的手动搅拌机

## 刀片附加装置



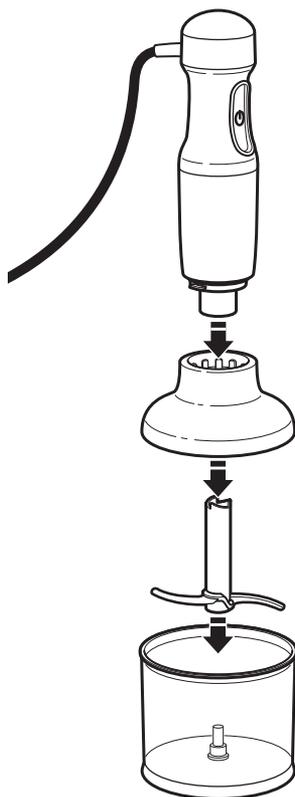
### 割伤的危险

在使用刀片时要小心。

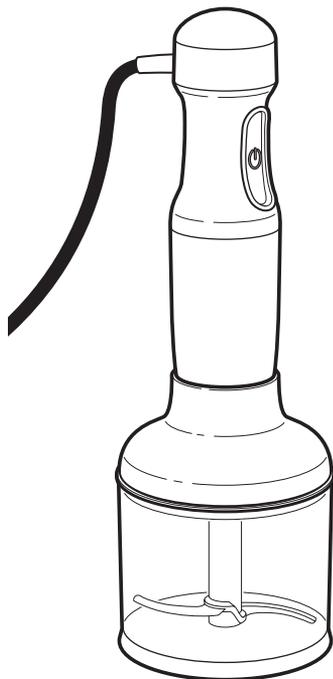
如果你不小心会导致被割伤。

用刀头附加装置切碎小量的食品有如熟肉制品，奶酪，蔬菜，药材，饼干，面包，和坚果。

1. 将刀头插入切刀杯中。



2. 将少量食品加入杯中。
3. 将刀头附加装置插入到切刀杯中。
4. 对准刀头碗和电机机身，一起按压。
5. 搅拌时，用一只手扶着电机机身，另一只手扶着刀头碗。



6. 按压“电源”按钮开始手动搅拌。为了达到最佳效果，通过按压和释放电源开关形成脉冲式搅拌，直到成分达到期待的浓度。
7. 当完全切碎后，释放电源按钮。
8. 从切刀附加装置上，卸下电机机身。
9. 在使用后，拆卸或更换附加装置前要先立即拔下电源线。

# 操作您的手动搅拌机

## 使用刀具附件（续）

刀具加工指南				
食品	重量	预备材料	速度	时间*
肉	200 克 / 7 盎司	切成 2 毫米方块	5	15 秒
杏仁	200 克 / 7 盎司	将杏仁全部放入	3	25 秒
大蒜	10–12 瓣	将所有蒜瓣放入	3	15 秒
洋葱	100 克 / 3.5 盎司	切成 $\frac{1}{4}$ 小块	3	15 秒
奶酪	100 克 / 3.5 盎司	切成 1 毫米方块	5	30 秒
煮熟的鸡蛋	2 个	放入整个鸡蛋	4	3 次 “Pulses”
胡萝卜	200 克 / 7 盎司	平均切为 $\frac{1}{4}$ 小段	3	15 秒
中药	50 克 / 2 盎司	除去茎部	4	15 秒

\* 加工时间和速度有关。

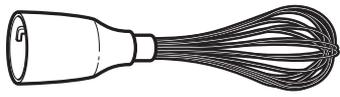
实际使用时，加工时间随食品重量和刀头大小的不同，可能会有所变化。

## 操作提示

- 把固体的食物切成小块以便容易搅拌。
- 手动搅拌机对于高温操作有热保护功能。当搅拌器在工作时突然停止时，应拔掉电源并等待 10 分钟来自动重新设置。
- 为了防止混合物溅出，搅拌器充分放入混合物中后再按电源开关，并且在拔出搅拌器之前松开电源开关。
- 当用搅拌器在正在灶台上加热的平底锅中搅拌时，应移开平底锅，使其离开加热的灶台，避免过热而损坏搅拌器。
- 为了更好的搅拌，应使搅拌器和容器成角度的，轻柔的上下移动。不要用搅拌器在容器内上下捣动。
- 使用搅拌器时，为了防止食物溢出，应在容器内留有足够的让混合物上升的空间。
- 确保手动搅拌机的电源延长线不要跨过加热的区域。
- 在不使用搅拌器的时候，不要把它放在正在加热的锅内。
- 在搅拌之前应除去果核或者骨头，以避免损伤刀片。
- 不要用搅拌器来搅拌咖啡豆或者坚硬的调料，如肉豆蔻。加工这样的食物可能会损伤刀片。
- 不要把容器放入微波炉中。
- 不锈钢搅拌器可能划伤或损坏不粘涂料；避免使用搅拌器在不粘锅。
- 为了防止飞溅，使用搅拌配件时，在较深的容器或锅中搅拌。

# 操作您的手动搅拌机

## 配件说明

附加装置	最好用于
<b>S 型-刀片</b> 	<b>混合, 挤压, 菜泥冰沙</b> 奶昔, 煮熟的蔬菜, 汤类, 酱, 冰, 婴儿食品, 糖霜, 碎冰
<b>多功能刀片</b> 	<b>粉碎</b> 熟肉, 牛肉汁, 水果打汁, 肉馅, 碎冰
<b>起泡剂/打浆机</b> 	<b>泡沫和混合</b> 牛奶拿铁, 果汁刨冰, 卡布奇诺, 蛋糕面糊, 松饼, 薄饼面糊混合, 牛奶, 松饼面糊
<b>搅拌器</b> 	<b>打泡, 乳化, 通气</b> 布丁, 蛋清, 蛋黄酱, 香醋, 慕斯, 荷兰酱, 奶油
<b>刀头</b> 	<b>切碎</b> 全麦薄脆饼干屑, 蔬菜, 巴马奶酪, 花生, 辣调味汁, 水煮蛋, 面包屑, 香草, 熟肉, 牛肉汁, 水果打汁, 肉馅

## 手动搅拌机

1. 清洗前拔掉手动搅拌机电源插头。
2. 卸下适配器和附加装置（见“手动搅拌机操作”一节）。
3. 用湿布擦拭电机机身和适配器。可以使用温和洗碗精，但不使用腐蚀的磨砂清洁剂。可以使用温和的洗菜洗涤剂，但不能使用腐蚀的磨砂清洁剂。
4. 用沾有温肥皂水的布擦电源线，然后用湿布擦拭干净，再用软布擦干。
5. 洗刀头适配器和搅拌机适配器在热肥皂水手。
6. 用软布干燥混合臂和贝尔刀片。

**注意：**不要把电机机身或适配器浸入在水中的。

## 手动搅拌器配件及附加装置

在热水，洗涤剂，或在洗碗机顶端机架中清洗配件，量杯和盖子，搅拌器，刀头杯，刀片，防滑底座。使其彻底干燥。

**注意：**不要把搅拌器或刀头适配器放入洗碗机清洗。

# 목 차

<b>핸드 블렌더 안전</b>	
중요 안전 지침.....	44
전기적 요구 사항.....	45
<b>부품 및 기능 설명</b>	
핸드 블렌더 부품.....	46
핸드 블렌더 특징.....	47
<b>핸드 블렌더 작동하기</b>	
핸드 블렌더 조립하기.....	48
돌려 잠그는 혼합용 지지대.....	49
거품기 부착.....	50
조피 부착.....	51
작동 조언.....	52
부착 지침.....	53
<b>관리 및 세척</b> .....	54

## 핸드 블렌더 안전

### 당신의 안전과 다른 사람의 안전이 매우 중요합니다.

본사는 장치 안전에 관한 많은 중요 사항을 본 매뉴얼에서 제공합니다. 항상 모든 안전 사항을 읽고 지켜 주십시오.



안전 경고 기호.

이 기호는 고객 여러분과 타인에게 사망 또는 상해를 가할 수 있는 잠재적인 위험을 경고합니다.

모든 안전에 관한 사항은 안전 경고 기호와 “위험” 또는 “경고” 라는 용어로 구성됩니다. 용어의 의미:

**⚠ 위험**

지시 사항을 즉시 준수하지 않을 경우, 사망하거나 심각한 상해를 입을 수 있습니다.

**⚠ 경고**

지시 사항을 준수 하지 않으면 사망하거나 심각한 상해를 입을 수 있습니다.

안전에 관한 모든 사항은 잠재적인 위험과 상해의 가능성을 줄이는 방법, 그리고 지시 사항을 준수하지 않을 경우에 어떤 일이 발생할 수 있는지를 알려줍니다.

## 중요 안전 지침

전기 용품 사용 시 다음 사항들을 포함하여 기본적인 안전 예방 사항을 언제나 준수해야 합니다:

1. 모든 지침을 읽어 주십시오. 장비를 오용하게 되면 부상을 입을 수 있습니다.
2. 감전 위험을 방지하기 위해 핸드 블렌더 모터 본체, 또는 전기 플러그를 물이나 액체에 담그지 마십시오.
3. 본 장치는 신체적, 감각적, 정신적 역량이 부족하거나 경험이나 지식이 부족한 사람(어린이 포함)이 안전을 책임지는 사람으로부터 안전한 방법으로 장치를 사용하는 것에 대한 감독이나 지침을 받지 않고, 관련 위험을 알고 있지 않은 경우, 사용할 수 있도록 구성되지 않았습니다.
4. 어린이 가 본 장치를 사용해서는 안 됩니다.
5. 어린이들이 제품을 가지고 놀지 않도록 살펴 보아야 합니다.
6. 사용하지 않을 때, 부품을 끼거나 빼기 전에, 그리고 세척을 하기 전에 전기 콘센트에서 플러그를 빼십시오.
7. 움직이는 부분에 닿지 않도록 하십시오.
8. 제품에 불량 전선이나 플러그가 있는 경우 또는 제품에 오작동이 있거나 떨어뜨렸거나 어떤 방식으로 파손된 경우에는 사용하지 마십시오. 제품의 시험, 수리 또는 전기적 및 기계적인 조절을 위해서는 가까이 위치한 공인 서비스 센터에 가져가십시오.
9. 제조자가 권장하거나 판매하지 않는 부품을 부착하여 사용하면 화재, 감전 또는 상해를 초래할 수 있습니다.
10. 제품을 작동하기 전에 초퍼 어댑터가 제자리에 단단히 부착되어 있는지 확인하십시오.
11. 실외에서 사용하지 마십시오.
12. 코드가 테이블이나 코너의 가장자리에 걸리게 두지 마십시오. 장치나 코드를 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관하십시오.
13. 난로 등 뜨거운 표면에 코드가 닿지 않도록 하십시오.
14. 액체, 특히 뜨거운 액체를 혼합할 때는 누출을 줄이기 위해 높은 컨테이너를 사용하거나 1 회에 소량을 조제하십시오.

15. 사람에게 심한 상처를 입히거나 장치의 손상 가능성을 막기 위해 혼합하는 동안 손과 용구를 컨테이너 안에 넣지 마십시오. 스크레이퍼는 사용해도 되지만 제품이 작동하지 않을 때에만 사용해야 합니다.
16. 칼날이 날카롭습니다. 주의하여 다루어 주십시오. 날카로운 커팅 칼날을 다룰 때, 용기를 비울 때, 청소를 하는 동안에는 주의를 기울여 주십시오.
17. 연결 해제하려면, 조절 장치를 에 위치시킨 후 벽의 콘센트에서 플러그를 뽑아 주십시오.
18. 본 제품은 가정 또는 다음과 같은 목적으로 사용하도록 제작되었습니다.
  - 상점, 사무실, 기타 업무 환경 내 직원의 취사 구역.
  - 농가.
  - 호텔, 모텔, 기타 거주 형태 환경의 고객이 사용.
  - 민박 환경.

## 본 사용 설명서를 보관하십시오

본 제품은 가정에서만 사용하도록 디자인되었습니다.

### 전기적 요구 사항

전압: 220-240 V.A.C.

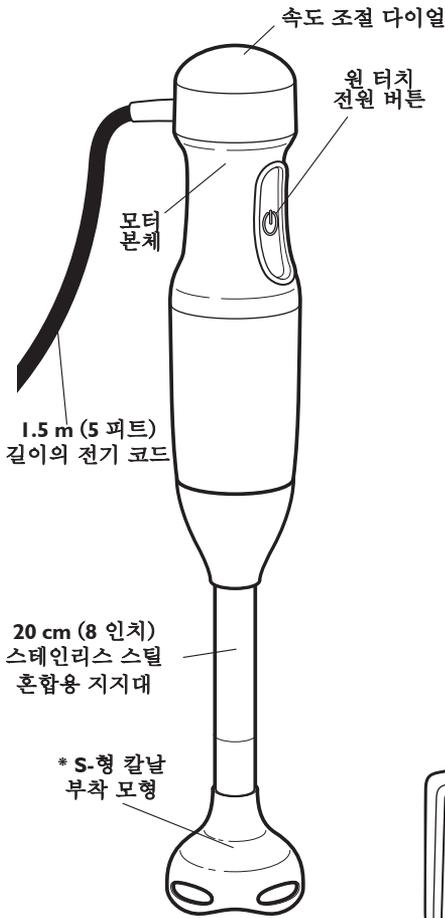
주파수: 50-60 Hz

보다 긴 코드에 휘감기거나 걸려서 넘어지는 위험을 줄이기 위해 짧은 전력 코드를 제공합니다. 보다 긴 연장선을 사용할 경우:

- 최소한 표시되어 있는 연장선의 전기 등급이 제품의 최대 전기 등급에 해당해야 합니다.
- 어린이가 잡아 당기거나 걸려 넘어질 수 있는 카운터나 테이블의 위에 코드가 걸치지 않도록 정렬되어야 합니다.

# 부품 및 기능 설명

## 핸드 블렌더 부품



거품기 부착



S-형 칼날



다용도 칼날



프로더/교반기



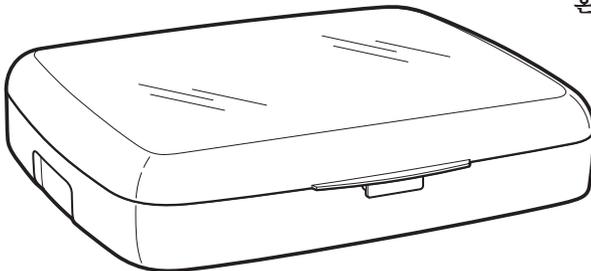
팬 지지대



벨 지지대



혼합용 피쳐



보관 상자



초퍼 부착

## 핸드 블렌더 특징

### 속도 조절 다이얼

다양한 식품, 음료 및 수프를 만들 수 있도록 더 우수한 가공을 위해 여러 가지 속도를 제공합니다.

### 원 터치 전원 버튼

혼합을 하는 동안 전원 버튼을 누르고 있으면 핸드 블렌더가 작동합니다. 혼합을 멈추려면 전원 버튼을 놓아주십시오.

### 모터 본체손잡이는 편안하고

미끄러지지 않도록 디자인했습니다.

### 강력한 DC 모터 (보이지 않음)

강력한 혼합 기능을 제공하면서 조용하고 장기간에 걸쳐 작동하도록 디자인했습니다.

### 1.5 m (5 피트) 길이의 전기 코드

핸드 블렌더를 쿡 탑 또는 작동 위치로 가져갈 정도로 충분히 길며 세척하기 쉽도록 홈이 없습니다. 편리한 코드 저장을 위해 실리콘 코드 덮개 판을 포함하고 있습니다.

### 돌려 잠그는 스테인리스 스틸

혼합용 지지대 제자리에 고정시키기 위해 돌려 잠그는 방식으로 모터 본체에 부착합니다. 혼합을 위해 벨 블레이드를 부착하십시오. 모든 부착물은 동일하게 돌려 잠그는 방식을 이용하고 있습니다.

### 거품기 부착

달걀 흰자와 크림의 거품을 내기 위해 최적화되어 있습니다.

### 초퍼 부착

허브, 너트 및 채소와 같은 소규모 썰기 작업에 적합합니다. 초퍼는 용기, 칼날과 초퍼 어댑터를 포함하고 있습니다. 초퍼 용기는 썰기를 하는 동안 움직이지 않도록 미끄러지지 않는 바닥을 가지고 있습니다.

### 혼합용 피쳐

1 리터 (4 컵) BPA 자유형 피쳐는 편리한 가공을 위해 사용되며 뚜껑이 튀지 않도록 합니다.

### 벨 블레이드

교환 가능한 3 개의 블레이드를 통하여 여러 가지 작업을 위해 언제나 적당한 톨을 사용할 수 있습니다. KitchenAid 핸드 블렌더를 이용하여 얼음 부수기, 요리된 고기 썰기 및 우유에 거품 일게 하기 등 여러 가지 작업을 할 수 있습니다.

### 팬 지지대

벨 블레이드에 꼭 물려서 조리 기구를 보호합니다.

### 벨 지지대

사용하지 않을 때 벨 블레이드를 보호합니다.

### 보관 상자

부속품을 한 데 모으고 보호하고 세척합니다.

# 핸드 블렌더 작동하기

## 핸드 블렌더 조립하기

KitchenAid 핸드 블렌더를 처음 사용하기 전에, 오물과 먼지를 제거하기 위해 깨끗하고 젖은 천으로 모터 본체와 부속품을 닦아내십시오. 자국이 적은 식기 세척용 비누는 사용해도 좋지만 연마성 세제는 사용하지 마십시오.

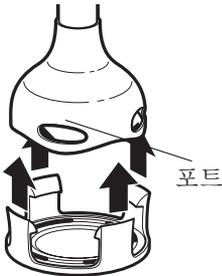
**참고:** 모터 본체 또는 어댑터를 물에 담그지 마십시오.

부드러운 천으로 말려 주십시오. 모든 부착물과 액세서리를 손이나 식기세척기로 세척해 주십시오. 완전히 건조시키십시오.

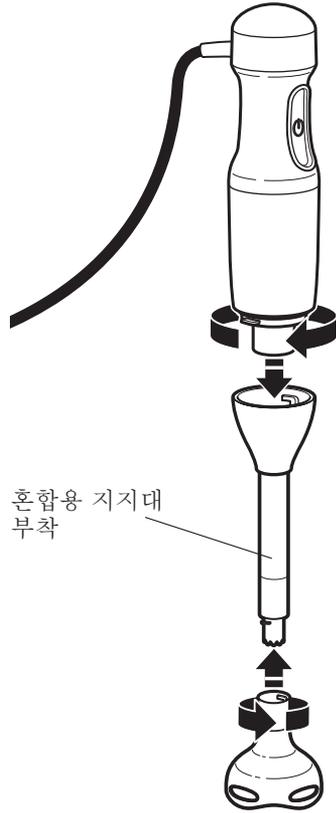
**참고:** 부속품을 부착하거나 제거하기 전에 언제나 전기 코드가 벽 콘센트에서 빠져 있는지 확인하십시오.



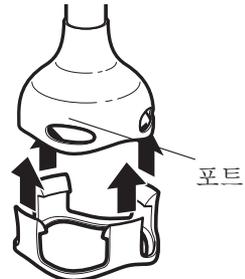
**벨 지지대**  
벨 블레이드에 쉽게 끼울 수 있으며 핸드 블렌더를 사용하지 않을 때 블레이드를 보호합니다.



**참고:** 벨 지지대가 벨 블레이드 포트 사이의 위치에 잘 끼워져 있는지 확인하십시오.



**팬 지지대**  
팬 지지대는 포함되어 있는 모든 벨 블레이드에 적합하며 핸드 블렌더와 요리 기구에 대한 보호 기능을 제공합니다.



**참고:** 팬 지지대가 벨 블레이드 포트 사이의 위치에 잘 끼워져 있는지 확인하십시오.

# 핸드 블렌더 작동하기

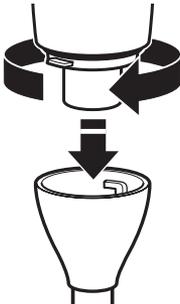
## 들러 잠그는 혼합용 지지대

혼합용 지지대 부속을 스무시, 밀크 셰이크, 수프, 조리한 야채, 프로스팅 또는 유아식을 만들 때 사용하십시오.

1. 혼합용 지지대를 벨 블레이드에 딸깍 소리가 날 때까지 돌려 잠그십시오 (“부착 지침” 참조).



2. 혼합용 지지대를 모터 본체에 삽입하고 딸깍 소리가 날 때까지 돌려 잠그십시오.



3. 전기 코드를 전기 콘센트에 꽂아 주십시오.
4. 핸드 블렌더의 속도를 1로 설정하십시오. 핸드 블렌더의 상부에 있는 속도 조절 다이얼을 돌려서 속도를 조정하십시오.
5. 핸드 블렌더를 혼합물에 삽입하십시오.

**참고:** 핸드 블렌더는 부착물 길이의 액체에만 잠겨야 합니다. 혼합용 부속의 연결부 이상 잠기게 하지 마십시오. 모터 본체를 액체 또는 다른 혼합물에 담그지 마십시오.

6. 전원 버튼을 눌러서 핸드 블렌더를 작동시키십시오.
7. 혼합이 끝나면, 혼합물에서 핸드 블렌더를 빼내기 전에 전원 버튼을 놓아 주십시오.
8. 사용이 끝난 후, 부속품을 빼거나 교환하기 전에 즉시 플러그를 빼십시오.

핸드 블렌더를 혼합물을 포함하고 있는 병에 부착된 혼합용 지지대에 적당한 각도로 삽입하십시오. 더 우수한 안정성과 튀는 것을 방지하기 위해 사용하지 않는 손으로 혼합용 피치의 윗부분을 막아주십시오. 튀는 것을 방지하기 위해 병에서 분리하기 전에 핸드 블렌더를 멈추는 것을 잊지 마십시오.

혼합하기



핸드 블렌더를 순간적으로 혼합용 피치의 바닥을 향하게 한 다음에 각도를 유지하면서 피치의 반대 쪽 위 방향으로 천천히 끌어올리십시오. 핸드 블렌더를 끌어올리면 재료가 피치의 바닥에서 올라오는 느낌이 들 것입니다. 재료가 병 바닥에서 더 이상 올라오지 않을 때 핸드 블렌더를 병 바닥으로 내리고 재료가 원하는 농도가 될 때까지 이 과정을 반복하십시오.

끌어올리기



손목의 가벼운 원운동을 이용하여 핸드 블렌더를 약간 끌어당겼다가 재료에 다시 잠기게 하십시오. 손목 동작과 핸드 블렌더의 무게를 이용해서 혼합을 하도록 하십시오.

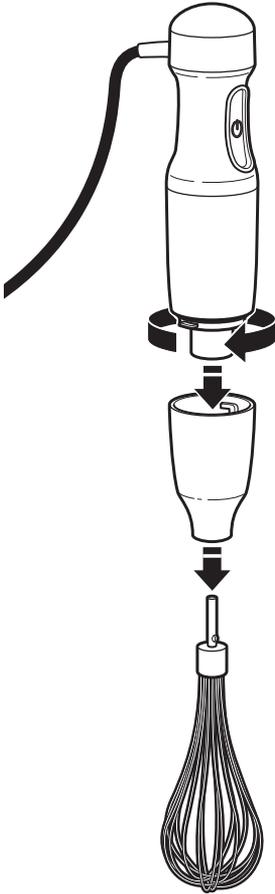
손목 움직임



# 핸드 블렌더 작동하기

## 거품기 부착

거품기를 사용해서 크림을 젓거나 달걀 흰자를 휘젓거나 즉석 푸딩, 야채, 무스를 혼합하거나 마요네즈를 만들 수 있습니다.



1. 거품기를 거품기 어댑터에 삽입하십시오.
2. 거품기 어댑터를 본체에 삽입하고 딸깍 소리가 날 때까지 돌려 잠그십시오. 어댑터는 자동으로 거품기를 거품 내기에 적합한 속도 범위로 조정합니다.
3. 전기 코드를 전기 콘센트에 꽂아 주십시오.
4. 핸드 블렌더의 속도를 1로 설정하십시오. 핸드 블렌더의 상부에 있는 속도 조절 다이얼을 돌려서 속도를 조정하십시오.

5. 핸드 블렌더를 혼합물에 삽입하십시오. 스테인리스 스틸 거품기는 고정되지 않은 피복을 긁거나 훼손할 수 있습니다; 거품기를 고정되지 않은 조리 용기에 사용하지 마십시오.

**참고:** 핸드 블렌더는 부착물 길이의 액체에만 잠겨야 합니다. 거품기 어댑터를 연결부 이상으로 담그지 마십시오. 모터 본체를 액체 또는 다른 혼합물에 담그지 마십시오.

튀거나 넘치는 것을 방지하기 위해, 거품기를 컨테이너 또는 팬에 깊게 넣어 사용하십시오.

6. 전원 버튼을 눌러서 핸드 블렌더를 작동시키십시오.
7. 젓기가 끝나면, 혼합물에서 핸드 블렌더를 빼내기 전에 전원 버튼을 놓아 주십시오.
8. 사용이 끝난 후, 부속품을 빼거나 교환하기 전에 즉시 플러그를 빼십시오.

# 핸드 블렌더 작동하기

## 초퍼 부착

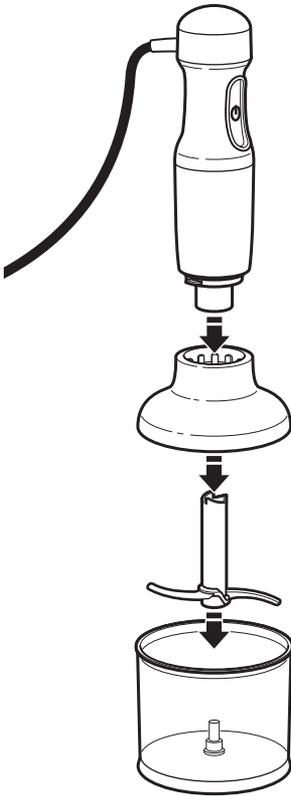
### ⚠ 경고

#### 상해 위험

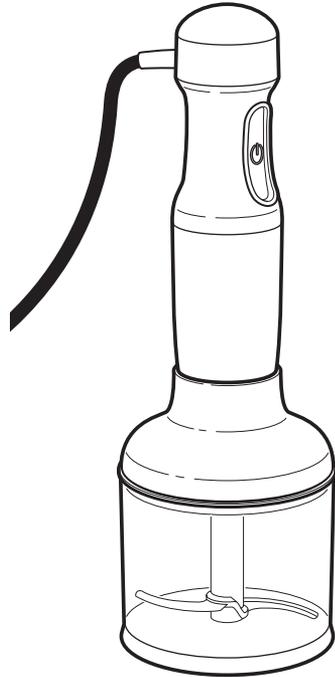
칼날을 조심스럽게 다루십시오.  
 조심하지 않으면 상해를 입을 수  
 있습니다.

초퍼 부속품은 조리된 고기, 치즈, 채소, 허브, 크래커, 빵 및 너트와 같이 소량의 식품을 썰기 위해 사용됩니다.

1. 초퍼 블레이드를 초퍼 용기에 삽입하십시오.



2. 초퍼 용기에 작은 조각의 식품을 넣으십시오.
3. 초퍼 부속품을 초퍼 용기에 삽입하십시오.
4. 초퍼 용기를 모터 본체와 맞춘 다음에 함께 누르십시오.
5. 가공을 하는 동안 한 손으로 모터 본체를 잡고 다른 손으로 초퍼 용기를 잡으십시오.



6. 전원 버튼을 눌러서 핸드 블렌더를 작동시키십시오. 최상의 결과를 얻기 위해, 재료가 원하는 농도가 될 때까지 전원 버튼을 눌렀다 놓았다 하여 “맥동” 식으로 전기를 공급하십시오.
7. 썰기가 끝나면 전원 버튼을 놓으십시오.
8. 모터 본체를 초퍼 부품으로부터 분리하십시오.
9. 사용이 끝난 후, 부속품을 빼거나 교환하기 전에 즉시 플러그를 빼십시오.

# 핸드 블렌더 작동하기

## 초퍼 부속품 사용 (계속)

초퍼 가공 가이드				
음식	분량	준비	속도	시간*
고기	200 g / 7 oz	2 cm / 3/4" 조각으로 자른다	5	15 초
아몬드/너트	200 g / 7 oz	너트를 통째 넣는다	3	25 초
마늘	10-12 쪽	마늘을 통째 넣는다	3	15 초
양파	100 g / 3.5 oz	1/4 크기로 자른다	3	15 초
치즈	100 g / 3.5 oz	1 cm / 3/8" 조각으로 자른다	5	30 초
삶은 달걀	2	달걀을 통째 넣는다	4	3 펄스
당근	200 g / 7 oz	평균 크기의 당근을 1/4 로 자른다	3	15 초
허브	50 g / 2 oz	줄기를 제거한다	4	15 초

\* 대략적인 가공 시간과 속도입니다.

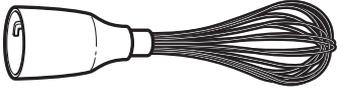
음식의 질과 원하는 크기에 따라 실제 사용 내용이 달라질 수 있습니다.

## 작동 조언

- 혼합이나 썰기 쉽도록 단단한 식품을 작은 조각으로 잘라 주십시오.
- 핸드 블렌더는 높은 작동 온도에 대한 방열 기능을 갖추고 있습니다. 핸드 블렌더가 사용 중에 갑자기 멈출 경우, 플러그를 뺀 다음 자동으로 재설정될 때까지 10 분 간 기다리십시오.
- 튀는 것을 방지하기 위해, 전원 버튼을 누르기 전에 핸드 블렌더를 혼합물에 삽입하고, 핸드 블렌더를 혼합물에서 빼내기 전에 전원 버튼을 놓아주십시오.
- 쿡 탑의 팬에서 혼합을 할 경우, 핸드 블렌더를 과일로부터 보호하기 위해 팬을 가열 요소에서 분리하십시오.
- 가장 잘 혼합되도록 핸드 블렌더를 일정한 각도로 유지하면서 컨테이너 내부에서 부드럽게 아래 위로 움직여 주십시오. 핸드 블렌더를 혼합물에서 두드리지 마십시오.
- 핸드 블렌더를 사용할 때, 넘치는 것을 막기 위해 혼합물에 대해 컨테이너에 여유 공간을 두십시오.
- 핸드 블렌더의 남은 긴 코드가 뜨거운 가열 요소에 걸리지 않도록 하십시오.
- 사용하지 않을 때 핸드 블렌더를 쿡 탑 위의 뜨거운 팬에 놓아두지 마십시오.
- 칼날의 손상을 방지하기 위해 과일 씨 또는 뼈와 같이 단단한 부분은 혼합하거나 썰기 전에 제거하십시오.
- 커피 원두나 옥두구와 같이 단단한 재료를 가공하기 위해 핸드 블렌더를 사용하지 마십시오. 이들 식품을 가공하면 핸드 블렌더의 칼날에 손상을 입힐 수 있습니다.
- 피치나 초퍼 용기를 전자 렌지에 사용하지 마십시오.
- 스테인리스 스틸 거품기는 고정되지 않은 피복을 긁거나 훼손할 수 있습니다; 거품기를 고정되지 않은 조리 용기에 사용하지 마십시오.
- 튀는 것을 방지하기 위해, 거품기 부속품을 컨테이너 또는 팬에 깊게 넣어 사용하십시오.

# 핸드 블렌더 작동하기

## 부착 지침

부착	최적 용도
<p><b>S-형 칼날</b></p> 	<p><b>혼합, 분쇄, 퓨레</b> 스무시, 밀크 셰이크, 조리된 채소, 수프, 양념, 얼음, 유아식, 프로스팅, 부순 얼음</p>
<p><b>다용도</b></p> 	<p><b>조각</b> 조리된 고기, 쇠고기 육즙, 과일즙, 다진 고기, 부순 얼음</p>
<p><b>프로더/교반기</b></p> 	<p><b>거품과 혼합</b> 밀크 라떼, 프라페, 카푸치노, 케이크 반죽, 팬케이크 반죽, 머핀 믹스, 밀크, 머핀 반죽</p>
<p><b>거품기</b></p> 	<p><b>거품, 유화, 산화</b> 푸딩, 달걀 흰자, 마요네즈, 비니그렛, 무스, 네덜란드 소스, 거품 크림</p>
<p><b>초퍼</b></p> 	<p><b>썰기</b> 그레이엄 크래커 빵가루, 채소, 파마산 치즈, 땅콩, 살사, 삶은 달걀, 빵가루, 허브, 조리된 고기, 쇠고기 육즙, 과일즙, 다진 고기</p>

## 핸드 블렌더

1. 세척을 하기 전에 핸드 블렌더의 플러그를 뽑으십시오.
2. 어댑터와 부속품을 돌려서 분리하십시오 (“핸드 블렌더 작동하기” 절 참조).
3. 모터 본체와 어댑터를 젖은 천으로 닦아 주십시오. 자국이 적은 식기 세척용 비누는 사용해도 좋지만 연마성 세제는 사용하지 마십시오.
4. 따뜻하고 비누 거품이 있는 천으로 코드를 닦아낸 다음에 젖은 천으로 닦으십시오. 부드러운 천으로 건조시키십시오.
5. 초퍼 어댑터와 거품기 어댑터를 따뜻한 비눗물에서 손으로 세척하십시오.
6. 부드러운 천으로 혼합용 지지대와 벨 블레이드를 건조시키십시오.

**참고:** 모터 본체 또는 어댑터를 물에 담그지 마십시오.

## 핸드 블렌더의 액세서리 및 부속품

혼합용 부속품, 피쳐와 뚜껑, 거품기, 초퍼 용기, 칼날, 그리고 미끄럽지 않은 바닥을 따뜻한 비눗물 또는 식기 세척기의 상단에서 세척하십시오. 완전히 건조시키십시오.

**참고:** 거품기나 초퍼 어댑터를 식기 세척기에 두지 마십시오.



# KitchenAid

Whirlpool S.A.  
Unidade de Eletrodomésticos  
Atendimento ao Consumidor  
Rua Olympia Semeraro nº 675  
Jardim Santa Emília CEP 04183-901  
São Paulo - SP - Caixa postal 5171  
Capitais e regiões metropolitanas: 4004 1759  
Demais localidades: 0800 722 1759

© 2016. All rights reserved.  
Specifications subject to change without notice.

© 2016 Todos os direitos reservados.  
Especificações sujeitas a alteração sem prévio aviso.

© 2016. 保留所有的权利。

© 2016 모든 권한 보유.

**WI0508885H**

09/16