

Commercial Stand Mixer

INSTRUCTIONS

Batedeira Profissional

INSTRUÇÕES

商用台式搅拌机

说明书

상업용 스탠드 믹서

사용 설명서

KitchenAid

FOR THE WAY IT'S MADE.

Table of Contents

Stand Mixer Safety 3
Electrical Requirements 4
Troubleshooting Problems 6
Stand Mixer Features 7
Assembling Your Bowl Lift Stand Mixer 8
Using Your KitchenAid Attachments 9
Mixing Time 9
Mixer Use 9
Speed Control Guide - 10 Speed Stand Mixers 10
Care And Cleaning 11
Beater To Bowl Clearance 11
Mixing Tips 12

Stand Mixer 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.

English

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put Stand Mixer in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug Stand Mixer from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beater during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the Stand Mixer.
6. Do not operate Stand Mixer with a damaged cord or plug or after the Stand Mixer malfunctions, or is dropped, or damaged in any manner.
7. The use of attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electrical shock or injury.
8. Do not use the Stand Mixer outdoors.
9. Do not let the cord hang over edge of table or counter.
10. Remove flat beater, wire whip or dough hook from Stand Mixer before washing.
11. 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 by a person responsible for their safety.
12. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
13. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Electrical Requirements

Volts: 220-240 A.C. only.
Hertz: 50/60

The power rating for your Stand Mixer is printed on the trim brand or on the serial plate.

Do not use an extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or serviceman install an outlet near the appliance.

⚠WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

Electrical Requirements for Brazil Only

⚠WARNING



Electric Shock Hazard

Plug into a grounded outlet.

Do not use with an adaptor or T.

Do not use with an extension cord.

Failure to follow these instructions could result in death, fire, or electric shock.

Residence mains:

The mains wires must be of copper with a minimum cross-section per ABNT (NBR-5410.)

To protect this appliance and the mains against over loading, this appliance must be connected to a circuit that is protected with a thermo-magnetic circuit breaker.

If the household circuit does not include a circuit breaker, contact an electrician to have one installed.

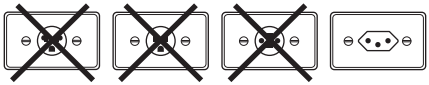
Electric outlet:

For your safety and to avoid damage to your product, it is very important that your product is earthed correctly.

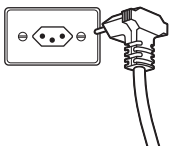
Your appliance power cord features a hexagon-shaped plug, 10A, per ABNT (NBR 14136).

Your residence electrical installation must have a suitable electric outlet for this type of plug. If not, it is your responsibility to have one installed by a qualified electrician.

Use appropriate outlet type for your appliance plug, as shown below:



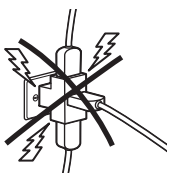
Before operating this appliance, make sure the main voltage at the installation site is the same as indicated on product technical data label.



This information is also included on the label attached to your appliance's cord near the plug.

IMPORTANT:

- If it is necessary to convert your 127V appliance to 220V, use a 1.0 KVA stabiliser.
- If it is necessary to convert your 220V appliance to 127V, use a 1.0 KVA stabiliser.
- Never plug your appliance into multi-plug adapters with another appliance in the same socket. Do not use an extension cord. This type of connection may cause electrical overload in the mains, and can damage the appliance and could cause a fire. The appliance should be plugged into its own outlet.



- In case of oscillation in mains voltage, install an automatic voltage stabiliser with minimum rating of 1500 Watts between the appliance and the socket.
- If the cord of this appliance is damaged, it must be replaced. Contact your nearest authorized KitchenAid Customer Care Center.

Troubleshooting Problems

Please read the following before calling your service center.

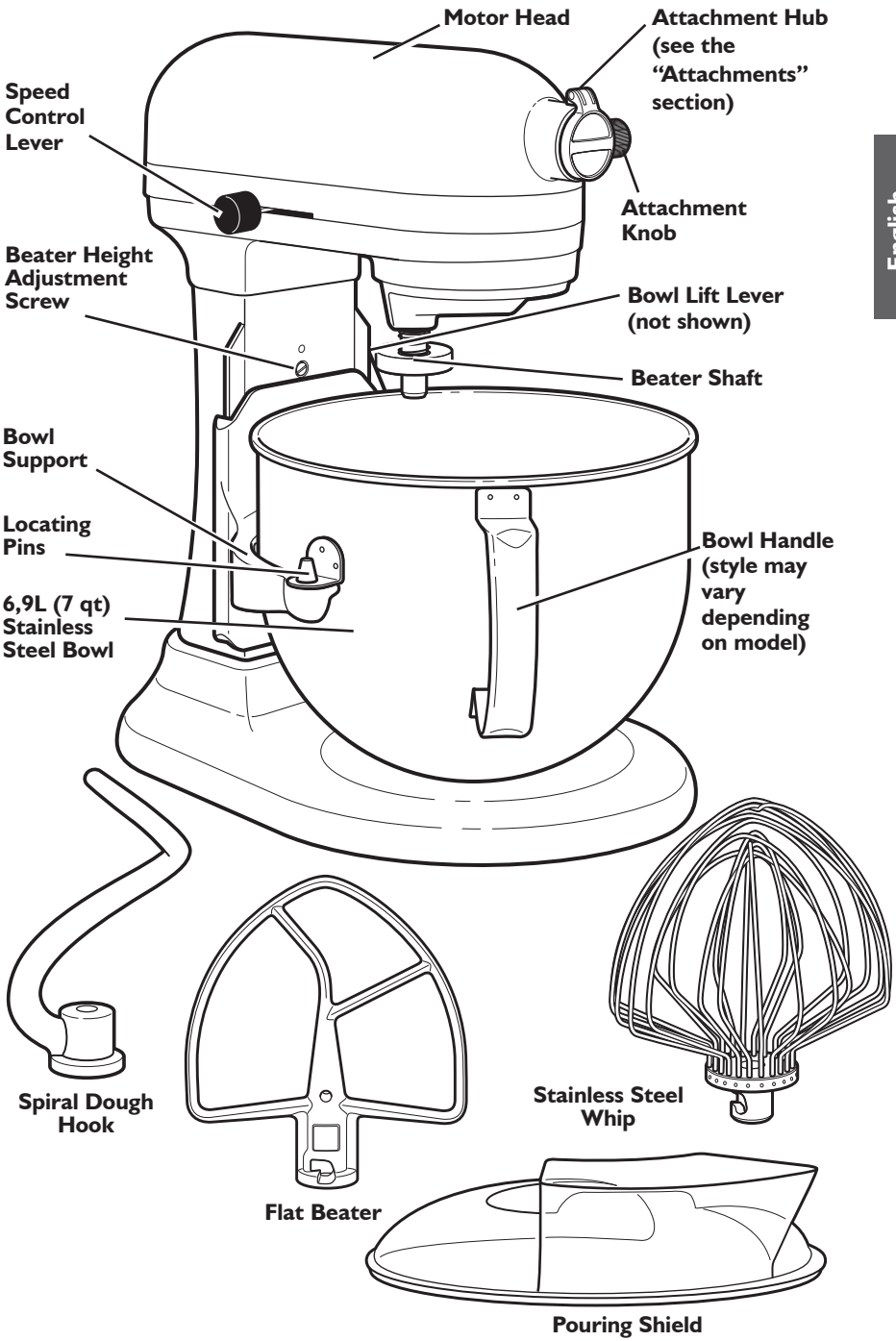
1. The Stand Mixer may warm up during use. Under heavy loads with extended mixing time periods, you may not be able to comfortably touch the top of the Stand Mixer. This is normal.
2. The Stand Mixer may emit a pungent odor, especially when new. This is common with electric motors.
3. If the flat beater hits the bowl, stop the Stand Mixer. See "Beater to Bowl Clearance."

If your Stand Mixer should malfunction or fail to operate, please check the following:

- Is the Stand Mixer plugged in?
- Is the fuse in the circuit to the Stand Mixer in working order? If you have a circuit breaker box, be sure the circuit is closed.
- Turn the Stand Mixer to the "0" (Off) position for 10-15 seconds, then turn it back on. If the mixer still does not start, allow it to cool for 30 minutes before turning it back on.

If the problem is not due to one of the above items, see the KitchenAid Warranty. Do not return the Stand Mixer to the retailer, as they do not provide service.

Stand Mixer Features



Assembling Your Bowl Lift Stand Mixer

⚠WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

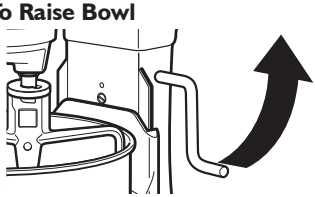
To Attach Bowl

1. Turn speed control to "0" (Off).
2. Unplug Stand Mixer or disconnect power.
3. Place bowl lift lever in down position.
4. Fit bowl supports over locating pins.
5. Press down on back of bowl until bowl pin snaps into spring latch.
6. Raise bowl before mixing.
7. Plug into a grounded outlet or reconnect power.

To Remove Bowl

1. Turn speed control to "0" (Off).
2. Unplug Stand Mixer or disconnect power.
3. Place bowl lift lever in down position
4. Remove flat beater, wire whip, or dough hook.
5. Grasp bowl handle and lift straight up and off locating pins.

To Raise Bowl



1. Rotate lever to straight-up position.
2. Bowl must always be in raised, locked position when mixing.

To Lower Bowl

1. Rotate lever back and down.

To Attach Flat Beater, Wire Whip, or Dough Hook

1. Turn speed control to "0" (Off).
2. Unplug Stand Mixer or disconnect power.
3. Slip flat beater on beater shaft and press upward as far as possible.

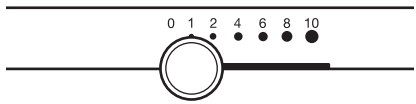


4. Turn beater to right, hooking beater over the pin on shaft.
5. Plug into a grounded outlet or reconnect power.

To Remove Flat Beater, Wire Whip, or Dough Hook

1. Turn speed control to "0" (Off).
2. Unplug Stand Mixer or disconnect power.
3. Press beater upward as far as possible and turn left.
4. Pull beater from beater shaft.
5. Plug into a grounded outlet or reconnect power.

Commercial Stand Mixer SPEED Control and Lever Guard



The Stand Mixer has a feature that minimizes splash-out by starting the mixer slowly before increasing to the selected speed. To further reduce the potential for splash-out, always begin mixing using the Speed 1, then gradually move to higher speeds as needed. See "Speed Control Guide."

Auto-Reset Motor Protection

If the Stand Mixer stops due to overload, slide the speed control lever to "0" (Off). After a few minutes, the stand mixer will automatically reset. Slide the Speed Control Lever to the desired speed and continue mixing. If the Stand Mixer does not restart, see "Troubleshooting Problems."

Using Your KitchenAid Attachments



Flat Beater for normal to heavy mixtures:

cakes	biscuits
creamed frostings	quick breads
candies	meat loaf
cookies	mashed potatoes
pie pastry	



Wire Whip for mixtures that need air incorporated:

eggs	sponge cakes
egg whites	angel food cakes
heavy cream	mayonnaise
boiled frostings	some candies



Dough Hook for mixing and kneading yeast doughs:

breads	coffee cakes
rolls	buns

Mixing Time

Your KitchenAid Stand Mixer will mix faster and more thoroughly than most other electric stand mixers. Therefore, the mixing time in most recipes must be adjusted to avoid overbeating. With cakes, for example, beating time may be half as long as with other stand mixers.

Mixer Use

⚠WARNING

Injury Hazard

Unplug mixer before touching beaters.

Failure to do so can result in broken bones, cuts, or bruises.

NOTE: Do not scrape bowl while Stand Mixer is operating.

The bowl and beater are designed to provide thorough mixing without frequent scraping. Scraping the bowl once or twice during mixing is usually sufficient. Turn Stand Mixer off before scraping.

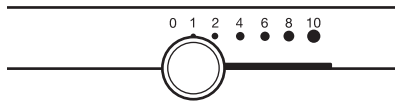
The Stand Mixer may warm up during use. Under heavy loads with extended mixing time, you may not be able to comfortably touch the top of the Stand Mixer. This is normal.

If the Stand Mixer becomes overloaded, it will automatically shut off to prevent damage. See "Auto-Reset Motor Protection."

English

Speed Control Guide – 10 Speed Stand Mixers

All speeds have a feature that automatically starts the Stand Mixer at a lower speed to help avoid ingredient splash-out and "flour puff" at start-up, then quickly increases to the selected speed for optimal performance.



Speed	Used for	Accessories	Description
1	Stirring		For slow stirring, combining, mashing, starting all mixing procedures. Use to add flour and dry ingredients to batter, and add liquids to dry ingredients. Do not use Speed 1 to mix or knead yeast doughs.
2	Slow Mixing, Kneading		For slow mixing, mashing, faster stirring. Use to mix and knead yeast doughs, heavy batters, and candies; start mashing potatoes or other vegetables; cut shortening into flour; mix thin or splashy batters.
4	Mixing, Beating		For mixing semi-heavy batters, such as cookies. Use to combine sugar and shortening and to add sugar to egg whites for meringues. Medium speed for cake mixes.
6	Beating, Creaming		For medium-fast beating (creaming) or whipping. Use to finish mixing cake, doughnut, and other batters. High speed for cake mixes.
8-10	Fast Beating, Whipping, Fast Whipping		For whipping cream, egg whites, and boiled frostings. For whipping small amounts of cream, egg whites or for final whipping of mashed potatoes.

NOTE: Use Speed 2 to mix or knead yeast doughs. Use of any other speed creates high potential for Stand Mixer failure. The Spiral Dough Hook efficiently kneads most yeast dough within 4 minutes.

Care and Cleaning

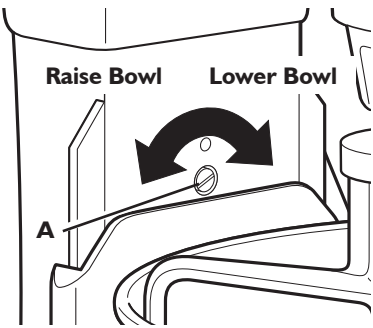
Bowl, stainless steel flat beater, wire whip, and spiral dough hook may be washed thoroughly with soap and hot water and rinsed completely before drying. Do not store beaters on shaft.

NOTE: Always be sure to unplug stand mixer before cleaning. Wipe stand mixer with a soft, damp cloth. Do not use household/commercial cleaners. Do not immerse in water. Wipe off beater shaft frequently, removing any residue that may accumulate.

Beater to Bowl Clearance

Your Stand Mixer is adjusted at the factory so the flat beater just clears the bottom of the bowl. If, for any reason, the flat beater hits the bottom of the bowl or is too far away from the bowl, you can correct the clearance easily.

1. Unplug Stand Mixer or disconnect power.
2. Place bowl lift lever in down position.
3. Attach flat beater.
4. Adjust so flat beater just clears bottom surface of bowl when in lifted position by turning screw counterclockwise to raise the bowl and clockwise to lower the bowl. Just a slight turn is all that is required: the screw will not rotate more than 1/4 turn (90 degrees) in either direction. (The full range of adjustment is 1/2 turn, or 180 degrees.)
5. Place bowl lift lever in up position to check clearance.
6. Repeat steps 4 and 5 if necessary.



NOTE: When properly adjusted, the flat beater will not strike on the bottom or side of the bowl. If the flat beater or the wire whip is so close that it strikes the bottom of the bowl, the beater or whip may wear.

Mixing Tips

Using Your Recipes with the Mixer
There are a number of methods that can be used for making cake with your KitchenAid Stand Mixer.

For example, the "quick mix" method (sometimes referred to as the "dump" method) is ideal for simple cakes, such as yellow cake and white cake. This method calls for combining dry ingredients with most or all liquid ingredients in one step.

More elaborate cakes, such as a torte, should be prepared using the traditional cake mixing method. With this method, sugar and the shortening, butter, or margarine are thoroughly mixed (creamed) before other ingredients are added. For all cakes, mixing times may change because your KitchenAid Stand Mixer works more quickly than other mixers. In general, mixing a cake with the KitchenAid Stand Mixer will take about half the time called for in most cake recipes.

To help determine the ideal mixing time, observe the batter or dough and mix only until it has the desired appearance described in your recipe, such as "smooth and creamy."

To select the best mixing speeds, see "Speed Control Guide."

Adding Ingredients
Always add ingredients as close to side of bowl as possible, not directly into moving beater.

NOTE: If ingredients in very bottom of bowl are not thoroughly mixed, then the beater is not far enough into the bowl. See "Beater to Bowl Clearance."

Cake Mixes
When preparing packaged cake mixes, use Speed 2 for low speed, Speed 4 for medium speed, and Speed 6 for high speed. For best results, mix for the time stated on the package directions.

Adding Nuts, Raisins, or Candied Fruits
In general, solid materials should be folded in the last few seconds of mixing on Stir Speed. The batter should be thick enough to prevent the fruit or nuts from sinking to the bottom of the pan during baking. Sticky fruits should be dusted with flour for better distribution in the batter.

Liquid Mixtures
Mixtures containing large amounts of liquid ingredients should be mixed at lower speeds to avoid splashing. Increase speed only after mixture has thickened.

W10523279B 10/12
© 2012. All rights reserved.

Índice

Avisos de segurança..... 14
Requistos elétricos para Brasil somente..... 15
Solução de problemas..... 16
Conhecendo do produto..... 17
Montando sua batedeira..... 18
Usando seus acessórios..... 20
Tempo de mistura..... 20
Usando o produto..... 20
Controle de velocidade..... 21
Limpeza e manutenção..... 22
Ajustando o batedor..... 22
Dicas de Mistura..... 23
Termo de Garantia..... 24

Avisos de Segurança

A sua segurança e a dos outros é muito importante.

Este manual e o electrodoméstico contêm várias mensagens de segurança importantes. Deve sempre ler e respeitar todas as mensagens de segurança.



Este é o símbolo de aviso de segurança.

Este aviso alerta-o para perigos potenciais que podem causar a morte ou ferimentos a si e aos outros.

Todas as mensagens de segurança são fornecidas a seguir ao símbolo de aviso de segurança e às palavras "PERIGO" OU "AVISO". Estas palavras significam:

⚠ PERIGO — **Corre risco de morte ou ferimentos graves se não seguir imediatamente as instruções.**

⚠ AVISO — **Corre risco de morte ou ferimentos graves se não seguir as instruções.**

Todas as mensagens de segurança indicar-lhe-ão qual o potencial perigo, como evitar a possibilidade de ser ferido e o que acontece caso as instruções não sejam respeitadas.

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

Quando utilizar eletroportáteis, precauções básicas de segurança sempre devem serseguidas, incluindo as que seguem:

1. Leia todas as instruções.
2. Não colocar a batedeira na água ou em outro líquido, para proteger contra risco de choque elétrico.
3. Fique atento sempre que este aparelho ou outro instrumento for usado próximo a crianças.
4. Retire o plugue da tomada antes de efetuar qualquer manutenção ou limpeza do produto. Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.
5. Evite o contato com as peças móveis. Mantenha as mãos, o cabelo, as roupas, assim como as espátulas e outros utensílios distantes dos batedores durante a operação para reduzir o risco de ferimento a pessoa e/ou avaria de batedeira.
6. Não opere qualquer eletroportátil com o cabo de alimentação danificado, após mau funcionamento ou após uma queda ou se, de alguma forma, estiver danificado. Leve o eletroportátil à Assistência Técnica Autorizada mais próxima para que seja examinado, consertado ou para ajustes elétricos ou mecânicos.
7. O uso de acessórios não-recomendados ou vendidos pela KitchenAid pode causar incêndio, choque elétrico ou ferimento.
8. Não use a batedeira ao ar livre.
9. Não deixe o cabo de alimentação pender da borda da mesa ou do balcão.
10. Remova os batedores da batedeira antes de lavar.
11. Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
12. Tome muito cuidado quando usar qualquer eletroportátil próximo de crianças.
13. Desligue o produto e tire da tomada antes de trocar qualquer acessório ou se aproximar de qualquer parte que se movimente quando em uso.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Requistos elétricos para Brasil somente

⚠ ADVERTÊNCIA



Risco de Choque Elétrico

Ligue em uma tomada aterrada.

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.

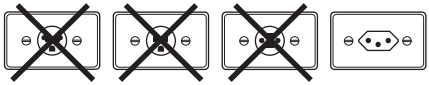
Caso não exista este disjuntor em sua residência, consulte um eletricista especializado para instalá-lo.

Conexão à tomada:

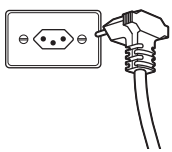
O plugue do cabo de alimentação do seu mixer é de 3 pinos em formato sextavado, conforme ABNT (NBR-14136).

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 eletricista habilitado.

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



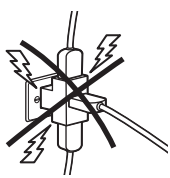
Antes de ligar seu dispositivo, verifique se a tensão da rede elétrica no local de instalação é a mesma indicada na etiqueta de dados técnicos do produto.



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 da seu dispositivo 127V em tensão 220V, utilize um estabilizador de 1,0 VA.
- Caso seja necessário ligar o modelo da seu dispositivo 220V em tensão 127V, utilize um estabilizador de 1,0 KVA.
- Nunca conecte o seu dispositivo através de extensões duplas ou triplas com outro eletrodoméstico na mesma tomada. Não use extensões. Este tipo de ligação pode na rede elétrica, prejudicando o funcionamento da seu dispositivo 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 1500 watts, entre o mixer e a tomada.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído. Entre em contato com a **Central de Relacionamento KitchenAid**.

Solução de problemas

Por favor, leia as informações seguintes antes de ligar para a Central de Relacionamento KitchenAid.

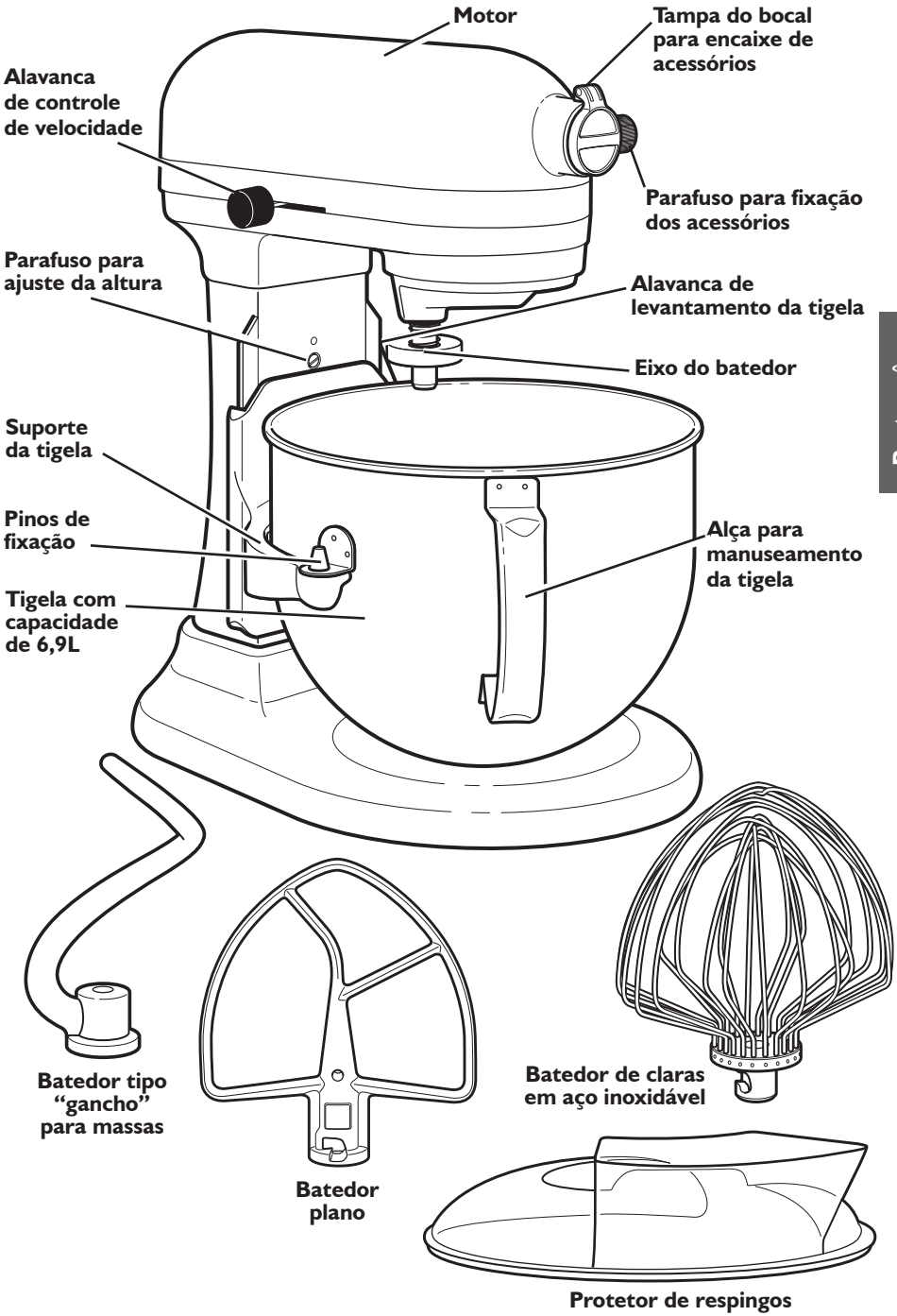
1. A batedeira pode aquecer durante o uso. Batendo misturas pesadas durante um longo tempo, você pode sentir desconforto ao tocar o topo da batedeira. Isto é normal.
2. A batedeira pode emitir um odor diferente, especialmente quando nova. Isto é comum aos motores elétricos.
3. Se o batedor atinge a tigela, pare a batedeira. Consulte "Ajustando o batedor".

Se a sua batedeira agir de maneira incomum ou parar de funcionar, por favor verifique os seguintes itens:

- A batedeira está ligada?
- O fusível que mantém a batedeira funcionando está trabalhando corretamente? Se você tem um circuito na caixa de disjuntor, verifique se o circuito está fechado.
- Desligue a batedeira por 10 a 15 segundos, mantenha o produto na posição OFF. Após esse tempo ligue-a novamente. Caso a batedeira não ligue, deixa-a esfriar por 30 minutos antes de tentar ligá-la novamente.

Se o problema não for resolvido através dos itens acima, entre em contato com a Central de Relacionamento KitchenAid. Lembrando que o varejista não pode lhe oferecer a garantia, já que esse serviço é fornecido pela KitchenAid.

Conhecendo o produto



Montando sua batedeira

⚠ AVISO



Perigo de choque eléctrico

Ligue a uma tomada com ligação à terra.

Não retire o contacto de ligação à terra.

Não utilize um adaptador.

Não utilize uma extensão.

A não observação destas instruções pode resultar em morte, incêndio ou choque eléctrico.

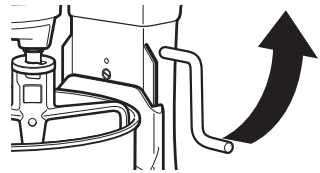
Para colocar a tigela na batedeira:

1. Coloque a alavanca de controle de velocidade na posição OFF/0 (desligado).
2. Desconecte a batedeira da tomada.
3. Coloque a alavanca de levantamento da tigela para baixo.
4. Posicione a tigela no suporte, encaixando-a nos pinos de encaixe da tigela.
5. Pressione a tigela para baixo, de forma a garantir o perfeito encaixe dos pinos e do trinco para fixação da tigela.
6. Levante a tigela.
7. Conecte a batedeira na tomada.

Para remover a tigela da batedeira:

1. Coloque a alavanca de controle de velocidade na posição OFF/0 (desligado).
2. Desconecte a batedeira da tomada.
3. Coloque a alavanca de levantamento da tigela para baixo.
4. Remova o batedor que você utilizou.
5. Com a ajuda da alça da tigela, levante a tigela e a retire dos pinos de fixação.

Para levantar a tigela



1. Coloque a alavanca de levantamento da tigela para cima.
2. A tigela sempre deve estar levantada e a alavanca travada quando a batedeira estiver em funcionamento.

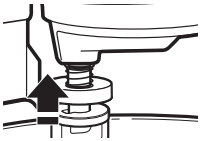
Montando sua batedeira

Para abaixar a tigela:

1. Gire a alavanca de levantamento de tigela para baixo.

Para fixar o batedor:

1. Coloque a alavanca de controle de velocidade na posição OFF/0 (desligado).
2. Desconecte a batedeira da tomada.
3. Deslize o batedor plano para cima no eixo do batedor, tanto quanto for possível.

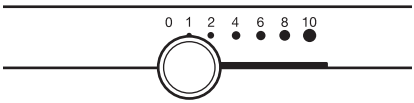


4. Gire o batedor para a direita sobre o pino do eixo do batedor.
5. Conecte sua batedeira novamente na tomada.

Para remover o batedor:

1. Coloque a alavanca de controle de velocidade na posição OFF/0 (desligado).
2. Desconecte a batedeira da tomada.
3. Pressione o batedor para cima o quanto for possível e gire-o para esquerda.
4. Retire o batedor do eixo do batedor.
5. Conecte sua batedeira novamente na tomada.

Controle de velocidade



A batedeira tem um recurso que minimiza respingo, basta iniciar o processo de bater na velocidade mínima e ir aumentando aos poucos até chegar na velocidade desejada. Consulte “Controle de Velocidade”.

Auto-Reset de proteção do motor
Se a Batedeira pára devido a sobrecarga, deslize a alavanca de velocidades para “0” (desligado). Depois de alguns minutos, a batedeira irá reiniciar automaticamente. Deslize a alavanca de velocidades para a velocidade desejada e continue o processo. Se a batedeira não reiniciar, consulte “Solução de Problemas”.

Usando seus acessórios



Batedor plano para massas normais e pesadas:

Bolos	Biscoitos
Glacês	Pães rápidos
Balas	Bolo de carne
Cookies	Purê de batatas
Tortas	



Batedor de claras para massas que exigem incorporação de ar:

Ovos	Pão-de-ló
Claras em neve	Bolo esponja
Creme de leite	Maionese
Merengues	Balas



Batedor tipo ”gancho” para massas pesadas e com fermento:

Pães	Roscas
Pizza	Macarrão

Tempo de mistura

Sua batedeira KitchenAid irá misturar mais rápido e mais homogeneamente que a maioria das outras batedeiras elétricas. Portanto, o tempo de mistura da maioria das receitas deve ser ajustado para evitar erros. Com bolos, por exemplo, o tempo de mistura pode ser a metade do tempo utilizado pelas outras batedeiras.

Usando o produto

⚠ADVERTÊNCIA

Perigo de ferimentos

Deve-se desligar a batedeira antes de tocar nos batedores.

Não seguir estas instruções pode resultar em ossos quebrados, cortes ou contusões.

NOTA: Não raspar a tigela enquanto batedeira está em funcionamento.

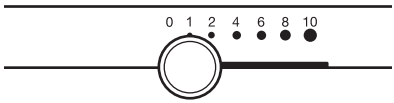
A tigela e o batedor são projetados para oferecer uma mistura homogênea sem a necessidade de muitas raspagens. Raspar a tigela uma ou duas vezes durante o processo, normalmente, é suficiente. Desligue a batedeira antes de raspar.

A batedeira pode aquecer durante o uso. Batendo misturas pesadas durante um longo tempo, você pode sentir desconforto ao tocar o topo da batedeira. Isto é normal.

Se a batedeira se sobrecarregar, ela será desligada automaticamente para evitar danos. Consulte “Proteção do motor”.

Controle de velocidade

Todas as velocidades tem um recurso que liga, automaticamente, a batedeira em uma velocidade menor para evitar respingos e sujeiras, em seguida, rapidamente aumenta a velocidade selecionada para o funcionamento ideal.



Velocidade	Utilizada para	Acessórios	Descrição
1	Agitando		Para misturas lentas, combinando, triturando, iniciando a mistura. Use para adicionar farinha e ingredientes secos a massa, e adicionar líquidos aos ingredientes secos. Não use velocidade 1 para misturar ou amassar o fermento a massa.
2	Misturando lentamente, amassando		Para misturas lentas, triturar, adicionar movimentos rápidos. Use para misturar e amassar o fermento a massa, massas pesadas e doces; comece amassando batatas ou outros vegetais; misturar massas finas.
4	Misturando, batendo		Para misturas semi-pesadas, tais como cookies. Use para combinar açúcar e adicionar açúcar as claras para fazer suspiros. Velocidade média de misturas para bolos.
6	Batendo, desnatando		Por meio de batidas rápidas (desnatar) ou poucas batidas mais fortes. Use para finalizar misturas de bolo, rosca, e outras massas. Alta velocidade para misturas para bolos.
8-10	Batendo rapidamente, chicoteando.		Para creme de leite, ovos brancos, e coberturas. Para pequenas quantidades de ovo, creme brancos ou para finalizar o purê de batatas.

NOTA: Use a velocidade 2 para misturar ou adicionar fermento a massa. O uso de qualquer outra velocidade pode levar ao fracasso da receita. O batedor tipo "gancho" é eficiente para amassar a massa com o fermento dentro de 4 minutos.

Limpeza e manutenção

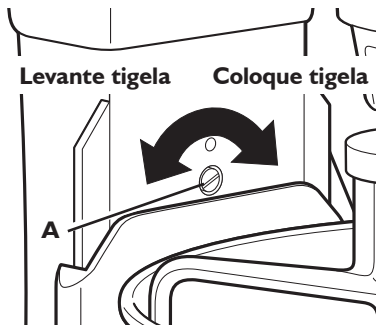
Tigela e batedores devem ser lavados com água quente e sabão, o enxágüe deve ser realizado completamente antes de secar as peças. Não guarda a batedeira com algum dos batedores encaixado no eixo do batedor.

NOTA: Certifique-se de desligar sempre a batedeira antes de limpar. Limpe a batedeira com um pano macio e limpo. Não mergulhe a batedeira em água. Limpe o eixo do batedor freqüentemente, removendo qualquer resíduo acumulado.

Ajustando o batedor

A sua batedeira é ajustada na fábrica de modo que o batedor apenas limpe o fundo da tigela. Se, por qualquer razão, o batedor atingir o fundo da tigela ou estiver muito longe da tigela, você pode corrigir facilmente.

1. Desconecte a batedeira da tomada.
2. Coloque a alavanca de levantamento da tigela para baixo.
3. Encaixe o batedor.
4. Ajuste de modo que o batedor apenas limpe o fundo da tigela, basta girar o parafuso de ajuste de altura no sentido horário para abaixar a tigela e no sentido anti-horário para levantar a tigela. O parafuso não irá rodar mais de 1/4 de volta (90 graus) em qualquer direção. (O completo ajuste corresponde a 1/2 volta, ou 180 graus.)
5. Coloque a alavanca de levantamento da tigela para cima para verificar se há folga.
6. Repetir os passos 4 e 5, se necessário.



NOTA: Quando ajustado corretamente, o batedor não irá atingir o fundo nem as laterais da tigela.

Dicas de Mistura

Usando suas receitas com a batedeira
Há um certo número de métodos que podem ser usados para fazer um bolo na sua batedeira KitchenAid.

Por exemplo, o modo rápido é ideal para bolos simples. Este método é utilizado quando combinamos os ingredientes secos com todos os ingredientes líquidos ou em uma única etapa.

Bolos mais elaborados, tais como uma torta, devem ser preparados utilizando o método tradicional de mistura. Com este método, açúcar e a gordura vegetal hidrogenada , manteiga ou margarina são completamente misturados (creme) antes de outros ingredientes serem adicionados. Para todos os bolos, tempos de mistura podem mudar devido ao funcionamento mais eficiente da batedeira KitchenAid. Em geral, a mistura de um bolo com a batedeira KitchenAid levará cerca da metade do tempo.

Para ajudar a determinar o tempo ideal de mistura, observe a massa ou misture apenas até que tenha a aparência desejada descrita em sua receita, como "suave e cremosa".

Para selecionar os melhores velocidades de mistura, consulte "Controle de Velocidade".

Adição de ingredientes
Sempre adicione os ingredientes o mais próximo da tigela possível, mas nunca diretamente no movimento do batedor.

NOTA: Se os ingredientes no fundo da tigela não são bem misturados. Consulte "Ajustando o batedor".

Misturas para bolos
Ao preparar um bolo pré-pronto, use velocidade 2 para baixa velocidade, velocidade 4 para velocidade média e velocidade 6 para alta velocidade. Para melhores resultados, misture durante o tempo indicado nas instruções da embalagem.

Adicionando nozes, passas, ou frutas cristalizadas
Em geral, os ingredientes sólidos devem ser colocados nos últimos segundos de mistura em velocidade 1. A massa deve ser suficientemente espessa para impedir que o fruto afunde para o fundo da panela durante o cozimento. Frutos pegajosos devem ser polvilhados com farinha para uma melhor distribuição na massa.

Misturas de líquidos
Ao adicionar líquidos as misturas, a velocidade deve estar baixa para evitar respingos e sujeiras. Aumente a velocidade somente depois que a mistura engrossar.

Termo de Garantia

O seu produto KitchenAid é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 12 meses, contado a partir da data da emissão da Nota Fiscal ou da entrega do produto, ao primeiro adquirente, sendo:

- Os 03 (três) primeiros meses, - garantia legal;
- Os 09 (nove) últimos meses, - garantia especial, concedida pela **Whirlpool S.A.**;

A garantia compreende a substituição de peças e mão-de-obra no reparo de defeitos devidamente constatados, pelo fabricante ou pelo **Serviço Autorizado KitchenAid**, como sendo de fabricação. Durante o período de vigência da garantia, o produto terá assistência técnica do **Serviço Autorizado KitchenAid**. As garantias legal e/ou especial ficam automaticamente invalidadas se:

- O uso do produto não for exclusivamente doméstico;
- Não forem observadas as orientações e recomendações do **Manual do Consumidor** quanto a utilização do produto;
- Na instalação do produto não forem observadas as especificações e recomendações do **Manual do Consimidor** quanto às condições para instalação do produto, tais como, nivelamento do produto, adequação do local para instalação, tensão elétrica compativel com o produto, etc;
- Na instalação, as condições elétricas e/ou hidráulicas e/ou de gás não forem compativeis com a recomendada no **Manual do Consumidor** do produto;
- Tenha ocorrido mau uso, uso inadequado ou se o produto tiver sofrido alterações ou modificações estéticas e/ou funcionais, bem como, tiver sido realizado conserto por pessoas ou entidades não credenciadas pela **Whirlpool S.A.**;
- Houver sinais de violação do produto, remoção e/ou adulteração do número de série ou da etiqueta de indentifacação do produto.

As garantias legal e/ou especial não cobrem:

- Despesas decorrentas e conseqüentes de instalação de peças e acessórios que não pertençam ao produto, mesmo aqueles comercializados pela **Whirlpool S.A.**, salvo os especificados para daca modelo no **Manual do Consumidor**;
- Despesas com mão-de-obra, materiais, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, de gás ou hidráulica, alvenaria, aterramento, esgoto, etc;
- Falhas no funcionamento do produto decorrentes da falta de fornecimento ou problemas e/ou insuficiência no fornecimento de energia elétrica, água ou gás na residência, tais como: oscilações de energia elétrica superiores ao estabelecido no **Manual do Consumidor**, pressão de água insuficiente para o ideal funcionamento do produto;
- Serviços e/ou despesas de manutençao e/ou limpeza do produto;
- Falhas no funcionamento normal do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de residuos, ou ainda, decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização;
- Produtos ou peças que tenham sido danificados em conseqüência de remoção, manuseio, quedas ou atos e efeitos decorrentes da natureza, tais como relâmpago, chuva, inundação, etc.;

Termo de Garantia

A garantia especial não cobre:

- Deslocamentos para atendimentos de produtos instalados fora da área de comertura dos Serviços Autorizados KitchenAid, o qual poderá cobrar taxa de locomoção do técnico, previamemte aprovada pelo consumidor;
- Peças sujeitas ao desgaste natural, descaráveis ou consumíveis, peças móveis ou removiveis em uso normal, tais como, lâmpadas, filtros, botöes de comando, puxadores, bem como, a mão-de-obra utilizada na aplicação das peas e as conseqüências advindas dessas ocorrências.

Considerações Gerais:
A **Whirlpool S.A.** não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir em seu nome, qualiquer outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos além das aqui explicitadas.

A **Whirlpool S.A.** reserva-se o direito de alterar caracteristicas gerais, técnicas e estéticas de seus produtos, sem aviso prévio.

Este Termo de Garantia é válido para produtos vendidos e instalados no território brasileiro.

Para a sua tranquilidade, preserve e mantenha este Manual com o Termo de Garantia, e Nota Fiscal de Compra do produto sempre à mão.

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

W10523279B 10/12
© 2012. Todos os direitos reservados.

目录

台式搅拌机安全注意事项 27
用电要求 28
常见问题指南 29
商用台式搅拌机的结构 30
组装您的升降桶台式搅拌机 31
使用 KitchenAid 平搅器、打蛋器和面团钩 32
行星式搅拌动作 32
台式搅拌机的用法 32
速度控制指南 - 10 速搅拌机 33
维护和清理 34
搅拌机与桶的距离 34
搅拌提示 35

台式搅拌机安全注意事项

你和他人的安全都很重要。

本手册和机器上重要安全信息均已明示。敬请阅读并遵守各项安全事项。



此乃安全警示标志。

此标志乃警示有导致您和他人伤亡的潜在风险。

所有安全注意事项后均标清了安全警示标志和标有‘危险’或‘警告’字样。这些字的意思是：

⚠危险 **若不立即遵守说明书的操作规则，你会丧命或严重伤残。**

⚠警告 **若不遵守说明书的操作规则，你会丧命或严重伤残。**

一切安全信息均提醒你注意潜在危险，告诉您如何降低免受意外伤害之风险，以及不遵守说明的后果。

重要安全措施

使用电器时，您应遵守基本安全预防措施，包括：

1. 阅读所有说明。
2. 为了防止电击，不要将台式搅拌机放在水中或其他液体中。
3. 如果无人监督，禁止小孩或体弱者使用本电器。
4. 如果不再使用，请先从插座中拔出台式搅拌机的插头，然后再装、卸部件或进行清洁。
5. 避免接触运动部件。在操作期间，让手、头发、衣服、刮铲及其他器皿远离搅拌器，以降低人员受伤和/或台式搅拌机受损的风险。
6. 如果台式搅拌机电源线或插头损坏，或搅拌机出现故障，或搅拌机被摔落或以其他方式被损坏，请勿使用此搅拌机。
7. 如果使用并非KitchenAid推荐或出售的附件，可能会导致火灾、电击或受伤。
8. 请勿在室外使用台式搅拌机。
9. 请勿将电源线挂在桌子或操作台的边缘。
10. 清洗前，请从台式搅拌机上卸下平搅器、打蛋器和面团钩。
11. 本设备不得由体能、感官能力或心智能力低下，或缺乏经验和知识的人士（包括儿童）使用，除非他们在使用该设备方面得到了负责他们安全的人士的监督或指导。
12. 应对儿童进行监督以确保他们不会拿本设备玩耍。
13. 在更换配件或接触移动使用的配件前，要关闭掉本设备并切断电源。

请保存这些说明

用电要求

电压：仅 220-240VAC
赫兹：50/60

台式搅拌机的功率印在商标的边缘上和产品底盘的序列号上。

不得另外延长电源线。如果所提供的电源线太短，请让合格电工或技师安装附加插座。

⚠警告



电击危险

插头插入接地插座。

请勿卸下接地插脚。

请勿使用适配器。

请勿使用延长电线。

如果不遵守这些说明，会导致死亡、火灾或电击。

常见问题指南

请在致电服务中心前阅读以下内容。

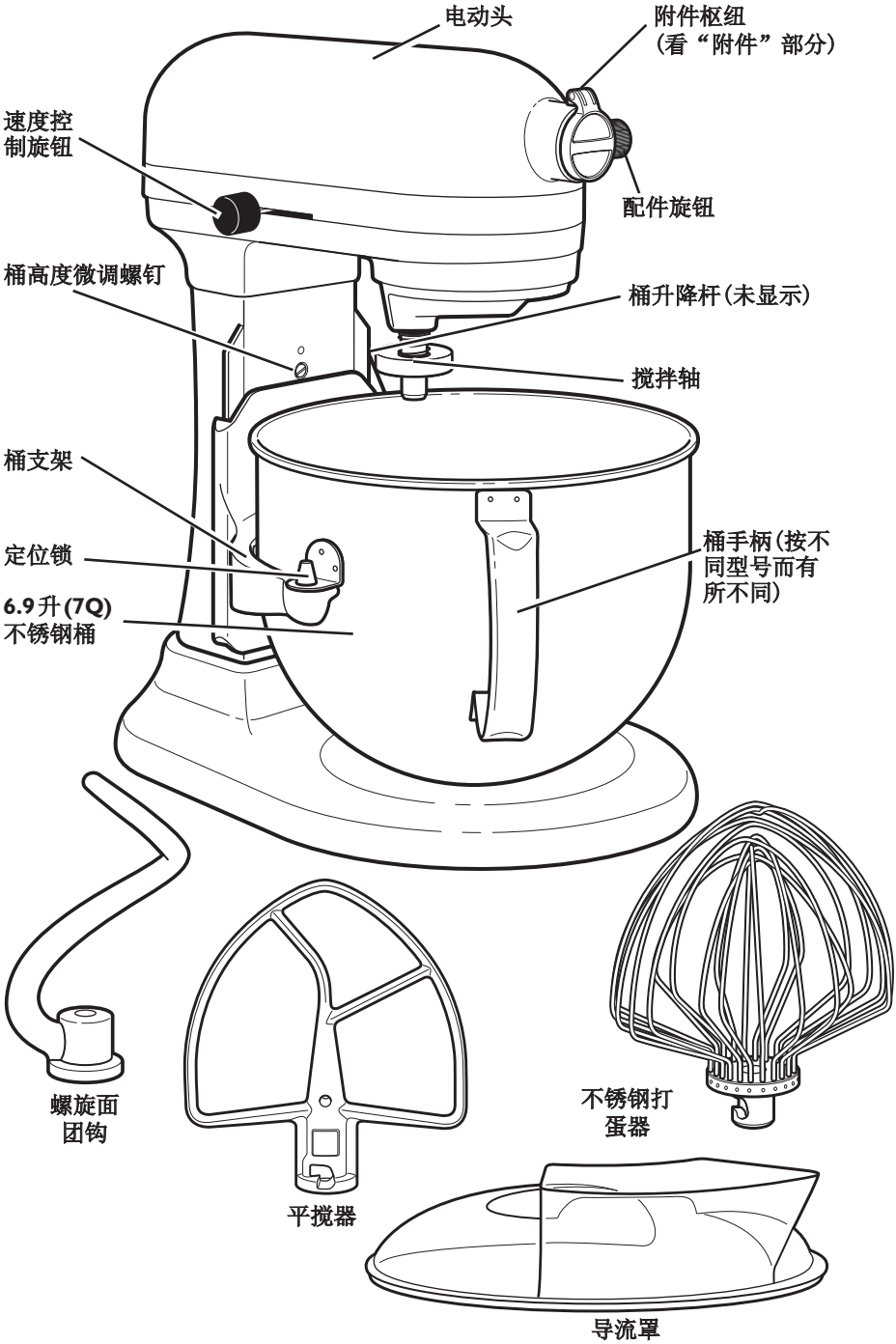
1. 台式搅拌机在使用过程中可能会发热。如果负荷大，需要延长搅拌时间，搅拌机顶部可能会发烫。这是正常现象。
2. 台式搅拌机可能会发出刺鼻气味，新机器尤其明显。对电机而言，这是常见现象。
3. 如果平搅器碰撞桶壁，请停止台式搅拌机。请参阅“搅拌器与桶的距离”。

如果台式搅拌机有故障或不能运转，请检查以下事项：

- 是否已插上台式搅拌机的插头？
- 台式搅拌机所连接电路中的保险丝是否正常？如果有断路开关盒，请确保电路是闭合的。
- 将台式搅拌机旋转到“0”(关)位置10-15秒，然后重新打开。如果台式搅拌机仍不能启动，让它冷却30分钟，然后再重新打开。

如果不是以上原因导致，请看KitchenAid保修单。不要把台式搅拌机拿给零售商处理，因为零售商不提供售后服务。

商用台式搅拌机的结构


电动头
附件枢纽
（看“附件”部分）
速度控
制旋钮
配件旋钮
桶高度微调螺钉
桶升降杆（未显示）
搅拌轴
桶支架
定位锁
桶手柄（按不
同型号而有
所不同）
6.9升（7Q）
不锈钢桶
螺旋面
团钩
平搅器
不锈钢打
蛋器
导流罩

组装您的升降桶台式搅拌机

⚠警告



触电危险

插头插入接地插座。

请勿卸下接地插脚。

请勿使用适配器。

请勿使用延长电线。

如果不遵守这些说明，会导致死亡、火灾或电击。

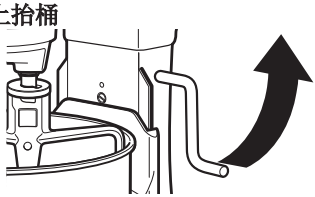
安装桶

1. 将速度控制器旋转到“0”(关)。
2. 拔出台式搅拌机的插头，或断开电源。
3. 将桶升降柄置于低位。
4. 将桶支架放到定位销上。
5. 向下按桶背面，向下按桶背面，直到桶销钉卡入弹簧锁为止。
6. 在搅拌前将桶向上抬一下。
7. 插头插入接地插座或再接上电源。

拆卸桶

1. 将速度控制器旋转到“0”(关)。
2. 拔出台式搅拌机的插头，或断开电源。
3. 将桶升降柄置于低位。
4. 卸下平搅器、打蛋器或面团钩。
5. 抓住桶柄，直接向上抬，使其脱离定位销。

上抬桶



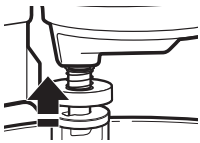
1. 将手柄旋转到直立位置。
2. 搅拌时，桶必须始终处于抬起的锁定位置。

降低桶

1. 向后、向下旋转手柄。

安装平搅器、打蛋器或面团钩

1. 将速度控制器旋转到“0”(关)。
2. 拔出台式搅拌机的插头，或断开电源。
3. 滑动搅拌棒到搅拌轴上并按上到顶越高越好。

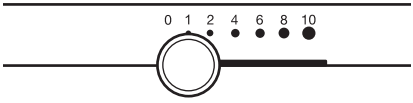


4. 右转搅拌棒，钩住搅拌棒悬于轴上的固定针。
5. 插头插入接地插座或再接上电源。

拆卸平搅器、打蛋器或面团钩

1. 将速度控制器旋转到“0”(关)。
2. 拔出台式搅拌机的插头，或断开电源。
3. 上按搅拌棒尽可能到顶然后向左转。
4. 从搅拌轴上拿下搅拌器。
5. 插头插入接地插座或再接上电源。

商用台式搅拌机速度控制



台式搅拌机的特点之一是通过慢启动，以使溢出最小化，然后再调高至选定速度。为了降低配料溅出桶外的可能性，开始搅拌时应始终使用最低速，即 1 档速度，然后逐渐移动到所需的更高速度。请参阅“速度控制指南”。

自动重设电机保护

如果台式搅拌机由于负荷过大而停机，即把速度调到“0”(关)。搅拌机会在数分钟后自动重设，之后则可继续工作。滑动速度控制杆到合适速度并继续搅拌。如果搅拌机不能重设，请看“常见问题指南”。

使用 KitchenAid 平搅器、打蛋器和面团钩



对于普通的稠混合物，使用平搅器：

蛋糕	饼干
奶油糖霜	速制面饼
糖果	肉糕
曲奇	土豆泥
馅饼皮	



当混合物需要混合空气时，使用打蛋器：

鸡蛋	松糕
蛋白	白蛋糕
高脂厚奶油	蛋黄酱
熟炼糖霜	某些糖果



若是搅拌和揉搓发酵面团，使用面团钩：

面包	早餐点心
面包卷	小圆面包

行星式搅拌动作

你的 KitchenAid 台式搅拌器比其他同类产品更省时省力，搅拌充分。因此，对于多数食谱而言，必须适当调整搅拌时间，以免搅拌过多。例如做蛋糕，搅拌时间可能只需其他同类产品的一半。

台式搅拌机的用法

⚠ 警告

受伤危险

先拔下搅拌机插头，然后再接触搅拌器。

否则，会导致骨折、割伤或擦伤。

注意：在台式搅拌机工作期间，请勿刮擦桶。

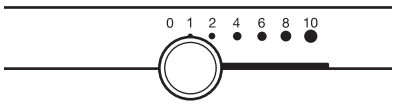
桶和搅拌器设计独特，无需经常刮擦即可实现彻底搅拌。一般情况下，搅拌期间将桶刮擦一两次就足够了。先关掉搅拌机，然后再刮擦。

台式搅拌机在使用过程中可能会发热。如果负荷大，需要延长搅拌时间，搅拌机顶部可能会发烫。这是正常现象。

如果台式搅拌机工作负荷过大，机器会自动停机以免受损。看“自动重设电机保护”。

速度控制指南 - 10速搅拌机

当本搅拌器有一个特色，不论是调校到哪个速度，搅拌器都会缓慢开始，然后才迅速达到指定的速度。这是为了避免食材溢出和面粉“飘散”。



速度	使用	附件	说明
1	搅拌		适合于缓慢的搅动、混合、捣碎操作，或作为所有搅拌过程的第一步。用于向糊浆中添加面粉和干配料，以及向干配料中添加液体。请勿使用速度1挡搅拌或揉搓发酵面团。
2	缓慢搅拌， 揉搓		适合于缓慢的搅拌、捣碎或较快的搅动操作。用于搅拌和揉搓发酵面团、粘稠的糊浆和糖果，启动土豆或其他蔬菜的捣碎过程，将起酥油切到面粉中，搅拌稀薄或易溅的糊浆。
4	搅拌， 打浆		用于搅拌中等稠度的糊浆，如曲奇的糊。用于混合糖与起酥油，以及在蛋白中加糖（用于制作蛋白酥皮）。对蛋糕粉而言是中速。
6	打浆， 乳析		适合于中速打浆（乳析）或打发。作为蛋糕、甜甜圈和其他糊浆的搅拌操作的最后一步。对蛋糕粉而言是高速。
8-10	快速打浆， 打发， 快速打发		适合于打发奶油，蛋白和熟炼糖霜。打发少量奶油、蛋白，或作为土豆泥打发操作的最后一步。

注意：用速度2档搅拌或揉酵母面使用其他速度档台式机很可能死机。一般情况下，螺旋面团钩应可在四分钟内完成揉搓面团。

维护和清理

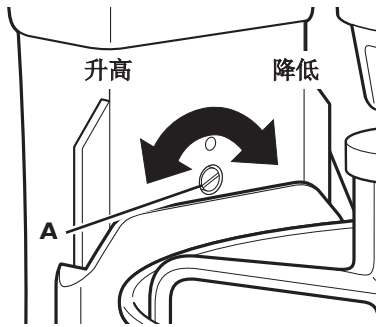
桶，平搅器，打蛋器和面团钩都可以用热水和洗涤剂清洗。如用洗涤剂后，请用清水冲干净，然后弄干。不要把平搅器留在搅拌轴上。

注意：务必先拔出台式搅拌机的插头，然后再清洁。用柔软的湿布擦拭台式搅拌机。请勿使用家用/工业清洁剂。请勿浸泡在水中。经常擦拭搅拌轴，去掉上面积聚的所有残渣。

搅拌机与桶的距离

本台式搅拌机出厂时已调好，平搅器恰好不会接触桶底。如果由于某种原因，平搅器接触了桶底或离桶过远，您可以轻松校正间距。

1. 拔出台式搅拌机的插头，或断开电源。
2. 将桶升降柄置于低位。
3. 装上平搅器。
4. 调搅拌棒刚好悬在碗底表面，方法是逆时针转扭升高碗位，顺时针是调低碗位。仅稍微扭扭就行：调整按钮不能左右旋转超过1/4（90度）。（最大幅度为一个半圆180度）。
5. 将桶升降柄置于高位，查看间距。
6. 必要时重复步骤4和5。



注意：如果调整恰当，平搅器不会碰到桶底或桶壁。如果平搅器或打蛋器过于接近桶，当它碰到桶底时，会磨掉/损平搅器上的涂层或打蛋器上的金属丝。

搅拌提示

适当改变食谱，以适合本台式搅拌机
可以根据本书中的搅拌说明改变您喜爱的食谱，以便适合 KitchenAid 台式搅拌机。

例如，“快速搅拌”方法(有时也称为“倾销”法)是理想的为简单蛋糕如黄蛋糕和白蛋糕的整料法。此方法可混和全液体或半干半湿的食材。

当要制作比较复杂的蛋糕时，还得用传统搅拌法处理。先把糖，起酥油，黄油或人造奶油均匀地搅拌(成糊状)，然后再添加其他配料。因为本产品是 KitchenAid，与其他搅拌机制作各式蛋糕的所需的时间会有所不同。一般来说， KitchenAid 制作蛋糕所需的时间是其他品牌的一半。

您需要利用自己的观察和经验，来确定搅拌过程。观察糊浆或面团，只要它具有食谱中描述的外观（例如“光滑的像奶一样”），就停止搅拌。

利用“速度控制指南”，确定适当的搅拌速度。

添加配料
任何时候都应尽量贴近桶壁添加配料，不要直接将配料倒在转动的搅拌器上。

注意：如果桶最底部的配料搅拌不充分，则表明搅拌器在桶中伸得不够深。请参阅“搅拌器与桶的间距”。

蛋糕粉
用带包装的蛋糕粉准备面糊时，慢速使用 **2** 档，中速使用 **4** 档速度，高速使用 **6** 档速度。为了获得最佳效果，请按包装说明上注明的时间进行搅拌。

添加坚果、葡萄干或蜜饯水果
应当在搅拌过程的最后几秒钟，以搅拌速度混入固体原料。糊浆应当足够稠，以免在烘焙过程中水果或坚果沉到平底锅的底部。粘湿的水果应当扑上面粉，以便更均匀地分布在糊浆中。

稀薄混合物
包含大量液体的混合物应当以较低的速度搅拌，以免泼溅。只有在混合物变稠后再提速。

中文

W10523279B 10/12
© 2012. 保留所有权利。

목 차

스탠드 믹서 안전 37
전기적 요구 사항 38
문제 해결 39
스탠드 믹서의 특징 40
스탠드 믹서의 용기 높이 조절기 조립하기 41
KitchenAid 부속품 사용하기 42
믹싱 시간 42
믹서 사용 42
속도 조절 안내 - 10 가지 속도를 가진 스탠드 믹서 43
관리 및 세척 44
교반기와 용기의 간격 44
믹싱 팁 45

스탠드 믹서 안전

사용자의 안전과 다른 사람의 안전은 모두 중요합니다.

본사는 이 매뉴얼에서 본 믹서에 관해 다수의 중요한 안전 메시지를 제공하고 있습니다. 항상 모든 안전 메시지를 잘 읽고 그대로 따라 주십시오.



이것은 안전 경고 기호입니다.

이 기호는 사용자 및 다른 사람들에게 사망 또는 부상에 이르게 할 수 있는 잠재적인 위험을 경고합니다.

모든 안전 메시지는 안전 경고 기호와 "위험" 또는 "경고" 라는 용어에 뒤이어 표시됩니다. 용어의 의미:

⚠위험 — **지시 사항을 그대로 따르지 않을 경우, 사망하거나 심각한 부상을 당할 수 있습니다.**

⚠경고 — **지시 사항을 준수 하지 않을 경우, 사망 또는 심각한 부상을 당할 수 있습니다.**

모든 안전 메시지는 잠재적인 위험을 알려주고, 부상 가능성을 줄이는 방법을 알려주고, 지시 사항을 준수하지 않을 경우에 어떤 일이 발생할 수 있는지를 알려줍니다.

중요 안전 지침

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

1. 모든 사용 설명을 숙독하십시오.
2. 감전 위험을 방지하기 위해, 스탠드 믹서를 물이나 액체에 담그지 마십시오.
3. 어린이가 사용하거나 어린이 주변에서 가전 제품을 사용할 때는 철저한 감독이 필요합니다.
4. 사용하지 않을 때, 부품을 장치 또는 제거하기 전에 그리고 세척을 하기 전에 전기 콘센트에서 플러그를 빼십시오.
5. 움직이는 부분에 닿지 않도록 하십시오. 인체 부상 및/또는 스탠드 믹서 손상 위험을 줄이기 위해 작동하는 동안 손, 머리카락, 주걱을 비롯한 기타 용구가 교반기에 닿지 않도록 하십시오.
6. 전기 코드 또는 플러그가 손상되었거나 스탠드 믹서가 오작동한 뒤, 또는 어떤 식으로라도 떨어뜨렸거나 손상을 입힌 경우에는 스탠드 믹서를 작동시키지 마십시오.
7. KitchenAid가 권장하거나 판매하지 않는 부속품을 사용하면 화재, 감전 또는 부상을 초래할 수 있습니다.
8. 스탠드 믹서를 실외에서 사용하지 마십시오.
9. 전기 코드를 탁자 또는 조리대 모서리에 걸쳐두지 마십시오.

본 사용 설명서를 잘 보관하십시오

10. 세척을 하기 전에 스탠드 믹서에서 평판 교반기, 선재 혼합기 또는 반죽 고리를 제거하십시오.
11. 안전을 책임지고 있는 사람이 전기 용품의 사용에 대하여 감독하거나 지침을 제공하지 않을 경우, 본 전기 용품은 물리적, 감각적, 정신적 능력이 부족하거나 경험이나 지식이 부족한 사람(어린이 포함)이 사용할 수 있도록 고안되지 않았습니다.
12. 어린이가 전기 용품을 가지고 놀지 않도록 감독되어야 합니다.
13. 부속품을 교환하거나 사용 시 움직이는 부품에 접근하기 전 전기 용품의 스위치를 끄고 전원을 분리하십시오.

본 사용 설명서를 잘 보관하십시오

전기적 요구 사항

전압: 220-240 V.A.C 전용.
주파수: 50/60

스탠드 믹서의 전력 소요량은 상표 또는 일련번호판에 인쇄되어 있습니다.

연장 코드를 사용하지 마십시오. 전기 코드가 너무 짧은 경우에는 자격을 가진 전기 기사 또는 서비스 기사에게 믹서 가까운 곳에 전기 콘센트를 설치해 줄 것을 부탁하십시오.

⚠ 경고



감전 위험

접지된 콘센트에 플러그를 꽂으십시오.

접지 핀을 제거하지 마십시오.

어댑터를 사용하지 마십시오.

연장 코드를 사용하지 마십시오.

사용 설명을 따르지 않을 경우, 사망이나 화재 또는 감전을 초래할 수 있습니다.

문제 해결

서비스 센터에 전화를 하기 전에 다음 사항을 읽어 보십시오.

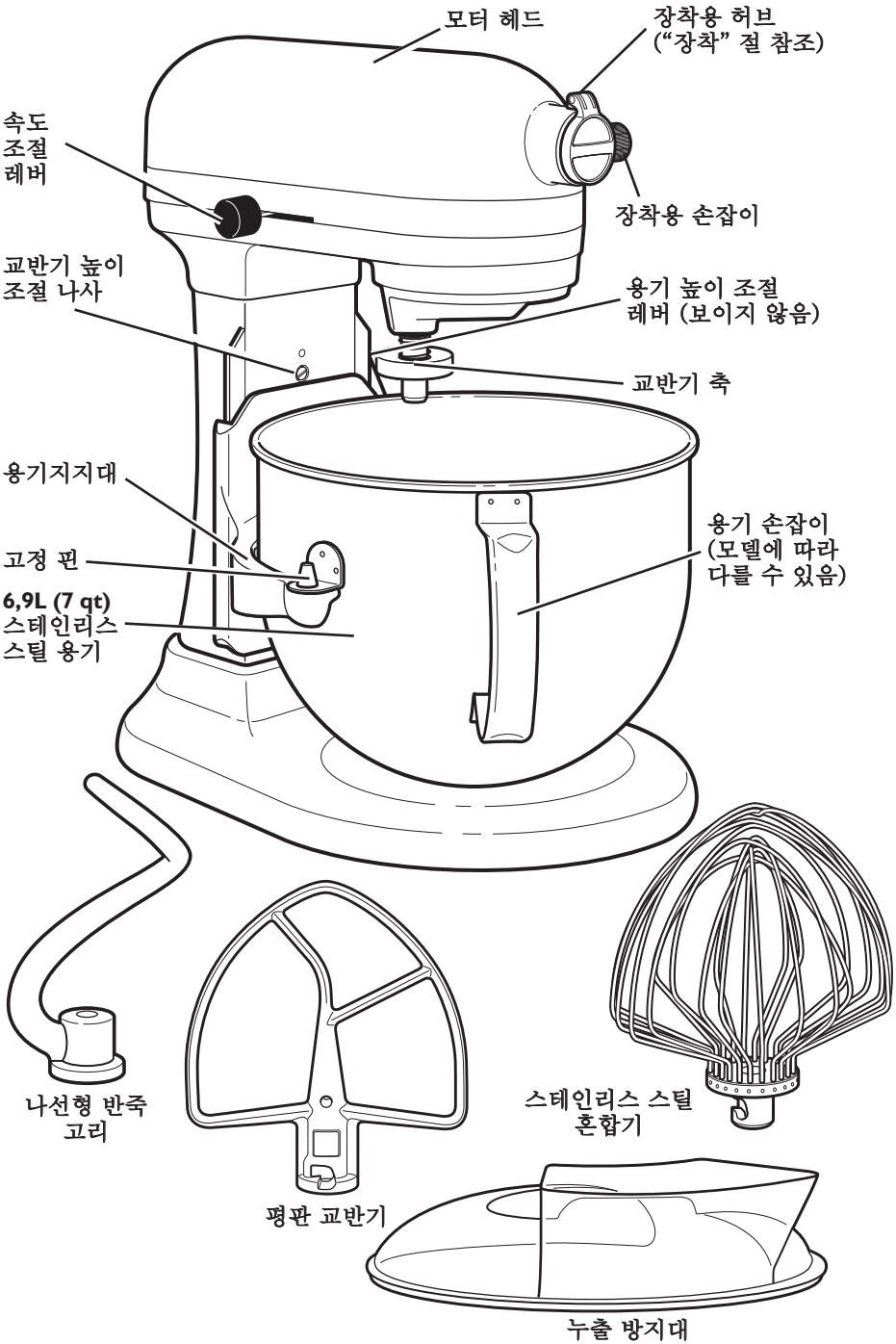
1. 스탠드 믹서를 사용하는 동안 열이 발생할 수 있습니다. 과부하 상태에서 믹싱 시간이 길어질 경우, 열로 인해 스탠드 믹서의 상부를 편안하게 만질 수 없을 수도 있습니다. 이러한 현상은 정상입니다.
2. 스탠드 믹서는 특히 신품일 경우에, 자극적인 냄새를 방출할 수 있습니다. 이는 전기 모터 방식에서 공통적인 현상입니다.
3. 평판 교반기가 용기에 부딪힐 경우, 스탠드 믹서의 작동을 멈추십시오. "교반기와 용기의 간격" 항을 참조하십시오.

스탠드 믹서가 오동작하거나 작동을 하지 않을 경우, 다음 사항을 확인하시기 바랍니다:

- 스탠드 믹서의 플러그가 꽂혀 있는가?
- 정상적인 스탠드 믹서에 연결된 전기 회로에 퓨즈가 있는가? 회로차단기 상자가 있을 경우, 회로가 닫혀 있는지 확인하십시오.
- 스탠드 믹서를 "0" (꺼짐) 위치에 10-15초 가량 둔 다음에 다시 켜십시오. 믹서가 여전히 작동을 시작하지 않을 경우, 다시 켜기 전에 30분 가량 냉각 하십시오.

문제가 상기 항목 중의 하나에 해당되지 않을 경우, KitchenAid 보증서를 읽어보십시오. 소매점은 서비스를 제공하지 않으므로 스탠드 믹서를 소매점으로 반품하지 마십시오.

스탠드 믹서의 특징


모터 헤드
장착용 허브
("장착" 절 참조)
속도
조절
레버
장착용 손잡이
교반기 높이
조절 나사
용기 높이 조절
레버 (보이지 않음)
교반기 축
용기지지대
용기 손잡이
(모델에 따라
다를 수 있음)
고정 핀
6,9L (7 qt)
스테인리스
스틸 용기
나선형 반죽
고리
평판 교반기
스테인리스 스틸
혼합기
누출 방지대

스탠드 믹서의 용기 높이 조절기 조립하기

⚠ 경고



감전 위험

접지된 콘센트에 플러그를 꽂으십시오.

접지 핀을 제거하지 마십시오.

어댑터를 사용하지 마십시오.

연장 코드를 사용하지 마십시오.

사용 설명을 따르지 않을 경우, 사망이나 화재 또는 감전을 초래할 수 있습니다.

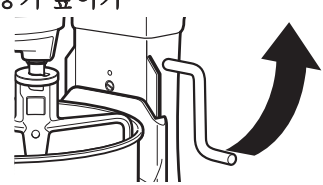
용기 장착하기

1. 속도 조절기를 "0" (Off) 으로 돌리십시오.
2. 스탠드 믹서의 플러그를 뽑거나 전기 공급을 중단하십시오.
3. 용기 높이 조절기 레버를 아래쪽 위치에 두십시오.
4. 용기 지지대를 고정 핀에 맞추십시오.
5. 용기 핀이 스프링 걸쇠에 걸리도록 용기 뒷부분을 아래쪽으로 눌러주십시오.
6. 믹싱을 하기 전에 용기를 위로 올리십시오.
7. 플러그를 접지된 콘센트에 꽂거나 전기를 다시 공급하십시오.

용기 탈착하기

1. 속도 조절기를 "0" (Off) 으로 돌리십시오.
2. 스탠드 믹서의 플러그를 뽑거나 전기 공급을중단하십시오.
3. 용기 높이 조절기 레버를 아래쪽 위치에 두십시오.
4. 평판 교반기, 선형 혼합기 또는 반죽 고리를 꺼내십시오.
5. 용기 손잡이를 잡고 수직 위쪽으로 들어올려서 고정용 핀에서 빼내십시오.

용기 높이기



1. 레버를 수직 위쪽으로 돌리십시오.
2. 믹싱을 할 때 용기는 항상 높여져서 잠금 위치에 있어야 합니다.

용기 낮추기

1. 레버를 뒤쪽 아래로 돌리십시오.

평판 교반기, 선형 혼합기, 또는 반죽 고리 장착하기

1. 속도조절기를 "0" (Off) 으로 돌리십시오.
2. 스탠드 믹서의 전기 플러그를 뽑거나 전기 공급을 중단하십시오.
3. 평판 교반기를 교반기 축에 맞춘 다음 가능한 한 위쪽으로 깊이 누르십시오.

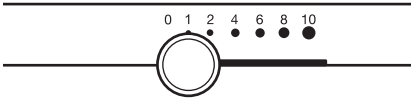


4. 교반기를 오른쪽으로 돌려서 교반기 축의 핀에 걸리도록 하십시오.
5. 플러그를 접지된 콘센트에 꽂거나 전기를 다시 공급하십시오.

평판 교반기, 선형 혼합기, 또는 반죽 고리 탈착하기

1. 속도조절기를 "0" (Off) 으로 돌리십시오.
2. 스탠드 믹서의 플러그를 뽑거나 전기 공급을 중단하십시오.
3. 교반기를 가능한 한 위쪽으로 깊이 누른 다음왼쪽으로 돌리십시오.
4. 교반기를 교반기 축에서 빼내십시오.
5. 플러그를 접지된 콘센트에 꽂거나 전기를 다시 공급하십시오.

상업용 스탠드 믹서의 속도조절기와 레버 지지대



스탠드 믹서는 재료가 튀어나오는 것을 최소화하기 위해, 선택한 속도에 도달할 때까지 믹서를 천천히 시동하는 기능을 가지고 있습니다. 재료가 튀어나올 가능성을 더욱 줄이기 위해, 항상 속도 1 에서 믹싱을 시작한 다음, 필요에 따라 점차 더 높은 속도로 옮기십시오. "속도 조절 안내" 항을 참조하십시오.

자동 재설정 모터 보호 기능

스탠드 믹서가 과부하로 인해 갑자기 멈출 경우, 속도조절기 레버를 "0" (Off) 으로 미십시오. 몇 분이 지나면 스탠드 믹서는 자동으로 리셋됩니다. 속도조절기 레버를 원하는 속도로 밀어서 믹싱을 계속하십시오. 스탠드 믹서가 재시동되지 않을 경우, "문제 해결하기" 항을 참조하십시오.

KitchenAid 부속품 사용하기



보통 ~ 걸쭉한 혼합물을 위한 평판 교반기:

케이크
크림 프로스팅
캔디
쿠키
파이 반죽
비스킷
즉석 빵
미트 로프
으깬 감자



공기를 함유할 필요가 있는 혼합물을 위한 선형 혼합기:

달걀
달걀 흰자
걸쭉한 크림
보일드 프로스팅
스폰지 케이크
엔젤 푸드 케이크
마요네즈
소량의 캔디



이스트 반죽의 혼합과 반죽을 위한 반죽 고리

빵
롤빵
커피 케이크
소형 롤빵

믹싱 시간

KitchenAid 스탠드 믹서는 대다수의 다른 전기식 스탠드 믹서보다 더 빠르고 완전하게 믹싱을 수행합니다. 그러므로 대다수의 조리법에서 지나친 교반을 피하기 위해 믹싱 시간을 조절해야 합니다. 예를 들면, 케이크 반죽을 할 때 믹싱 시간은 다른 스탠드 믹서의 절반이면 됩니다.

믹서 사용

⚠경고

부상 위험

교반기를 만지기 전에 믹서의 전기 플러그를 뽑으십시오.

조심하지 않으면 골절, 자상 또는 타박상을 입을 수 있습니다.

참고: 스탠드 믹서가 작동하는 동안 용기를 긁지 마십시오.

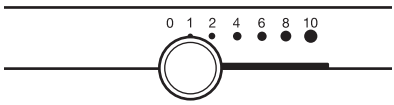
용기와 교반기는 자주 긁지 않아도 완전한 혼합을 제공하도록 디자인되어 있습니다. 일반적으로 믹싱을 하는 동안 용기를 한두 번 긁는 것으로 충분합니다. 긁기 전에 스탠드 믹서를 꺼주십시오.

스탠드 믹서는 사용하는 동안 열이 발생할 수 있습니다. 과부하 상태에서 믹싱 시간이 길어질 경우, 열로 인해 스탠드 믹서의 상부를 편안하게 만질 수 없을 수도 있습니다. 이러한 현상은 정상입니다.

스탠드 믹서에 과부하가 걸릴 경우, 손상을 막기 위해 믹서가 자동으로 꺼집니다. “자동 재설정 모터 보호 기능” 항을 참조하십시오.

속도 조절 안내 - 10 가지 속도를 가진 스탠드 믹서

시동 시에 재료가 튀어나오거나 분말이 솟아오르는 것을 피하기 위해, 스탠드 믹서는 저속에서 자동으로 시동된 다음, 최적 성능을 위해 신속하게 선택한 속도로 높아지는 특징을 가지고 있습니다.



속도	용도	부속품	설명
1	휘젓기		느린 휘젓기, 혼합하기, 으깨기, 모든 믹싱 과정의시작. 반죽에 분말과 마른 재료 추가하기 및 마른 재료에 액체를 추가할 때 사용하십시오. 속도 1을 이스트 반죽을 믹싱하거나 반죽할 때 사용하지 마십시오.
2	느린 믹싱		느린 믹싱, 으깨기, 빠른 반죽하기휘젓기 이스트 반죽, 걸쭉한 반죽과 캔디 믹싱, 감자 또는 다른 채소 으깨기 시작, 밀가루에 쇼트닝 잘라 넣기, 묽거나 질퍽한 반죽을 믹싱하는 데 사용하십시오.
4	믹싱, 교반하기		쿠키와 같이 중간 정도로 걸쭉한 반죽 믹싱용교반하기. 머랭을 위해 설탕과 쇼트닝을 결합시키고 고 달걀 흰자에 설탕을 추가할 때 사용하십시오. 케이크 믹싱용 중간 속도.
6	교반하기, 크림 넣기		중간 속도의 교반하기(크림 넣기) 또는 휘젓기 케이크, 도넛 및 기타 반죽의 믹싱을 마무리할 때 사용하십시오. 케이크 믹싱용 고속.
8-10	빠른 교반하기 휘젓기, 빠른 휘젓기		크림, 달걀 흰자, 보일드 프로스팅 휘젓기 용 소량의 크림, 달걀 흰자 휘젓기 용 또는 으깬 감자의 마무리 휘젓기 용.

참고: 이스트 반죽을 믹싱하거나 반죽할 때 속도 **2** 를 사용하십시오. 다른 속도를 사용하면 스탠드 믹서가 고장 날 가능성이 높아집니다. 나선형 반죽 고리는 **4** 분 이내에 대다수의 이스트 밀가루 반죽을 효율적으로 반죽합니다.

관리 및 세척

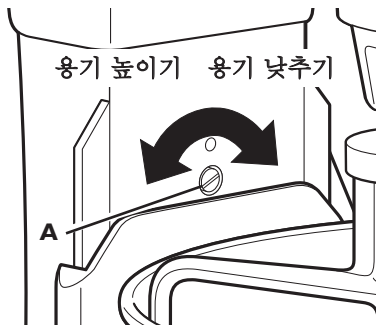
용기, 스테인리스 스틸 평판 교반기, 선재 혼합기와 나선형 반죽 고리는 비누와 더운물로 철저히 씻은 다음에 마르기 전에 잘 헹구어 주십시오. 교반기를 교반기 축에 놓아두지 마십시오.

참고: 세척하기 전에 항상 스탠드 믹서의 플러그를 뺐는지 확인하십시오. 스탠드 믹서를 부드럽고 젖은 천으로 닦아 주십시오. 가정용/상업용 세제를 사용하지 마십시오. 물에 담그지 마십시오. 자주 교반기 축을 닦아내어서 축적될 수 있는 찌꺼기를 제거하십시오.

교반기와 용기의 간격

본 스탠드 믹서는 평판 교반기가 용기 바닥에서 아주 작은 간격을 유지하도록 공장에서 조정되어 있습니다. 어떤 원인으로, 평판 교반기가 용기의 바닥에 닿거나 용기에서 너무 떨어져 있는 경우, 쉽게 간격을 조정할 수 있습니다.

1. 스탠드 믹서의 전기 플러그를 뽑거나 전기 공급을 중단하십시오.
2. 용기 높이 조절기 레버를 아래쪽 위치에 두십시오.
3. 평판 교반기를 장착하십시오.
4. 나사 (A)를 시계 반대 방향으로 돌려서 용기를 올리거나 시계 방향으로 돌려서 용기를 낮추는 방식으로, 평판 교반기가 들어올려진 용기의 바닥 표면에 닿지 않을 정도로만 조절하십시오. 약간 돌리기만 하면 됩니다: 나사는 어느 방향으로도 1/4 회전 (90도) 이상 돌아가지 않습니다. (전체 조정 범위는 1/2 회전 또는 180도 입니다.)
5. 간격을 확인하려면 용기 높이 조절기 레버를 위쪽 위치에 두십시오.
6. 필요할 경우, 단계 4와 5를 되풀이하십시오.



참고: 적절하게 조절되면, 평판 교반기는 용기의 바닥이나 옆면에 닿지 않게 됩니다. 평판 교반기 또는 선형 혼합기가 용기의 바닥을 두드릴 정도로 가까울 경우, 교반기 또는 혼합기가 마모될 수 있습니다.

믹싱 팁

본 믹서로 조리하기
KitchenAid 스탠드 믹서로 케이크를 만들 수 있는 여러 가지 방법이 있습니다.

예를 들면, "빠른 믹싱" 방법 (때때로 "덤프" 방법이라고도 함) 은 황색 케이크나 백색 케이크와 같은 간단한 케이크를 만들기에 이상적입니다. 이 방법에서는 한 단계에서 마른 재료와 대부분 또는 모든 액체 성분을 혼합할 필요가 있습니다.

토르테와 같은 더 정성이 필요한 케이크는 전통적인 케이크 믹싱 방법을 사용해서 조리해야 합니다. 설탕과 쇼트닝, 버터 또는 마가린은 다른 재료를 추가하기 전에 이 방법으로 완전하게 혼합 (크림화) 이 됩니다. KitchenAid 스탠드 믹서가 다른 믹서보다 빨리 작동하기 때문에 모든 케이크의 믹싱 시간이 바뀔 수도 있습니다. 일반적으로, KitchenAid 스탠드 믹서로 케이크를 믹싱하는 경우에 대다수의 케이크 조리법에서 필요로 하는 시간의 약 절반이 소요됩니다.

이상적인 믹싱 시간을 결정하는 데 도움이 될 수 있도록, 두드리기 또는 반죽을 관찰하면서 "부드럽고 크림이 많은" 조리법에 설명된 바람직한 모양이 될 때까지만 믹싱을 하십시오.

최상의 믹싱 속도를 선택하려면 "속도 조절 안내" 항을 참조하십시오.

재료 추가하기
가능하면 항상 재료를 작동하는 교반기에 직접 추가하지 말고 용기 옆면 근처에 추가하십시오.

참고: 용기 바닥에 놓인 재료는 완전히 혼합되지 않으며, 교반기가 용기 속으로 충분히 들어가지 않습니다. "교반기와 용기의 간격" 항을 참조하십시오.

케이크 혼합물
일체형 케이크 혼합물을 준비할 경우, 낮은 속도에는 속도 **2**를, 중간 속도에는 속도 **4**를, 그리고 높은 속도에는 속도 **6**을 사용하십시오. 최상의 결과를 위해, 패키지 지침에 설명된 시간 동안 믹싱하십시오.

견과류, 건포도 또는 설탕에 절인 과일 추가하기
일반적으로, 단단한 재료는 휘젓기 속도에서 믹싱의 마지막 몇 초 동안에 추가하여야 합니다. 반죽은 굽는 동안 과일 또는 견과류가 팬의 바닥으로 가라앉지 않을 정도로 충분히 두꺼워야 합니다. 끈적끈적한 과일은 반죽에 더 잘 분산될 수 있도록 밀가루를 묻혀야 합니다.

액체 혼합물
다량의 액체 성분을 포함하고 있는 혼합물은 튀어나오는 것을 막기 위해 더 낮은 속도로 믹싱해야 합니다. 혼합물이 두꺼워진 다음에 속도를 높이십시오.

W10523279B 10/12

© 2012. 모든 권한 보유.



FOR THE WAY IT'S MADE.

W10523279B 10/12
© 2012. All rights reserved.
© 2012. Todos os direitos reservados.
© 2012. 保留所有权利。
© 2012. 모든 권한 보유.