



5KHBC312C



KitchenAid





TABLE OF CONTENTS

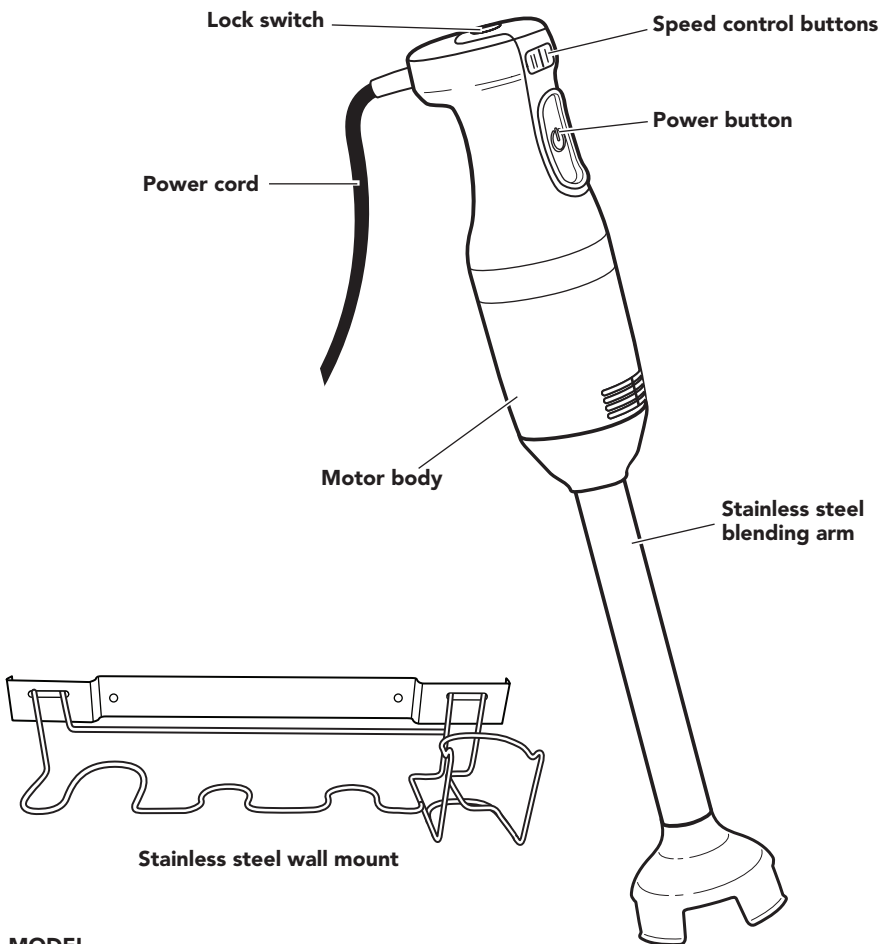
PARTS AND FEATURES	3
Commercial Hand Blender parts	3
Optional accessories.....	4
Commercial Hand Blender features	4
COMMERCIAL HAND BLENDER SAFETY	5
Important Safeguards	5
Electrical Requirements	7
OPERATING THE COMMERCIAL HAND BLENDER	8
Before first use.....	8
Intended use.....	8
Using the twist lock blending arm.....	9
Tips for great results.....	11
CARE AND CLEANING	12
TROUBLESHOOTING	13
TECHNICAL SPECIFICATIONS.....	14



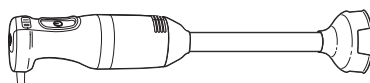


PARTS AND FEATURES

COMMERCIAL HAND BLENDER PARTS



MODEL

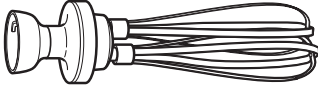

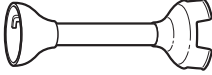
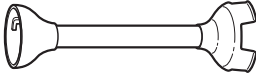
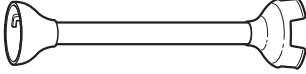


5KHBC312 (305mm [12"])



PARTS AND FEATURES

OPTIONAL ACCESSORIES

Accessory	Model #	Style	Length/ Max Blend Volume
Whisk attachment	KHBC10WER		254 mm (10")
Multipurpose S-blade 	KHBC08MSS		203 mm (8") 11.4 L (3 gal)
	KHBC10MSS		254 mm (10") 22.7 L (6 gal)
	KHBC12MSS		305 mm (12") 38.0 L (9 gal)

COMMERCIAL HAND BLENDER FEATURES

Speed control

Provides easy adjustment of speed.

Power button

Located on the front of the motor body and activated by pressing and holding during blending. To stop blending, simply release the power button.

Lock switch

Press to unlock in order for Power button to function; press to lock when Commercial Hand Blender is not in use.

Motor body

Designed for a comfortable, non-slip grip.

Powerful DC motor (not shown)

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

Twist lock stainless steel blending arm

Simply seats onto the motor body and is rotated to lock together. The sharp stainless steel blade is covered to help prevent splashing while blending.

Power cord

Long enough to take the Commercial Hand Blender to the cooktop or work area and rounded with no grooves for easy cleanup.



COMMERCIAL 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 Commercial Hand Blender in water or other liquid.
3. Children should be supervised to insure they do not play with the appliance. The appliance is not to be used by children. The appliance and cord should be out of reach of children. Children shall not clean or perform user maintenance on the appliance without supervision.
4. 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 instructions concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.



COMMERCIAL HAND BLENDER SAFETY

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 Authorised Service Centre for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
8. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter.
11. Do not let cord contact hot surfaces, including the stove.
12. Never leave the appliance unattended while it is in operation.
13. When mixing liquids, especially hot liquids, use a tall container or make small quantities at a time to reduce spillage and possibility of injury.
14. Keep hands, hair, clothing, and utensils away from beaters during operation to prevent the possibility of severe injury to persons and/or damage to the Commercial Hand Blender.
15. Blades are sharp. Care should be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl, and during cleaning.
16. Always disconnect the blender from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
17. Turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
18. Do not use appliance for other than intended use.
19. Do not operate Commercial Hand Blender when not in contact with ingredients being blended.





COMMERCIAL HAND BLENDER SAFETY

20. Remove attachments from Commercial Hand Blender before washing.
21. This product is designed for commercial use only.
22. Refer to the “Care and Cleaning” section for instructions on cleaning the surfaces in contact with food.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

ELECTRICAL REQUIREMENTS

! WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into an earthed outlet.

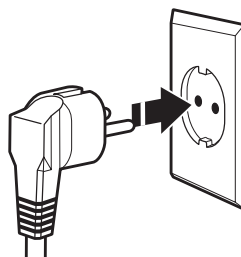
Do not remove earth prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

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

Volts: 220 V
Hertz: 50 Hz



NOTE: If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent in order to avoid a hazard. Do not use an extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or service technician install an outlet near the appliance.

! WARNING



Fire Hazard

Do not use an extension cord.

Doing so can result in death or fire.





OPERATING THE COMMERCIAL HAND BLENDER

BEFORE FIRST USE

Before using the using the KitchenAid Commercial Hand Blender for the first time, wipe the motor body with a clean, damp cloth to remove any dirt or dust.

IMPORTANT: Do not immerse the motor body in water.

Wash all the attachments and accessories by hand or in the dishwasher. See Care and Cleaning section of this manual for instructions. Mild dish soap may be used, but do not use abrasive cleansers. Dry thoroughly with a soft cloth.

IMPORTANT: Always be sure to unplug the power cord from the wall socket before attaching or removing attachments.

INTENDED USE

This KitchenAid Commercial Hand Blender is intended for use in restaurants, professional kitchens, and other foodservice locations. The Commercial Hand Blender can be used directly in a pot or bowl to mix a variety of ingredients.

Multipurpose S-blade uses

- Soups
- Vegetable purées
- Mousses
- Compotes
- Sauces
- Bisques
- Cooked meats
- Beef gravy
- Liquify fruits
- Minces

Whisk uses

- Pancake batter
- Mayonnaise
- Egg whites
- Pudding
- Whipped cream

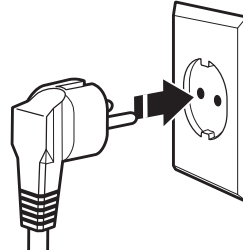
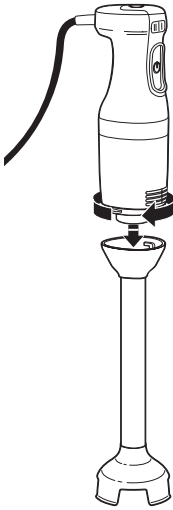




OPERATING THE COMMERCIAL HAND BLENDER

USING THE TWIST LOCK BLENDING ARM

1. Insert blending arm attachment into motor body with the alignment mark facing the back of the unit, and twist to lock. The alignment mark on the attachment should line up with the mark on the body.



2. Plug the electrical cord into an electrical wall socket.
3. Set Commercial Hand Blender to Low (I) or High speed (III) .
4. Insert the Commercial Hand Blender into the mixture.

NOTE: The Commercial 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. To avoid damaging blades or mixing container, do not touch the blade to the bottom of the mixing container or use in a mixing container that has protruding parts that can go under the metal guard.

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

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

- Plug into an earthed outlet.**
- Do not remove earth 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.**





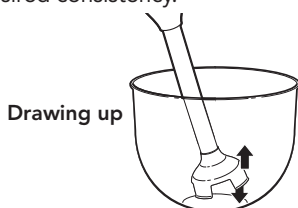
OPERATING THE COMMERCIAL HAND BLENDER

USING THE TWIST LOCK BLENDING ARM

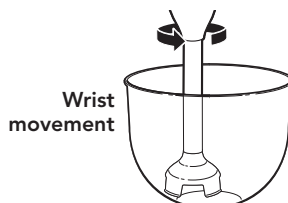
For best results, insert Commercial Hand Blender with blending arm attached into the pot or bowl containing ingredients at an angle. Use your free hand to hold the pot or bowl or hold the Commercial Hand Blender near the base of the motor unit for better stability. Remember to stop the Commercial Hand Blender before removing it from the pot or bowl to avoid splashing.



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



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



NOTE: If a piece of food becomes lodged in the guard surrounding the blade, follow the instructions noted below:

1. Release the power button and unplug the Commercial Hand Blender from the electrical outlet.
2. Once power has been disconnected, use a spatula to remove the food lodged in the plastic guard. Do not use your fingers to remove lodged food.
3. After lodged food has been removed, plug the Commercial Hand Blender back into the electrical outlet and resume operation.





OPERATING THE COMMERCIAL HAND BLENDER

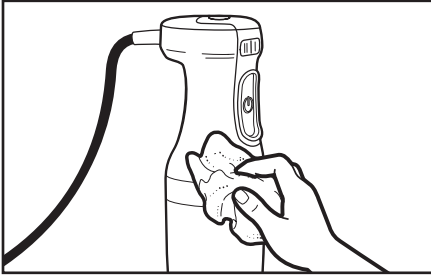
PROCESSING GUIDE				
Food	Quantity	Preparation	Speed	Time
Pureed soup	2 litres	Cooked and simmered ingredients.	High	3 min.
Mayonnaise	1 litre	Combine ingredients while gradually blending in oil.	High	2 min.
Salad dressing	1 litre	Combine ingredients while gradually blending in oil.	High	2 min.
Pureed vegetables	1.5 kg	Cooked 12 mm cubed vegetables with ½ litre cooking liquid for processing.	High	3 min.
Gravy	2 litres	Boiled stock and vegetables; add thickening agent.	Low	3 min.
Pancake batter	2 litres	Combine all ingredients in deep container.	30 pulses Low	1 min.

TIPS FOR GREAT RESULTS

- Cut solid foods into small pieces for easier blending or chopping.
- The Commercial Hand Blender is equipped with thermal protection from high operating temperatures. Should the Commercial Hand Blender suddenly stop during use, unplug it and allow 10 minutes to automatically reset.
- To avoid splashing, insert the Commercial Hand Blender into the mixture before pressing the power button, and release the power button before pulling the Commercial Hand Blender out of the mixture.
- When blending in a saucepan on a cooktop, remove the pan from the heating element to protect the Commercial Hand Blender from overheating.
- For best blending, hold the Commercial Hand Blender at an angle and gently move up and down within the container. Do not pound down on the mixture with the Commercial Hand Blender.
- To prevent overflow, allow room in the container for the mixture to rise when using the Commercial Hand Blender.
- Be sure the long cord of the Commercial Hand Blender is not extending over a hot heating element.
- Do not let the Commercial 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.

CARE AND CLEANING

WASHING THE MOTOR BODY



NOTE: To avoid damage to the blender, do not immerse the motor body in washing solution, rinse water, or sanitizing solution.

Always clean the Commercial Hand Blender prior to initial use, after each use, and before storing.

1. Unplug Commercial Hand Blender before cleaning.
2. Remove the attachments by twisting (see "Operating the Commercial Hand Blender" section).
3. Wipe the motor body and power cord with a warm sudsy cloth; wipe clean with a damp cloth. Dry with a soft 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.

WASHING THE ATTACHMENTS

For food service applications: wash, rinse, and sanitize the stainless steel attachments for the Commercial Hand Blender prior to initial use, after each use, or whenever they will not be used again within a period of 1 hour.

The following washing, rinsing, and sanitizing solutions (or their equivalents) may be used.

Solution	Product	Dilution in Water	Temperature
Washing	Noble Pan Pro 1	1 oz. / 3 gallons (30 millilitres / 11.4 litres)	Hot 46°C (115°F)
Rinsing	Plain Water		Warm 35°C (95°F)
Sanitizing	Clorox Institutional Bleach	1 Tbsp / gallon (14.8 cc / 3.8 litres)	Cold 10-21°C (50-70°F)

In applications requiring repetitive use, frequent cleaning will prolong life.

1. Remove attachment from motor body. Rinse any food residue under running water.
2. Scrub the attachment using a soft sponge. Rinse both interior and exterior sections of the attachment, removing as much stuck-on soil as possible.
3. Using a soft sponge dampened in wash solution, wipe down attachments, getting into all areas of the attachment. Assemble attachment to motor body; place in a container with wash solution, immersing $\frac{3}{4}$ of the attachment. Run unit on high for 2 minutes.
4. Repeat step 3 using clean rinse water in place of wash solution.
5. Repeat step 3 using sanitizing solution in place of wash solution.
6. Do not rinse after sanitizing. Allow to air dry before using.



TROUBLESHOOTING

If the Commercial Hand Blender has stopped working, check for the following:

Unit has been unplugged

- Release the power button.
- Check the power supply.
- Restart the Commercial Hand Blender as instructed in "Operating the Commercial Hand Blender".

Machine has overheated

- Release the power button.
- Unplug the unit.
- Wait a few minutes for the motor to cool down and the thermal safety mechanism to reset.
- Restart the Commercial Hand Blender as instructed in "Operating the Commercial Hand Blender".

Unknown cause

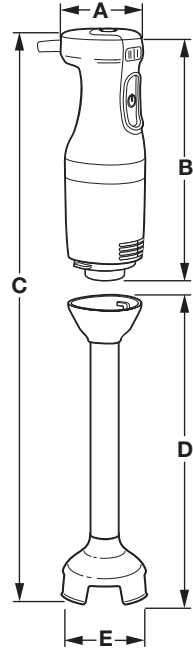
- Release the power button.
- Unplug the unit.
- Check the following:
 - electrical plug for damage
 - blades for freedom of movement (food may be lodged between blades and plastic guard)
 - power cord for cuts or other damage
 - drive shaft for freedom of rotation (check by removing the attachment arm and rotating the shaft manually).

TECHNICAL SPECIFICATIONS

TECHNICAL DATA

Dimensions

	5KHBC312
A	87.8 mm/3.5"
B	270.4 mm/10.7"
C	565.2 mm/22.3"
D	305 mm/12.0"
E	87.5 mm/3.45"



Weight

5KHBC312
1.5 kg/3.3 lb

Electrical data

Motor	Intensity (Amp.)	Mixer Speed I (rpm)	Mixer Speed II (rpm)
220V/50Hz	3A Max.	11,000	18,000

Noise/vibration data

Measured values determined according to EN12853.
Total vibration values (vector sum of three axes) determined according to EN12853.

	Blending Arm Assembly with Multipurpose S-Blade	Blending Arm Assembly with Whisk
Operating sound pressure levels	<80 dB(A)	<80 dB(A)
Operating vibration levels	≤2.54 cm/sec	≤1.27 cm/sec



目录

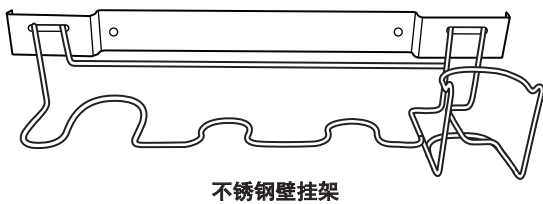
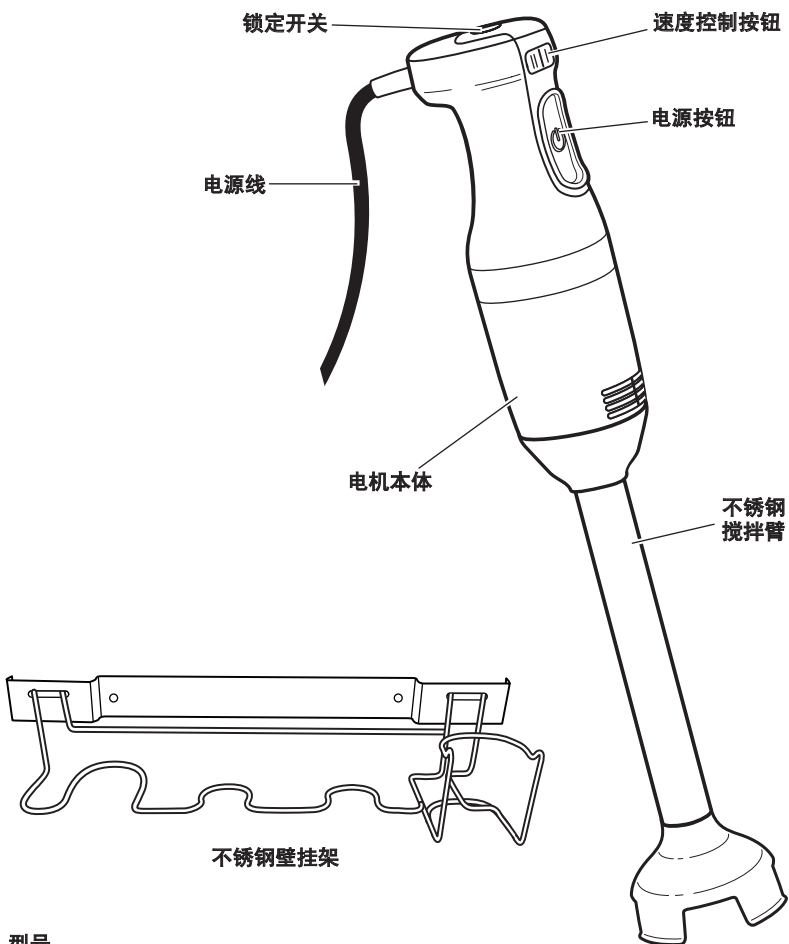
零部件和功能	16
商用手持式搅拌机零件	16
可选配件	17
商用手持式搅拌机功能	17
商用手持式搅拌机安全措施	18
重要保护措施	18
电气要求	20
操作商用手持式搅拌机	21
首次使用前	21
设计用途	21
使用扭锁式不锈钢搅拌臂	22
获得最佳效果的提示	23
保养和清洁	24
故障排除	25
技术规格	26



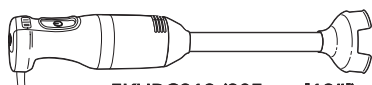


零部件和功能

商用手持式搅拌机零件



型号

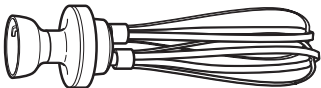

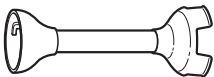
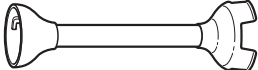
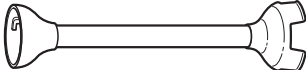


5KHBC312 (305mm [12"])



零部件和功能

可选配件

配件	型号	样式	长度/ 最大搅拌机容量
打蛋器附件	KHBC10WER		254 mm (10")
多用途 S 形刀片 	KHBC08MSS		203 mm (8") 11.4 升 (3 加仑)
	KHBC10MSS		254 mm (10") 22.7 升 (6 加仑)
	KHBC12MSS		305 mm (12") 38.0 升 (9 加仑)

中文

商用手持式搅拌机功能

速度控制

提供轻松调整速度功能。

电源按钮

位于电机本体的前方，按下此按钮可启动搅拌机，并在搅拌过程中按住此按钮。要停止搅拌，只需放开电源按钮即可。

锁定开关

按下此开关可解锁以启用电源按钮功能；不使用商用手持式搅拌机时按下此开关可将它锁定。

电机本体

设计为舒适、防滑的手柄。

功能强大的直流电机（未显示）

提供强大的搅拌作用，并采用低噪的、长期操作的设计。

扭锁式不锈钢搅拌臂

只需装入电机本体并转动即可锁定在一起。锋利的不锈钢刀片备有罩盖，可在搅拌时防止溅出。

电源线

备有足够的长度可将商用手持式搅拌机带到炉灶面或工作区，并采用无需凹槽的缠绕设计便于清理。



商用手持式搅拌机安全措施

您的安全和其他人的安全非常重要。

我们已在本手册以及您的家电上提供了许多重要的安全信息。请务必阅读并遵循所有安全消息。



这是安全警示符号。

此符号警示您可能导致您和他人伤亡的潜在危险。

所有安全信息都有安全警示符号和警示语“危险”或“警告”。这些词的含义是：



如果不立即遵守说明，可能导致死亡或重伤。



如果不遵守说明，可能导致死亡或重伤。

所有安全信息都将指出潜在危险是什么，如何降低受伤的几率，以及不遵守说明将会发生什么。

重要保护措施

使用家用电器时，应始终遵循基本安全预防措施，包括：

1. 阅读所有说明。家电使用不当可能导致人员受伤。
2. 为了防止触电的危险，切勿将本商用手持式搅拌机的电机本体、线缆或电源插头放入水中或其他液体中。
3. 应监督儿童确保他们不玩耍本家电。本家电不适合儿童使用。应将本家电和线缆放在儿童接触不到的地方。儿童不得在没有监督的情况下清洗本家电或执行任何用户维护工作。
4. 身体行动不便、感官或智力障碍或缺乏相关经验和知识者（包括儿童），除非受到监督或受到关于如何安全使用本家电的指导并理解所涉及的危险，否则不得使用本家电。
5. 不使用时、安装或拆卸零件前以及清洁前，从插座上拔下插头。
6. 避免接触移动的部件。
7. 若任何家电的线缆或插头受损，或者家电发生故障，或出现跌落或任何形式的损坏后，请勿操作。请将家电退回就近的授权服务处进行检查、维修或者电气或机械调整。
8. 使用制造商不推荐或出售的附件可能会引起火灾、触电或损伤。





商用手持式搅拌机安全措施

9. 不要在室外使用。
10. 不要将线缆悬挂在桌子或橱柜边缘。
11. 不要让线缆接触热烫表面，包括炉子。
12. 切勿使本家电在无人看管状态下运行。
13. 混合液体，特别是热的液体时，请使用较高的容器或一次仅混合小量液体，以减少溢出和受伤的可能性。
14. 操作过程中将手、头发、衣服和器皿远离搅拌机，防止引起严重的人身伤害和/或损坏商用手持式搅拌机的可能性。
15. 刀片非常锋利。操作锋利的刃口、倒出碗中的混合物时以及清洁过程中应加以小心。
16. 如果搅拌机无人看管，在组装、拆卸或清洁之前，请务必将其与电源断开。
17. 在不使用时、组装或拆卸零件前以及清洁前，请关闭机器，然后从插座上拔下插头。若要拔出插头，应握住插头然后从插座上拔下。切勿拉扯电源线拔下插头。
18. 请勿将家电用于非预期用途。
19. 如果商用手持式搅拌机未接触要混合的材料，请勿操作。
20. 清洗之前，应取出商用手持式搅拌机附件。
21. 本产品仅设计用于商业用途。
22. 请参考“保养与清洁”部分，了解接触食物的表面的清洁说明。

保留这些说明

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)
power switch(电源开关)	○	○	X	○	○	○
Mirco switch(微动开关)	○	○	X	○	○	○
PCBA(主机电路板)	X	○	○	○	X	X
PCBA(电源电路板)	○	○	○	○	X	X

本表格依据 SI/T 11364 的规定编制
 ○: 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/T26572 规定的限量要求





商用手持式搅拌机安全措施

电气要求

警告

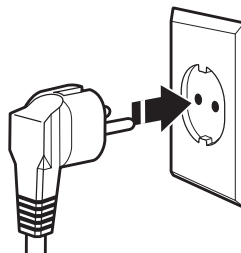


触电危险

插入接地的插座。
请勿去除接地插针。
不要使用适配器。
不要使用延长线。
不遵守这些说明可导致死亡、火灾或触电。

电压：220 V

频率：50 Hz



注：如果电源线损坏，必须让制造商或其服务代理进行更换以避免发生危险。不要使用延长线。如果电源线太短，请求有资质的电工或维修人员在家电附近安装插座。

警告



火灾危险

不要使用延长线。
这样做可能导致死亡或火灾。





操作商用手持式搅拌机

首次使用前

首次使用 KitchenAid 商用手持式搅拌机前，用干净的湿布擦拭电机本体，去除任何污垢或灰尘。

重要信息：请勿将电机本体浸入水中。

用手或在洗碗机中清洗所有的附件和配件。有关说明，请参阅本手册的“保养和清洁”部分。可以使用温和的餐具洗涤剂，但不要使用腐蚀性的清洁剂。用软布彻底擦干。

重要信息：连接或取下附件之前，始终确保从墙上插座拔下电源线。

设计用途

本 KitchenAid 商用手持式搅拌机设计用于餐馆、专业厨房和其他食品服务场所。该商用手持式搅拌机可以直接在锅里或碗里用于混合各种材料。

多用途 S 形刀片用途

- 汤
- 蔬菜泥
- 奶油冻
- 蜜饯
- 酱汁
- 浓汤
- 熟肉/肉末
- 牛骨肉汁
- 液化水果

打蛋器用途

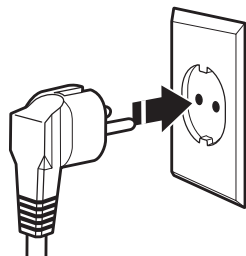
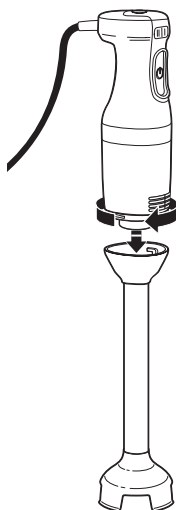
- 煎饼面糊
- 蛋黄酱
- 蛋白
- 布丁
- 奶油



操作商用手持式搅拌机

使用扭锁式不锈钢搅拌臂

1. 将搅拌臂附件插入电机本体，使对准标记朝向装置的背面，然后扭转锁定。附件上的对准标记应与本体上的标记对齐。



2. 将电线插入墙上电源插座。
3. 将商用手持式搅拌机设为低速 **II** 或高速 **III**。
4. 将商用手持式搅拌机插入混合物中。
注： 仅可将商用手持式搅拌机上附件的长度部分浸入液体中。不要淹没超过搅拌附件的接缝。请勿将电机本体浸入液体或其他混合物中。为了避免损坏刀片或混合容器，请勿让刀片接触混合容器的底部，或在具有可伸入金属防护装置下面的突出部分的混合容器中使用。
5. 按下锁定开关将商用手持式搅拌机解锁。
6. 按下电源按钮启动商用手持式搅拌机。
7. 完成搅拌后，放开电源按钮，再从混合物中取出商用手持式搅拌机。
8. 使用后立即拔下电源插头，然后再取下或更换附件。

为了获得最佳效果，将连接了搅拌臂的商用手持式搅拌机，倾斜插入含有材料的锅或碗中。用另一只手按住锅或碗，或者握住商用手持式搅拌机靠近电机单元的底座，可获得更好的稳定性。从锅或碗中取出商用手持式搅拌机之前，记得停止本机以避免飞溅。



将商用手持式搅拌机静置在锅或碗的底部片刻，然后保持在一个角度，并沿着锅或碗的边侧慢慢向上抽出。向上抽出商用手持式搅拌机时，您会发现材料也会从锅或碗的底部一起向上抽出。当材料不再从底部向上抽出时，将商用手持式搅拌机放回锅或碗的底部，重复该过程直到材料呈现所需的浓度。

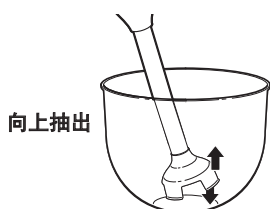
警告



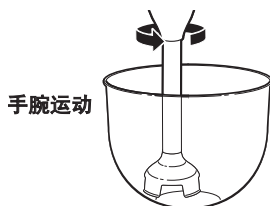
触电危险

- 插入接地的插座。
- 请勿去除接地插针。
- 不要使用适配器。
- 不要使用延长线。
- 不遵守这些说明可导致死亡、火灾或触电。

操作商用手持式搅拌机



用手腕的轻轻转圈动作，将商用手持式搅拌机稍微向上抽出，然后让它再次落入材料中。让您的手腕动作和商用手持式搅拌机的重量进行该工作。



注：如果食品卡在刀片周围的防护装置中，请按照下列说明进行：

1. 放开电源按钮并从电源插座上拔下商用手持式搅拌机插头。
2. 断开电源后，用刮刀取出卡在金属防护装置中的食品。不要用手指取出卡住的食物。
3. 取出卡住的食物后，将商用手持式搅拌机插头重新插入电源插座并恢复操作。

加工指南

食品	数量	准备	速度	时间
浓汤	2 升	将材料煮熟并炖软。	高	3 分钟
蛋黄酱	1 升	混合材料并逐渐倒入油融合。	高	2 分钟
色拉酱调料	1 升	混合材料并逐渐倒入油融合。	高	2 分钟
打蔬菜泥	1.5 kg	用 1/2 升烹调液体将 12 mm 的块状蔬菜煮熟以进行加工处理。	高	3 分钟
浓汁	2 升	水煮高汤和蔬菜并添加增稠剂。	低	3 分钟
煎饼面糊	2 升	在深的容器中混合所有材料。	30 个脉冲 冲低	1 分钟

获得最佳效果的提示

- 将固体食品切成小块，便于搅拌或切碎。
- 本商用手持式搅拌机配备高工作温度下的热保护。如果商用手持式搅拌机在使用过程中突然停止，拔下插头并允许 10 分钟自动复位。
- 为了避免飞溅，请在按下电源按钮之前将商用手持式搅拌机插入混合物中，以及在从混合物中拉出商用手持式搅拌机之前放开电源按钮。
- 若在炉灶面上的炖锅中搅拌，将锅子从加热元件移开，避免商用手持式搅拌机过热。
- 为了获得最佳搅拌效果，倾斜握住商用手持式搅拌机并轻轻在容器内上下移动。不要用商用手持式搅拌机捣碎混合物。
- 为了防止溢出，让容器中的混合物在使用商用手持式搅拌机时有上升的空间。
- 确保商用手持式搅拌机的线缆没有延伸到热的加热元件之上。
- 不使用时，请勿将商用手持式搅拌机搁在炉灶面上的热锅中。
- 搅拌或切碎之前，取出坚硬的物品，例如水果种子或骨头，将有助于防止刀片损坏。

保养和清洁

清洗电机本体



备注：为避免损坏搅拌机，请勿将电机本体浸入清洗液、冲洗水或消毒液中。

在初次使用前、每次使用后和存放前，务必清洁商用手持式搅拌机。

1. 先拔下商用手持式搅拌机插头，然后再清洁。
2. 扭转附件将它取下（请参阅“操作商用手持式搅拌机”部分）。
3. 用蘸有温肥皂水的布擦拭电机本体和电源线；然后用湿布擦拭干净。用软布擦干。可以使用温和的餐具洗涤剂，但不要使用磨蚀性的清洁剂。
4. 用蘸有温肥皂水的布擦拭电源线；然后用湿布擦拭干净。用软布擦干。

清洗附件

对于食品服务应用：在初次使用前、每次使用后，或在 1 小时内不再使用时，请对商用手持式搅拌机的不锈钢附件进行清洗、冲洗和消毒。

可以使用以下清洗、冲洗和消毒液（或等同物）。

溶液	产品	用水稀释比例	温度
清洗	Noble Pan Pro 1	1 oz./3 gallons (30 毫升/11.4 升)	热 46°C (115°F)
冲洗	自来水		温 35°C (95°F)
消毒	Clorox Institutional Bleach	1 Tbsp/gallon (14.8 立方厘米/3.8 升)	冷 10-21°C (50-70°F)

在需要重复使用的应用中，常清洁会延长使用寿命。

1. 将附件从电机本体上拆下。在流水下冲掉所有食物残渣。
2. 使用柔软的海绵擦洗附件。冲洗附件的内部和外部部分，尽可能多地去除粘附的污垢。
3. 使用蘸有清洗液的软海绵擦拭附件，不要漏过任何区域。将附件装到电机本体上；放入装有清洗液的容器中，没过 $\frac{3}{4}$ 的附件。高速运行机器 2 分钟。
4. 使用干净的冲洗水代替清洗液重复第 3 步。
5. 使用消毒液代替清洗液重复第 3 步。
6. 请勿在消毒后冲洗。晾干后再使用。



故障排除

如果商用手持式搅拌机停止工作，请检查下列各项：

装置电源插头已被拔下

- 放开电源按钮。
- 检查电源。
- 按照“操作商用手持式搅拌机”中的说明重新启动商用手持式搅拌机。

机器过热

- 放开电源按钮。
- 拔下装置电源插头。
- 等待几分钟，让电机冷却和热安全机制复位。
- 按照“操作商用手持式搅拌机”中的说明重新启动商用手持式搅拌机。

未知

- 放开电源按钮。
- 拔下装置电源插头。
- 检查下列各项：
 - 电插头是否有损坏。
 - 电源线是否有切割或其他损坏。
 - 刀片是否可以自由运动（食品可能卡在刀片和金属防护装置之间）。
 - 驱动轴是否可以自由转动（通过取下附件臂然后手动转动该轴进行检查）。



技术规格

技术数据

尺寸

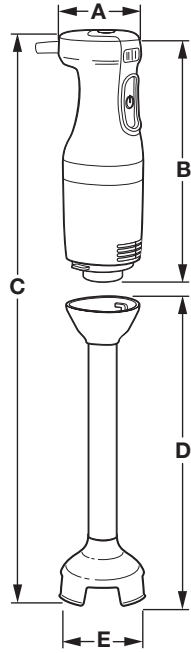
	5KHBC312
A	87.8 mm/3.5"
B	270.4 mm/10.7"
C	565.2 mm/22.3"
D	305 mm/12.0"
E	87.5 mm/3.45"

重量

5KHBC312
1.5 kg/3.3 lb

电气数据

电机	强度 (安培)	混合器低速 (rpm)	混合器高速 (rpm)
220V/50Hz	3 安培(最大)	11,000	18,000



噪音/振动数据

测量的值根据 EN12853 确定。
总振动值（三个轴的矢量和）根据 EN12853 确定。

	带多用途 S 形刀片的搅拌臂组件	带打蛋器的搅拌臂组件
操作声压级	<80 dB(A)	<80 dB(A)
操作振动水平	≤2.54 cm/sec	≤1.27 cm/sec

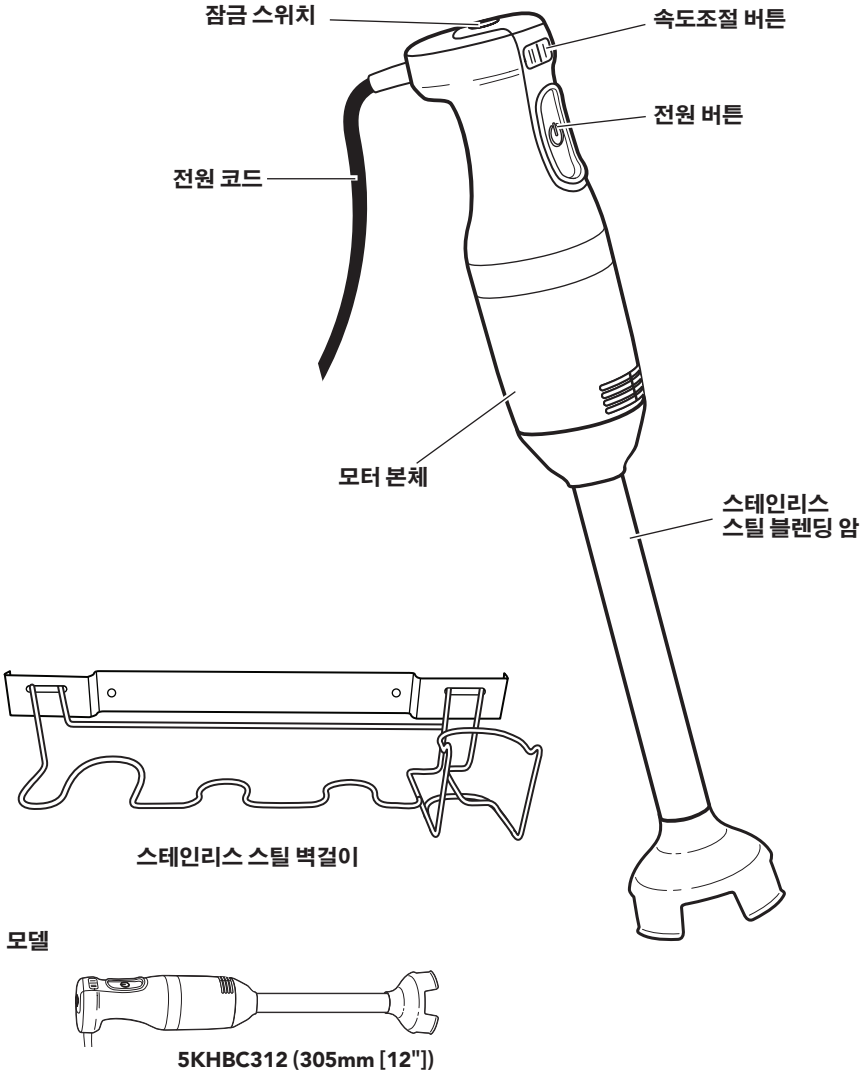


목차

- 부품 및 기능28**
 - 상용 핸드 블렌더 부품 28
 - 옵션형 액세서리 29
 - 상용 핸드 블렌더 기능 29
- 상용 핸드 블렌더 안전30**
 - 중요 안전수칙 30
 - 전기 요건 32
- 상용 핸드 블렌더의 작동33**
 - 처음 사용하는 경우 33
 - 사용 용도 33
 - 트위스트 락 블렌딩 양의 사용 34
 - 최고의 결과를 위한 팁 36
- 관리 및 청소37**
- 문제 해결38**
- 기술 사양39**

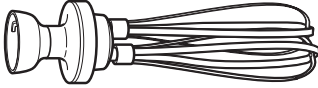

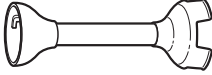
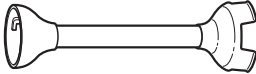
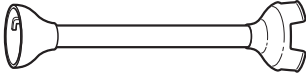
부품 및 기능

상용 핸드 블렌더 부품



부품 및 기능

업선형 액세서리

액세서리	모델 번호	스타일	길이/최대 블렌드 양
휘스크 어태치먼트	KHBC10WER		254 mm (10")
다용도 S 블레이드 	KHBC08MSS		203 mm (8") 11.4 L (3 gal)
	KHBC10MSS		254 mm (10") 22.7 L (6 gal)
	KHBC12MSS		305 mm (12") 38.0 L (9 gal)

이동용

상용 핸드 블렌더 기능

속도 컨트롤

속도를 쉽게 조절할 수 있습니다.

전원 버튼

모터 본체의 앞부분에 있으며, 블렌딩 중 길게 누르면 작동합니다. 블렌딩을 중지하려면 전원 버튼을 놓으면 됩니다.

잠금 스위치

전원 버튼을 작동시키려면 눌러서 해제하십시오. 상용 핸드 블렌더를 사용하지 않을 때는 눌러서 잠그십시오.

모터 본체

미끄러짐 없이 편안하게 쥘 수 있도록 설계되었습니다.

강력한 DC 모터(볼 수 없음)

강력한 블렌딩 액션을 제공하며, 저소음으로 오래 사용할 수 있습니다.

트위스트 락 스테인리스 스틸 블렌딩 암

모터 본체에 대고 맞추어 회전하면 맞물려 잠깁니다. 날카로운 스테인리스 스틸 날은 블렌딩 중 재료가 튀는 것을 방지하도록 덮여 있습니다.

전원 코드

쿠탑이나 조리 영역으로 상용 핸드 블렌더를 가져갈 수 있을 만큼 충분히 길며, 손쉬운 청소가 가능하도록 홈 없이 동글게 처리되어 있습니다.

상용 핸드 블렌더 안전

안전이 최우선입니다.

당사는 설명서와 제품에 안전을 위한 주요 주의 사항을 표시해 두었습니다. 모든 주의 사항을 읽어 보시고 항상 준수해 주십시오.



안전을 위한 주의 사항 표시입니다.

이 표시는 사망하거나 다칠 수 있는 위험을 의미합니다.

안전을 위한 주의 사항은 주의 사항 표시와 함께 '위험' 또는 '경고'로 표시됩니다. 의미는 다음과 같습니다.

 **위험**

즉시 지침을 따르지 않으면 사망하거나 중상을 입을 수 있습니다.

 **경고**

지침을 따르지 않으면 사망하거나 중상을 입을 수 있습니다.

모든 주의 사항은 발생 가능한 위험, 상해 가능성을 줄일 수 있는 방법, 지침 미준수 시 발생할 수 있는 사항을 알려줍니다.

중요 안전수칙

전자 기기 사용 시 항상 다음과 같은 기본 안전 수칙을 준수해야 합니다.

1. 모든 지침을 읽으십시오. 제품을 잘못 사용하면 상해를 입을 수 있습니다.
2. 감전 위험 방지를 위해 이 상용 핸드 블렌더의 모터 본체, 코드 또는 전기 플러그를 물 또는 기타 액체에 담그지 마십시오.
3. 어린이가 이 제품을 가지고 놀지 않도록 잘 지켜보아야 합니다. 어린이는 이 제품을 사용하면 안 됩니다. 기구와 코드에 어린이의 손이 닿지 않도록 하십시오. 어린이는 감독 없이는 기구를 청소하거나 사용자 유지관리를 실시해서는 안 됩니다.
4. 이 기구는 심신미약자(어린이 포함)나 또는 제품에 대한 경험과 지식이 부족한 사람이 사용하도록 설계되지 않았습니다. 다만 해당자가 감독 또는 안전한 제품 사용과 관련된 지침을 받고 관련 위험성을 이해하는 경우에는 사용할 수도 있습니다.



상용 핸드 블렌더 안전

5. 사용하지 않거나 조립 또는 분해하거나 세척할 때는 먼저 플러그를 빼십시오.
6. 동작부는 만지지 마십시오.
7. 코드 또는 플러그가 손상되었거나, 기기 오작동이 발생한 이후이거나, 기기를 떨어뜨렸거나, 기기가 어떤 형태로든 손상되었다면 기기를 작동하지 마십시오. 가까운 공인 서비스 센터를 방문하여 제품에 대한 검사, 수리 또는 전기적/기계적 조정을 의뢰하십시오.
8. 제조업체에서 권장하거나 판매하지 않은 부속품을 사용하면 화재, 감전 또는 부상을 초래할 수 있습니다.
9. 야외에서 사용하지 마십시오.
10. 코드를 테이블이나 카운터 끝에 올려 두지 마십시오.
11. 코드가 난로와 같은 뜨거운 표면에 닿지 않도록 하십시오.
12. 절대로 기기를 작동 중인 상태로 방치해 두지 마십시오.
13. 액체, 특히 고온의 액체를 블렌딩할 때 액체가 흘러 넘치고 상해를 입을 위험을 줄이려면 키가 큰 용기를 사용하거나 소량 단위로 블렌딩하십시오.
14. 블렌더가 작동하는 동안에는 손이나 머리카락, 옷, 그리고 주걱을 비롯한 조리 기구를 비터에서 멀리하여 신체 상해 또는 상용 핸드 블렌더의 손상 위험을 방지하십시오.
15. 절단 날은 날카롭습니다. 날카로운 절단 날을 다룰 때, 용기를 비울 때, 세척할 때는 주의해야 합니다.
16. 블렌더를 두고 떠나거나 조립, 분해 또는 청소 전에는 항상 블렌더에서 전원을 분리하십시오.
17. 사용하지 않을 때, 부품을 조립하거나 분해하기 전 그리고 세척 전에는 제품의 전원을 끈 다음 콘센트에서 플러그를 뽑으십시오. 플러그를 뽑을 때에는 플러그를 잡고 콘센트에서 당기십시오. 절대 전원 코드를 잡아 당겨서는 안 됩니다.
18. 기기를 지정된 용도 이외의 목적으로 사용하지 마십시오.
19. 블렌딩되고 있는 식재료에 접촉하고 있지 않은 상태에서는 상용 핸드 블렌더를 작동하지 마십시오.




상용 핸드 블렌더 안전

20. 세척 전 상용 핸드 블렌더에서 어태치먼트를 제거하십시오.
21. 이 제품은 상용 전용으로 설계되었습니다.
22. 음식과 접촉하는 표면을 청소하는 방법은 "관리 및 청소" 섹션을 참조하십시오.

이 지침을 잘 보관하십시오.

전기 요건

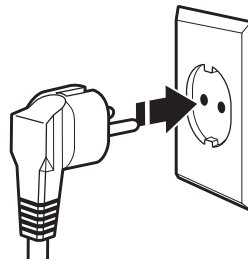
⚠ 경고



감전 위험


접지된 콘센트를 사용하지 마십시오.
플러그의 접지편을 제거하지 마십시오.
어댑터를 사용하지 마십시오.
연장 코드를 사용하지 마십시오.
이 지침을 따르지 않으면 사망,
화재 또는 감전 사고가 발생할 수 있습니다.

전압: 220 V
Hertz: 50 Hz



참고: 전원 코드가 손상된 경우 제조업체나 서비스 대리점에서 교환해야 위험을 방지할 수 있습니다. 연장 코드를 사용하지 마십시오. 전원 코드가 너무 짧으면 전기 기술자 또는 서비스 기술자에게 요청하여 제품 가까이에서 콘센트를 설치하십시오.

⚠ 경고



화재 위험

연장 코드를 사용하지 마십시오.
이 경우 사망 또는 화재가 발생할 수 있습니다.



상용 핸드 블렌더의 작동

처음 사용하는 경우

KitchenAid 상용 핸드 블렌더를 처음 사용하기 전에 모터 본체를 깨끗하고 물기 있는 천으로 닦아 오물이나 먼지를 제거하십시오.

중요: 모터 본체를 물에 담그지 마십시오.

모든 어태치먼트와 액세서리는 손으로, 또는 식기 세척기 안에서 세척하십시오. 지침은 본 설명서의 관리 및 청소 섹션을 참조하십시오. 중성 주방 세제는 사용할 수 있지만 연마성 세척제는 사용하지 마십시오. 부드러운 천으로 닦아 완전하게 말리십시오.

중요: 어태치먼트를 부착하거나 제거하기 전에는 먼저 전원 코드의 플러그를 콘센트에서 뽑으십시오.

사용 용도

KitchenAid 상용 핸드 블렌더는 레스토랑, 전문 키친, 기타 푸드서비스 장소에서의 사용을 위해 설계되었습니다. 상용 핸드 블렌더는 다양한 식재료를 혼합하기 위해 팻 또는 보울 안에 넣고 직접 사용할 수 있습니다.

다용도 S 블레이드의 사용 용도

- 수프
- 야채 퓨레
- 무스
- 콩포트
- 소스
- 비스크
- 조리한 고기
- 비프 그레이비
- 액화 과일
- 갈아 놓은 고기

휘스크의 사용 용도

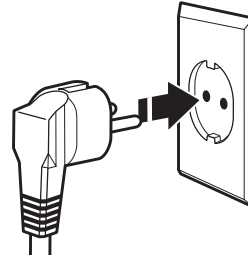
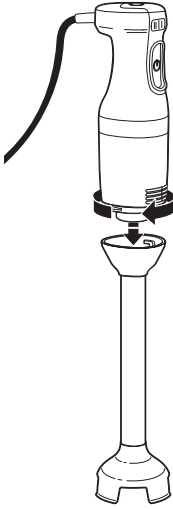
- 팬케이크 반죽
- 마요네즈
- 흰자
- 푸딩
- 휘핑 크림



상용 핸드 블렌더의 작동

트위스트 락 블렌딩 암의 사용

1. 블렌딩 암 어태치먼트를 정렬 마크를 장치 뒤를 향하도록 하여 모터 본체에 삽입하고 비틀어 잠급니다. 어태치먼트의 정렬 마크가 본체의 마크와 정렬되어야 합니다.



2. 전기 코드를 전기 콘센트에 꽂습니다.
3. 상용 핸드 블렌더를 Low(낮음) II 또는 High(높음) 속도로 놓으십시오 III.
4. 상용 핸드 블렌더를 혼합물 안에 넣습니다.

참고: 상용 핸드 블렌더는 어태치먼트의 길이만큼만 액체에 담가야 합니다. 블렌딩 어태치먼트의 연결부 이상을 담그지 마십시오. 모터 본체를 액체 또는 기타 혼합물 속에 담그지 마십시오. 날이나 혼합 용기에 손상을 주지 않으려면 날이 혼합 용기 바닥에 닿지 않도록 하고 금속 가드 아래로 갈 수 있는 볼록한 부품이 있는 혼합 용기 내에서 사용하지 마십시오.

⚠ 경고



감전위험

접지된콘센트를사용하십시오.
플러그의접지편을제거하지마십시오.
어댑터를사용하지마십시오.
연장코드를사용하지마십시오.
이지침을따르지않으면사망,
화재또는감전사고가발생할수있습
니다.

5. 잠금 스위치를 눌러 상용 핸드 블렌더를 해제합니다.
6. 전원 버튼을 눌러 상용 핸드 블렌더를 작동합니다.
7. 블렌딩이 완료되면 전원 버튼을 눌러 다음 혼합물에서 상용 핸드 블렌더를 꺼냅니다.
8. 사용 후, 어태치먼트의 제거나 교체 전에는 즉시 플러그를 빼십시오.

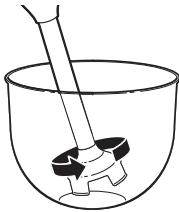


상용 핸드 블렌더의 작동

트위스트 락 블렌딩 암의 사용

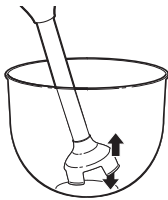
최고의 결과를 위해서는 블렌딩 암이 달린 상용 핸드 블렌더를 식재료를 담고 있는 팻 또는 보울 안에 비스듬히 넣으십시오. 안정성을 높이기 위해 블렌더를 잡고 있지 않은 손으로 팻 또는 보울을 잡거나 모터 베이스 근처에 있는 상용 핸드 블렌더를 잡으십시오. 상용 핸드 블렌더를 팻 또는 보울에서 꺼낼 때에는 내용물이 튀지 않도록 먼저 핸들 블렌더의 작동을 중지해야 합니다.

블렌딩



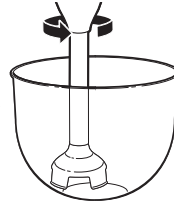
상용 핸드 블렌더를 팻 또는 용기의 바닥에 잠시 닿게 한 다음 비스듬하게 위쪽으로 천천히 들어 올립니다. 상용 핸드 블렌더를 들어 올릴 때 팻 또는 보울 바닥의 내용물이 위쪽으로 올라오는 것을 볼 수 있습니다. 바닥의 내용물이 더 이상 끌려 올라오지 않으면 상용 핸드 블렌더를 다시 용기 바닥으로 가져가서 내용물이 골고루 블렌딩될 때까지 이 과정을 반복합니다.

퍼올리기



상용 핸드 블렌더를 쥐고 있는 손의 손목을 원을 그리듯 가볍게 회전하여 내용물이 위아래로 제대로 블렌딩되도록 합니다. 손목 동작과 상용 핸드 블렌더의 무게를 활용하여 블렌딩합니다.

손목 움직임



참고: 식품 조각이 날을 돌려싸고 있는 가드 안에 낄 경우 아래 제시된 지침을 따르십시오.

1. 전원 버튼을 해제하고 상용 핸드 블렌더를 전기 콘센트에서 분리합니다.
2. 전원이 분리되면 주걱을 이용하여 플라스틱 가드에 낄 식품을 제거합니다. 낄 식품을 제거할 때 손가락을 사용하지 마십시오.
3. 낄 식품을 제거하고 나면, 상용 핸드 블렌더를 다시 콘센트에 꽂고 작동을 다시 시작합니다.

상용 핸드 블렌더의 작동

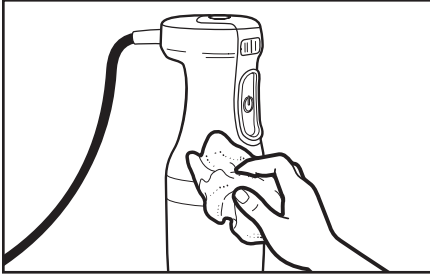
식품가공 가이드				
식품	수량	준비	속도	시간
퓨레 수프	2L	조리되고 뭉근히 끓인 식재료.	높음	3분
마요네즈	1L	기름 속에서 서서히 블렌딩하면서 식재료를 혼합함.	높음	2분
샐러드 드레싱	1L	기름 속에서 서서히 블렌딩하면서 식재료를 혼합함.	높음	2분
야채 퓨레	1.5kg	가공을 위한 조리된 12mm 야채 큐브와 0.5L 조리액.	높음	3분
그레이비	2L	끓인 스탁과 야채, 농후제 추가.	낮음	3분
팬케이크 반죽	2L	바닥이 깊은 용기에 모든 식재료를 넣고 혼합.	30 pulses 낮음	1분

최고의 결과를 위한 팁

- 단단한 식재료는 블렌딩 또는 다지기에 더 용이하도록 작게 조각을 내십시오.
- 상용 핸드 블렌더는 높은 작동 온도에 대한 열 보호 기능을 갖추고 있습니다. 사용 중에 상용 핸드 블렌더가 갑자기 멈추는 경우 플러그를 뽑고 10분 간 두면 자동으로 재설정됩니다.
- 내용물이 튀는 것을 방지하려면 상용 핸드 블렌더를 혼합물 안에 넣은 상태로 전원 버튼을 누르고, 상용 핸드 블렌더를 혼합물에서 꺼내기 전에 전원 버튼을 놓으십시오.
- 쿡탑의 냄비 안에서 블렌딩할 때에는 냄비에서 열원을 차단하여 상용 핸드 블렌더가 과열되지 않도록 보호하십시오.
- 최상의 블렌딩을 위해서는 상용 핸드 블렌더를 비스듬히 잡고 용기 안에서 위아래로 가볍게 움직이십시오. 상용 핸드 블렌더로 혼합물을 찌듯이 두드리지 마십시오.
- 내용물이 넘치는 것을 방지하려면 상용 핸드 블렌더 사용 시 혼합물이 차오를 것을 고려하여 용기 내에 여유 공간을 두십시오.
- 상용 핸드 블렌더의 전원 코드가 뜨거운 열원에 접촉되지 않도록 하십시오.
- 사용 중이 아닐 때에는 뜨거운 냄비 안에 상용 핸드 블렌더를 두지 마십시오.
- 날이 손상되지 않도록 혼합물을 블렌딩하거나 잘게 자르기 전에 과일 씨, 뼈와 같은 단단한 물체를 혼합물에서 제거하십시오.

관리 및 청소

모터 본체 세척



참고: 블렌더 손상을 방지하려면 모터 본체를 세척액이나 행궁물, 또는 살균액에 담그지 마십시오.

처음 사용 시, 사용 후 그리고 보관 전에는 상용 핸드 블렌더를 항상 세척하십시오.

1. 청소 전에는 상용 핸드 블렌더의 플러그를 빼십시오.
2. 어태치먼트를 비틀어 빼냅니다("상용 핸드 블렌더의 작동" 섹션을 참고).
3. 부드러운 천에 따뜻한 비누 거품을 묻혀 모터 본체와 전원 코드를 닦아내십시오. 물기 있는 천으로 깨끗하게 닦으십시오. 부드러운 천으로 닦아 말리십시오. 중성 주방 세제는 사용할 수 있지만 연마성 세척제는 사용하지 마십시오.
4. 비누 거품을 묻힌 따뜻한 천으로 전원 코드를 닦은 다음 물에 적신 부드러운 천으로 닦아냅니다. 부드러운 천으로 닦아 말리십시오.

이전
판

어태치먼트의 세척

음식 서비스 애플리케이션용: 최초 사용 전, 매사용 후, 또는 1시간 내에 다시 사용되지 않는 경우 상용 핸드 블렌더의 스테인리스 스틸 어태치먼트를 세척하고, 행궁고, 살균하십시오.

다음과 같은 세척액, 행궁액, 살균액(또는 동등 제품)을 사용할 수 있습니다.

용액	제품	물에 희석	온도
세척	Noble Pan Pro 1	1oz. / 3궤런 (30mL / 11.4L)	뜨거움 46°C (115°F)
행궁용	물		따뜻함 35°C (95°F)
살균용	Clorox Institutional Bleach	1 스푼 / 궤런 (14.8cc / 3.8L)	차가움 10~21°C (50~70°F)

반복적 사용이 필요한 애플리케이션의 경우 자주 청소를 할 경우 제품 수명이 연장됩니다.

1. 모터 본체에서 어태치먼트를 빼냅니다. 흐르는 물 아래에 놓고 남은 음식물을 행궤냅니다.
2. 부드러운 스푼지를 사용하여 어태치먼트를 문질러 닦습니다. 어태치먼트의 내부 및 외부를 모두 행궤하여 최대한 때를 제거합니다.
3. 세척액으로 적신 스푼지를 이용하여 어태치먼트의 모든 부위에 접근하여 어태치먼트를 닦아냅니다. 어태치먼트를 모터 본체에 조립합니다. 세척액이 담긴 용기에 넣고 어태치먼트의 4분의 3 가량을 담궤니다. 2분간 빠른 속도로 장치를 가동합니다.
4. 세척액 대신 맑은 행궤물을 이용하여 단계 3을 반복합니다.
5. 세척액 대신 살궤액을 이용하여 단계 3을 반복합니다.
6. 살궤 후 행궤지 마십시오. 사용 전에 공기 건조되도록 둡니다.



문제 해결

상용 핸드 블렌더가 작동하지 않으면 다음을 확인하십시오:

장치 플러그를 뽑혀 있음

- 전원 버튼을 해제합니다.
- 전원공급장치를 확인합니다.
- "상용 핸드 블렌더의 작동"의 지침에 따라 상용 핸드 블렌더를 재시작합니다.

기계가 과열됨

- 전원 버튼을 해제합니다.
- 장치 플러그를 뽑습니다.
- 몇 분동안 그대로 두어 장치가 식고 열 안전 메커니즘이 초기화되도록 합니다.
- "상용 핸드 블렌더의 작동"의 지침에 따라 상용 핸드 블렌더를 재시작합니다.

알 수 없는 원인

- 전원 버튼을 해제합니다.
- 장치 플러그를 뽑습니다.
- 다음을 확인합니다:
 - 전기 플러그에 손상이 있는지
 - 날이 자유롭게 움직이는지(음식물이 날과 플라스틱 가드 사이에 끼어있을 수 있음)
 - 전원 코드에 절단이나 다른 손상이 있는지
 - 구동 샤프트가 자유롭게 돌아가는지 (어태치먼트 암을 제거하고 샤프트를 손으로 돌려서 확인) .



기술 사양

기술 데이터

치수

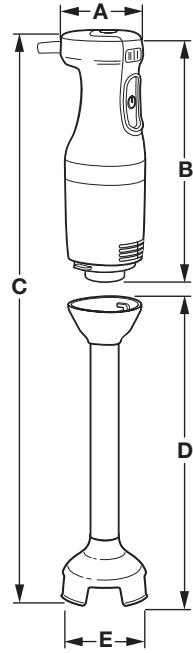
	5KHBC312
A	87.8 mm/3.5"
B	270.4 mm/10.7"
C	565.2 mm/22.3"
D	305 mm/12.0"
E	87.5 mm/3.45"

무게

5KHBC312
1.5 kg/3.3 lb

전기 데이터

모터	강도 (진폭)	믹서 속도 I (rpm)	믹서 속도 II (rpm)
220V/50Hz	최대 3A	11,000	18,000



이전
판

소음/진동 데이터

EN12853 에 따라 결정되는 측정값.
EN12853 에 따라 결정되는 총진동값(3축의 벡터 총합).

	다용도 S 블레이드가 포함된 블렌딩 암 어셈블리	휘스크가 포함된 블렌딩 암 어셈블리
작동 음압 레벨	<80 dB(A)	<80 dB(A)
작동 진동 레벨	≤2,54 cm/초	≤1,27 cm/초





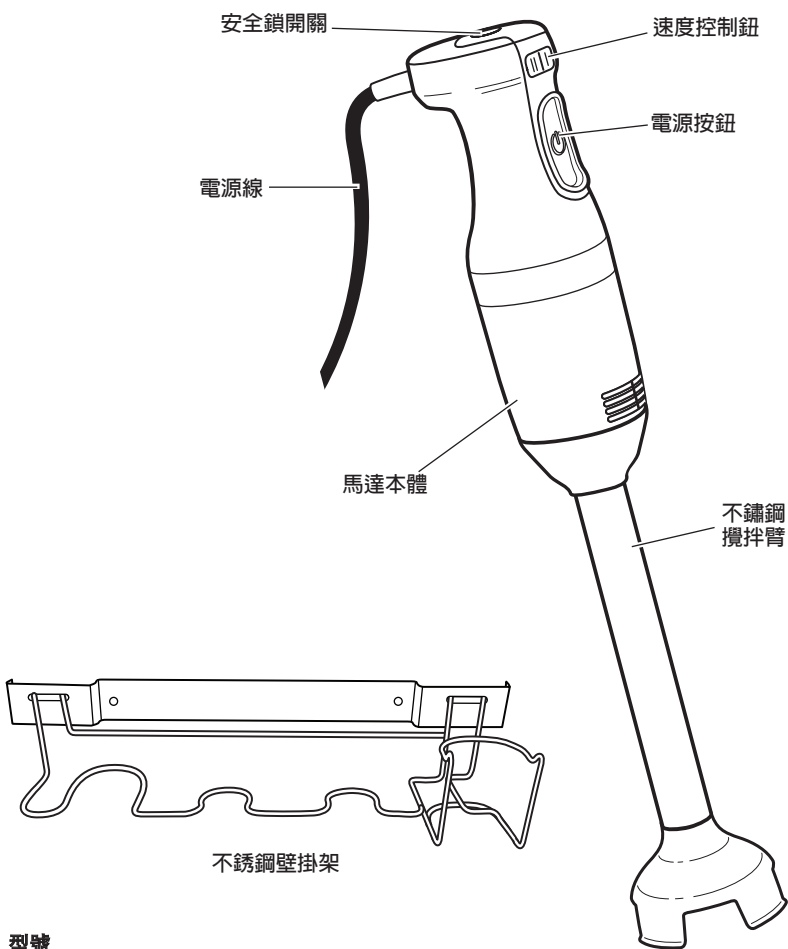
目錄

零件與功能說明	42
營業用手持攪拌機零件.....	42
選購配件.....	43
營業用手持攪拌機功能.....	43
營業用手持攪拌機使用安全	44
重要安全措施.....	44
請妥善保存上述安全說明.....	45
電氣需求.....	46
營業用手持攪拌機操作方式	47
第一次使用前的準備事項.....	47
設計用途.....	47
使用鎖鈕式攪拌臂.....	48
使用鎖鈕式攪拌臂.....	49
提升調理品質的秘訣.....	50
保養與清潔	51
故障排除	52
技術規格	53

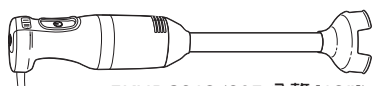


零件與功能說明

營業用手持式攪拌機零件



型號

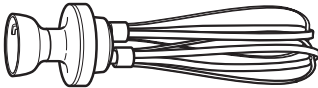

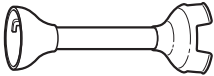
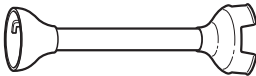
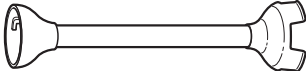


5KHBC312 (305 公釐 [12"])



零件與功能說明

選購配件

配件	型號	樣式	長度/ 最大攪拌量
打蛋器配件	KHBC10WER		254 公釐 (10")
多用途 S 型刀頭 	KHBC08MSS		203 公釐 (8") 11.4 公升 (3 加侖)
	KHBC10MSS		254 公釐 (10") 22.7 公升 (6 加侖)
	KHBC12MSS		305 公釐 (12") 38.0 公升 (9 加侖)

繁體中文

營業用手持式攪拌機功能

控制速度

讓您輕鬆調節速度。

電源按鈕

位於馬達本體前方，只要在攪拌期間按著不放即可啟動。如要停止攪拌，直接放開電源按鈕即可。

安全鎖開關

按下即可開鎖，讓電源按鈕發揮功能。在沒有使用營業用手持攪拌機時按下則可以鎖住。

馬達本體

設計精巧，握持舒適不滑手。

強力直流電馬達 (不在圖中)

攪拌力道強大，不但安靜，而且運作持久。

鎖鈕式不鏽鋼攪拌臂

插入馬達本體再旋轉一下即可固定。尖銳的不鏽鋼刀頭外有保護罩，避免攪拌期間食材噴濺。

電源線

長度足夠，可將營業用手持攪拌機放到爐台或工作區域，而且設計渾圓無溝槽，方便清理。

營業用手持攪拌機使用安全

您與他人的安全都不容忽視。

本公司已在這份手冊與電器上提供許多重要的安全提醒，請務必閱讀並遵守所有安全提醒。



這是安全提示符號。

這個符號可提醒您有潛在危險，如有不慎可能導致您或他人傷亡。所有安全提醒的前方都有安全提示符號以及「危險」或「警告」字樣，分別代表：

 **危險**

若不立即遵守指示，則有死亡或受重傷之虞。 死亡或受重傷之虞。

 **警告**

若不遵守指示，則有死亡或受重傷之虞。

所有安全提醒都會告訴您有哪些潛在危險、如何降低受傷機率，以及不遵守指示會有哪些後果。

重要安全措施

使用電器時應確實遵守基本安全措施，包括下列各項：

1. 閱讀所有指示。電器使用錯誤可能導致人員受傷。
2. 為避免觸電，請勿將本營業用手持攪拌機的馬達機身、電線或插頭泡在水裡或其他液體中。
3. 請務必監督兒童，避免他們把玩電器。本電器並非針對兒童設計。請勿讓兒童接觸電器本身和電源線。兒童必須在有人監督的情況下才能清潔或保養電器。
4. 有肢體、感官、心智障礙者，或者缺乏操作經驗及知識者(包括兒童)不可使用本電器，除非有人從旁監督或教導安全使用方式，而且他們瞭解可能有哪些危險。
5. 閒置不用期間、安裝零件、取下零件和清潔之前，請務必拔下插座上的電源線。
6. 請避免接觸移動中的零件。
7. 電源線破損、插頭毀損、電器故障後、機器掉落地面或有任何損傷時，請勿使用任何電器。請將電器送到最近的特約維修單位進行檢測、維修等工作，或調整電機或機械功能。
8. 使用未經製造商推薦或販售的配件可能有失火、觸電或受傷之虞。
9. 請勿在戶外使用。



營業用手持攪拌機使用安全

10. 請勿讓電源線垂吊在桌子或櫃檯邊緣。
11. 請勿使電源線接觸高溫表面，包括爐子。
12. 操作電器時必須有人在場。
13. 為減少噴濺情形和受傷機率，攪拌液體時 (尤其是高溫液體) 請使用較深的容器或分次攪拌。
14. 操作時必須讓雙手、毛髮、衣物和廚具遠離攪拌槳，以免身受重傷或營業用手持攪拌機受損。
15. 刀頭非常鋒利，因此處理尖銳切割刀頭、取出工作碗中食材或洗滌時請格外謹慎。
16. 攪拌機無人看管以及組裝、拆卸或清潔之前，請務必切斷電源。
17. 在不使用時、組裝或拆卸零件前或進行清潔之前，請關閉本家用電器，切斷電源。切斷電源時，請緊握插頭，從插座拔出。切勿拉扯電線拔出插頭。
18. 請勿將本電器用於指定目的以外用途。
19. 營業用手持攪拌機沒有接觸所攪拌的食材時請勿開動。
20. 清洗營業用手持攪拌機之前請先取下配件。
21. 本產品的設計只適合營業用途。
22. 請參考「保養與清潔」小節的接觸食物工作檯清潔步驟。

請妥善保存上述安全說明

產品中有害物質的名稱及含量						
部件名稱	有害物質					
	鉛 (Pb)	汞 (Hg)	鎘 (Cd)	六價鉻 (Cr(VI))	多溴聯苯 (PBB)	多溴二苯醚 (PBDE)
power switch(電源開關)	○	○	X	○	○	○
Mirco switch(微動開關)	○	○	X	○	○	○
PCBA(主機電路板)	X	○	○	○	X	X
PCBA(電源電路板)	○	○	○	○	X	X

本表格依據SI/T 11364的規定編制
 ○: 表示該有害物質在該部件所有均質材料中的含量均在GB/T 26572規定的限量要求以下
 X: 表示該有害物質至少在該部件的某一均質材料中的含量超出GB/T26572 規定的限量要求



營業用手持攪拌機使用安全

電氣需求

警告



觸電危險

插入接地的插座。

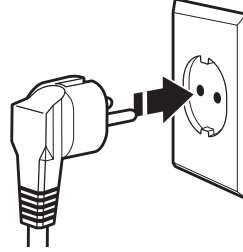
請勿去除接地插腳。

請勿使用變壓器。

請勿使用延長線。

違反這些指示可能導致人員傷亡、失火或觸電。

伏特：220 V
赫茲：50 Hz



註：電源線破損時請交由製造商或原廠維修人員更換，以免發生意外。請勿使用延長線。若電源線太短，請由合格電工或維修人員在電器附近安裝插座。

警告



火災

請勿使用延長線。

否則可能導致死亡或失火。



營業用手持攪拌機操作方式

第一次使用前的準備事項

第一次使用 KitchenAid 營業用手持攪拌機之前，請用乾淨的濕布將馬達本體擦拭乾淨。

重要事項：請勿將馬達本體泡在水中。

然後用手或洗碗機清洗所有配件，您可使用中性洗碗精，但不能用研磨性清潔劑。詳情請參閱本手冊的「保養與清潔」一節說明。以軟布徹底擦乾。

重要事項：安裝或拆下配件以前請務必拔下插頭。

設計用途

KitchenAid 營業用手持攪拌機適合用於餐廳、專業廚房和其他餐飲業。您可直接在鍋子或碗中使用營業用手持攪拌機攪拌各種食材。

多用途 S 型刀頭用途

- 湯品
- 蔬菜泥
- 慕斯
- 果泥
- 醬汁
- 法式濃湯
- 熟肉/絞碎的食物
- 牛骨肉汁
- 果汁

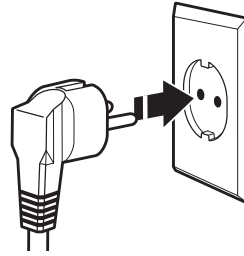
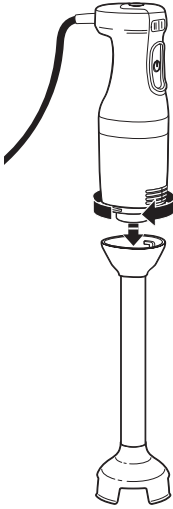
打蛋器用途

- 煎餅麵糊
- 美乃滋
- 蛋白
- 布丁
- 鮮奶油

營業用手持攪拌機操作方式

使用鎖鈕式攪拌臂

1. 將攪拌臂配件插入馬達本體，對齊標誌要面對機器背面，然後旋轉一下鎖入定位。配件上的對齊標誌應該對準機器上的標誌。



2. 將插頭插入牆上的電源插座。
3. 將營業用手持攪拌機設成低速 **II** 或高速 **III**。
4. 將營業用手持攪拌機插入攪拌材料中。

註：營業用手持攪拌機泡在液體中的高度以配件長度為準，不可超過攪拌配件接縫。馬達本體不得泡在液體或其他食材中。為了避免刀片或攪拌容器受損，請勿使刀片打到攪拌容器底部，或使用突出部位可能跑到金屬護罩下方的攪拌容器。

5. 按下安全鎖開關，解除營業用手持攪拌機的上鎖機制。
6. 按下電源按鈕，啟動營業用手持攪拌機。
7. 攪拌完成後放開電源按鈕，然後將攪拌材料中的營業用手持攪拌機移開。
8. 使用後立刻拔下插頭，然後才能拆下或更換配件。

警告



觸電危險

插入接地的插座。
請勿去除接地插腳。
請勿使用變壓器。
請勿使用延長線。
違反這些指示可能導致人員傷亡、
失火或觸電。

營業用手持攪拌機操作方式

使用鎖鈕式攪拌臂

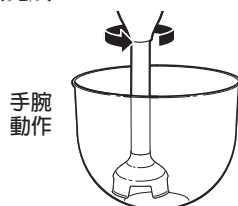
為求最佳效果，請將攪拌臂接上營業用手持攪拌機，然後斜插入裝有食材的鍋子或碗。為了穩住，請用空出來的手握住鍋子或碗，或者握著營業用手持攪拌機靠近馬達底部附近的位置。將營業用手持攪拌機取出鍋子或碗以前請記得先關機，避免食材噴灑出來。



將營業用手持攪拌機暫時放在鍋子或碗底，然後慢慢往上斜取出來，而且料理棒要靠著鍋子或碗內壁。將營業用手持攪拌機向上取出時，您會發現鍋子或碗底部的食材也會跟著起來。如果底部食材拉不起來了，請將營業用手持攪拌機放回鍋子或碗底部，並重複以上步驟，直到食材達到您要的均勻程度為止。



手腕稍微繞圈，將營業用手持攪拌機往上拉一下，再讓機器掉回食材中。只要善用手腕動作搭配營業用手持攪拌機的重量，調理工作就能順利完成。



註：如果食物碎屑卡入刀片周圍的護罩，請按照以下說明清除：

1. 放開電源按鈕，並將營業用手持攪拌機的插頭拔出插座。
2. 切斷電源後，使用攪拌刮刀將卡在金屬護罩上的食物剔掉。請勿以手指摳掉卡住的食物。
3. 取出卡住的食物後，將營業用手持攪拌機的插頭插回插座，然後恢復作業。

營業用手持攪拌機操作方式

料理說明				
食物	數量	準備工作	速度	時間
濃湯	2 公升	煮過和燉過的食材	高	3 分鐘
美乃滋	1 公升	混合食材同時邊攪拌邊倒入食用油。	高	2 分鐘
沙拉醬	1 公升	混合食材同時邊攪拌邊倒入食用油。	高	2 分鐘
蔬菜泥	1.5 公斤	煮好切成 12 公釐的蔬菜，準備 ½ 公升的水或高湯準備調理。	高	3 分鐘
肉汁	2 公升	煮好的高湯和蔬菜，加入增稠劑。	低	3 分鐘
煎餅麵糊	2 公升	將所有食材倒入夠深的容器中混合。	點放 30 次低	1 分鐘

提升調理品質的秘訣

- 將質地堅硬的食物切成小塊有助於攪拌或切碎。
- 營業用手持攪拌機有過熱保護功能，可避免操作溫度過高。如果營業用手持攪拌機用到一半突然停機，請將插頭拔下。機器將在 10 分鐘後自動重設。
- 為避免食材噴濺，請在按下電源按鈕之前就將營業用手持攪拌機插入食材，並在將營業用手持攪拌機抽離食材前就放開電源按鈕。
- 如要攪拌爐台上鍋子中的食材，請將鍋具放到熱源的地方，避免營業用手持攪拌機過熱。
- 為求最佳效果，攪拌時請斜握營業用手持攪拌機，並在容器中慢慢上下移動。不要用營業用手持攪拌機拋搗食材。
- 為避免溢出，使用營業用手持攪拌機時必須在容器中預留食材湧起的空間。
- 小心別讓營業用手持攪拌機的電源線接觸發熱部位。
- 不用時請勿將營業用手持攪拌機放在爐台上的高溫鍋具中。
- 攪拌或切碎食材前，請將果核或骨頭等堅硬部位取出，以免刀片受損。

保養與清潔

清潔馬達本體



注意：為避免攪拌機受損，請勿將馬達本體泡在清洗液、沖洗用水或消毒水中。

第一次使用前、每次用後和長時間存放前，請務必清潔營業用手持攪拌機。

1. 清潔前請先拔掉營業用手持攪拌機的插頭。
2. 轉下配件 (請參閱「營業用手持攪拌機操作方式」一節)。
3. 用沾了溫肥皂水的濕布擦拭馬達本體和電源線，然後用濕布擦乾淨，最後以軟布擦乾。您可使用中性洗碗精，但不能用研磨性清潔劑。
4. 用沾了溫肥皂水的濕布擦拭電源線，然後用一般濕布擦乾淨，最後以軟布擦乾。

清洗配件

食品服務用途：第一次使用前、每次用後，或者 1 小時內不會再操作營業用手持攪拌機時，請將不鏽鋼配件徹底洗淨、沖洗和消毒。

您可使用下列洗淨、沖洗和消毒溶液 (或類似產品)。

溶液	產品	在水中稀釋	溫度
洗淨	Noble Pan Pro 1	1 盎司/3 加侖 (30 毫升/11.4 公升)	熱水 46°C (115°F)
沖洗	清水		溫水 35°C (95°F)
殺菌	Clorox Institutional 漂白水	1 茶匙/加侖 (14.8 cc/3.8 公升)	冷水 10-21°C (50-70°F)

如果需要反覆使用，經常清洗可延長壽命。

1. 取下馬達本體的配件。以流動的水將所有殘餘食物沖掉。
2. 使用海綿刷洗配件。沖洗配件內外部，儘量去除黏著的污垢。
3. 將海綿沾了洗淨溶液後擦拭配件，記得要深入配件的每個角落。將配件裝上馬達本體，然後泡到裝有洗淨溶液的容器中。配件的 $\frac{3}{4}$ 體積都必須在洗淨溶液內。讓機器高速運轉 2 分鐘。
4. 重複步驟 3，但是將洗淨溶液換成乾淨的沖洗用水。
5. 重複步驟 3，但是將洗淨溶液換成消毒溶液。
6. 消毒後請勿用水沖洗。風乾後再使用。



故障排除

如果營業用手持攪拌機無法運作，請檢查以下項目：

機器插頭是否拔起

- 放開電源按鈕。
- 檢查電源。
- 根據「營業用手持攪拌機操作方式」的說明重新啟動營業用手持攪拌機。

機器過熱

- 放開電源按鈕。
- 取下插頭。
- 等幾分鐘讓馬達降溫，過熱安全機構會自動重設。
- 根據「營業用手持攪拌機操作方式」的說明重新啟動營業用手持攪拌機。

不明

- 放開電源按鈕。
- 取下插頭。
- 檢查下列各項：
 - 插頭是否損壞。
 - 電源線是否有破損或其他損壞。
 - 刀片是否能自由移動 (食物可能卡在刀片和金屬護罩之間)。
 - 驅動軸是否能自由旋轉 (檢查時請取下配件攪拌臂並手動旋轉驅動軸)。



技術規格

技術資料

尺寸

	5KHBC312
A	87.8 公釐/3.5"
B	270.4 公釐/10.7"
C	565.2 公釐/22.3"
D	305 公釐/12.0"
E	87.5 公釐/3.45"

重量

5KHBC312
1.5 公斤/3.3 磅

電氣資料

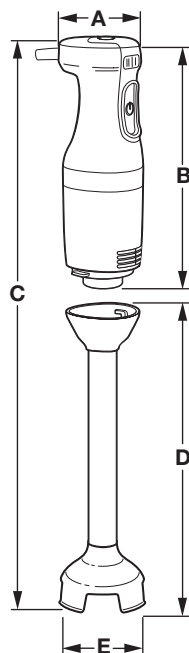
馬達	強度 (安培)	料理棒低速 (rpm)	料理棒高速 (rpm)
220V/50Hz	3 安培(最大)	11,000	18,000

噪音/振動資料

根據 EN12853 得出的測量值。

根據 EN12853 得出的總振動值 (三軸向量總和)。

	攪拌臂總成 (含多用途 S 型刀頭)	攪拌臂總成 (含打蛋器)
操作聲壓位準	<80 dB(A)	<80 dB(A)
操作振動位準	≤2.54 cm/sec	≤1.27 cm/sec









KitchenAid

©2019 All rights reserved.
Specifications subject to change without notice.

©2019 版权所有。
技术参数如有更改，恕不另行通知。

©2019 무단 전재 금지
사양은 통지 없이 변경될 수 있습니다.

©2019 版權所有。
規格如有變更，恕不另行通知。

W10910604B

1/19

