

打蛋器使用方法

- 打蛋器可用来对轻质食材进行打发,如蛋白、奶油和即食甜点。
 - 请勿使用打蛋器对浓稠的物料进行搅拌,如人造黄油、糖等,这容易对打蛋器造成损坏。
- 如⑤将打蛋球和打蛋球转换器扣合。
 - 然后将打蛋球转换器安装到手柄上至锁实。
 - 将食物放入搅拌杯中。
 - 使用打蛋器进行打发时,请务必保证一次性打发蛋白的数量不多于4个,或奶油不超过400毫升。
 - 插上电源,按下启动钮进行搅拌。若需要对食材进行高速搅拌,可按下高速钮。机器使用过程中,打蛋球需以顺时针方向进行搅拌。
 - 请务必保证液体物料的高度不要超过打蛋球和打蛋球转换器衔接处的高度。
 - 搅拌完毕后,松开启动钮,拔下电源插头,请搅拌器手柄上取下打蛋球即可。

蔬菜泥搅拌器使用方法

- 蔬菜泥搅拌器可以对各种烹煮过的蔬菜进行料理,如土豆、瑞典芜菁和胡萝卜等。请勿使用蔬菜泥搅拌棒对硬质食材或未烹煮过的食材进行料理,否则将导致机器的损坏。
- 将蔬菜进行烹煮,然后将烹煮用水倒干。
 - 如④,将蔬菜泥搅拌棒插入转换器,顺时针旋转使其扣合。
 - 将蔬菜泥搅拌器倒置,然后将搅拌棒安装在刀头中心轴上,逆时针旋转搅拌桨至位置⑥锁实。(如果蔬菜泥搅拌棒和转换器未能正确扣合,将导致搅拌桨无法正确安装在搅拌刀头上)。
 - 将蔬菜泥搅拌棒与搅拌器手柄扣合。
 - 插上电源。
 - 将蔬菜泥搅拌器放入平底锅或搅拌碗容器中,按下启动钮。搅拌过程中,请将蔬菜泥搅拌棒进行上下移动,直至达到所需料理效果。
 - 使用完毕后,松开启动钮,并拔下电源插头。
 - 按下松卸钮,从搅拌器手柄上取下蔬菜泥搅拌棒即可。
 - 顺时针旋转搅拌桨,将其从搅拌刀头上取下。
 - 然后从蔬菜泥搅拌棒上将转换器卸下即可。

重要提醒

- 请勿在加热的平底锅内使用蔬菜泥搅拌棒。需先将厨具从热源上移开,冷却至室温后,才可使用蔬菜泥搅拌棒对其中的食材进行搅拌。
- 请勿在烹饪容器的边缘轻敲蔬菜泥搅拌器来清除残留的食材。请使用刮铲对其进行清洁刮取。
- 为了达到最佳的料理效果,料理过程中,请务必保证容器内的物料不要超过容器容积的一半。

保养与清洁

- 清洁前请务必关机,并拔掉电源。
 - 刀口锋利,请勿触碰。
 - 部分有色食材,如胡萝卜,可能会造成塑料材质的附件染色。在清洗时,您可在抹布上滴上几滴菜油,令清洗更方便。
- 搅拌器手柄、打蛋球转换器、蔬菜泥搅拌棒转换器
- 用湿抹布擦拭后,擦干即可。
 - 不要浸泡在水中。
 - 请不要用洗碗机清洗。

搅拌棒(带刀片)

- 将温热的肥皂水注入搅拌杯(或一个类似的容器)。将搅拌器手柄接上电源,并将搅拌棒安装在手柄上,按下启动钮。
- 停止搅拌,拔下电源,将搅拌棒晾干,或将搅拌棒直接用流水冲

洗干净,再待其晾干即可。

- 请勿将搅拌棒浸泡在水或其他液体中。如有水进入搅拌棒,请将其中的液体倒掉,并将其晾干后方可使用。
- 请勿使用洗碗机进行清洗。

打蛋球、搅拌杯、蔬菜泥搅拌桨、搅拌杯防滑圈/密封盖

- 清洗后,直接晾干

以下部件可放入洗碗机清洗: 搅拌棒、搅拌杯、搅拌杯防滑圈/密封盖

配件名称	是否适合机洗
搅拌器手柄	X
搅拌棒	X
搅拌杯	√
搅拌杯防滑圈	√
搅拌杯密封盖	X
打蛋球转换器	X
打蛋球	√
蔬菜泥搅拌棒	X
蔬菜泥搅拌桨	√
蔬菜泥搅拌棒转换器	X

蔬菜泥搅拌棒清洁小窍门

- 对残留在蔬菜泥搅拌器上的风干食材进行清洁,请先移除搅拌桨。然后将搅拌桨和蔬菜泥搅拌棒底部浸在温热的肥皂水中,然后进行彻底清洁。
- 清洁过程中,请勿将蔬菜泥搅拌棒完全进入水中或让水进入搅拌棒内。如果有水残留,请先将水晾干后再使用搅拌器。

请注意: 请勿将蔬菜泥搅拌棒转换器弄湿。

维修与服务

- 如果电源软线损坏,为避免危险,必须由制造厂方或其维修部或类似专职人员更换。
- 若您需要维修和其他服务,请与您购买此产品的商店查询或致电Kenwood公司800热线: 800-988-1668具体维修条款请参见保修卡

★若有任何需求请与下述地址联系:

☆ 邑隆贸易(上海)有限公司

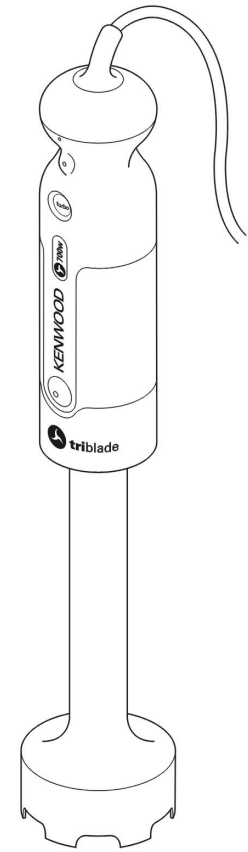
地址: 上海市中山北路3553号伸大厦1510-1515室

电话: (021) 51086098 传真: (021) 62453368 邮编: 200062

客服热线: 800-988-1668 网址: www.kenwoodworld.com/cn

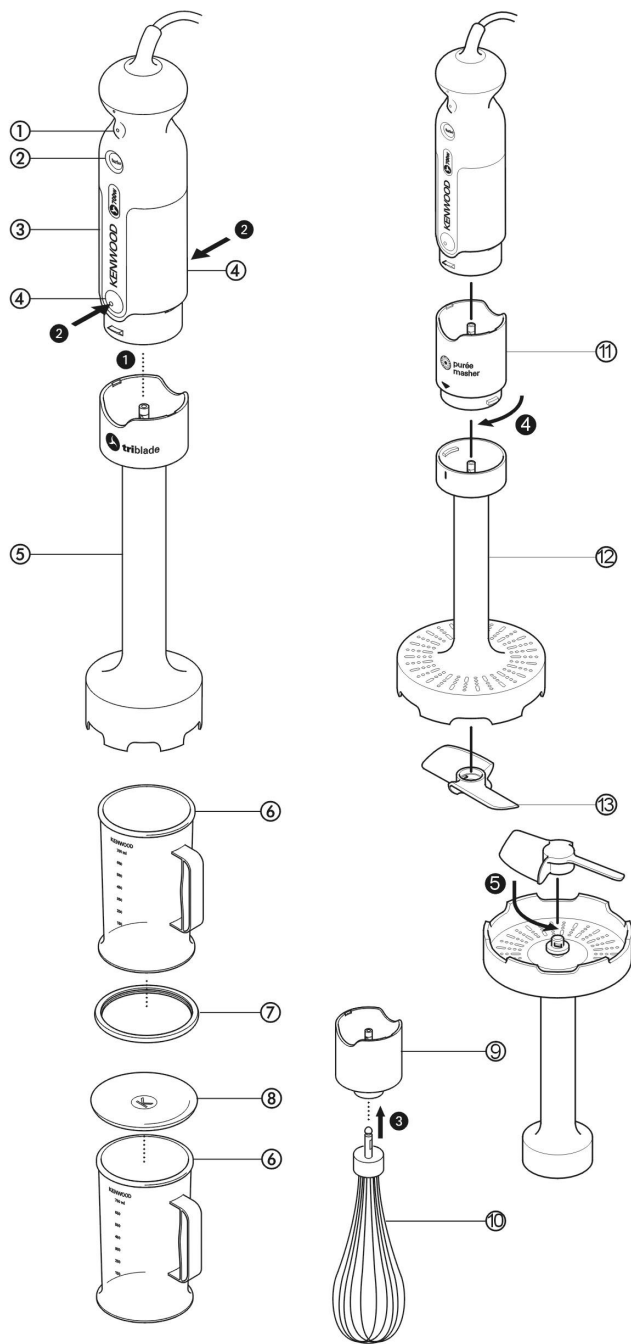


KENWOOD



HB714

使用说明书



使用之前

- 请仔细阅读产品说明书并妥善保存以备以后参考。
- 请将所有产品包装及标签取下
- 请拆除所有搅拌刀片的外壳(该外壳主要是为了保护刀头免受生产及运输过程中可能造成的损坏)由于刀片是十分锋利的,拆除保护外壳时,请注意安全。
- 清洗产品部件,详见“保养与清洁”一栏。

安全守则

- 在拔掉电源之前切勿用手触碰搅拌刀片。
- 请注意将手指、头发、衣服或其他器皿远离在运转中的搅拌机。
- 使用完毕后或更换搅拌器附件前,请先关闭机器并拔掉电源。
- 请勿用于搅拌热油或油脂。
- 为了您的操作安全,建议待热的液体冷却至室温后再使用搅拌器进行搅拌。
- 切勿使用有损坏的机器。应将其送往厂家或厂家指定的维修站检修:详情请参阅“维修与服务”一栏。
- 请勿将搅拌器手柄浸入水中,并避免将插头和电线弄湿,否则很可能会引起触电。
- 请不要将电线放置于高温台面,并远离儿童可触及之处。
- 请勿使用非原厂出品的配件。
- 请在以下情况时断开搅拌机电源:
 - ◎不使用时;
 - ◎组装、拆卸前;
 - ◎清洗前
- 请勿让身体虚弱,感知能力较差,以及患有精神疾病、或缺乏经验与相关知识的人士(包括儿童),在无人监管的情况下独自使用机器。
- 切勿让孩童在无人监管的情况下把玩本机
- 产品运行的最大功率为附件实际运行可承载食材所需功率。因此,不同附件运行的最大功率可能会各不相同。
- 本机只适用于处理家庭食物。对于那些因不正当使用或没有按照本说明书指示操作所造成的后果,Kenwood公司概不负责。

重要提醒

- 搅拌较为浓稠的物料时,请务必保证每次连续使用机器50秒后暂停工作4分钟以上,避免因长时间使用而导致机器过热。
- 使用打蛋球附件时,请务必保证每次连续使用3分钟后暂停工作10分钟,避免因长时间使用而导致的机器过热。

接通电源前

- 确保输入的电源与本机底部铭牌所示相同

图解说明

手持式搅拌器

- ① 启动钮
- ② 高速钮

打蛋器

- ⑨ 打蛋球转换器
- ⑩ 打蛋球

③ 搅拌器手柄

④ 松卸钮

⑤ 搅拌棒(带固定刀片)

搅拌杯

⑥ 搅拌杯

⑦ 搅拌杯防滑圈

⑧ 搅拌杯密封盖

蔬菜泥搅拌器

⑪ 蔬菜泥搅拌棒转换器

⑫ 蔬菜泥搅拌棒

⑬ 蔬菜泥搅拌桨

手持式搅拌器使用方法

- 可用于制作浓汤、酱料、奶昔、蛋黄酱及婴儿食物等。

搅拌杯使用方法

- 将搅拌杯防滑圈至于搅拌杯底部(这可防止搅拌杯在台面上滑动)。
- 请保持物料在搅拌杯容量2/3以下。
- 搅拌结束后,可使用搅拌杯密封盖对料理后的食材进行密封存储。

注意:若您搅拌器的标准配置中不含有搅拌杯,请选择一个大小适中的杯子取代。建议选择杯体较深、直壁杯子,以避免搅拌过程中食物溅出;同时,容器的直径需大于搅拌刀头直径,杯中物料才能自由移动。

平底锅内搅拌方法

- 安全起见,请将加热后的平底锅从炉上移至操作台,待食物冷却至室温后再进行搅拌。
 - 请将搅拌棒扣合在手柄上,然后直接放入锅中对浓汤或其他物料进行充分搅拌。
 - 请不要用浓汤搅拌棒对生菜进行处理。
1. 将搅拌棒对准手柄接口①,推进后扣合锁住。
 2. 插上电源。
 3. 将物料放入搅拌杯或其他类似容器中,扶住搅拌杯,选择所需速度,开启机器进行搅拌。(启动钮的搅拌速度较低,但可以减少外溅的食物;如需快速搅拌,可选择高速钮。)
 - 为了防止物料外溅,请务必将刀头放入锅内后,再按下启动钮进行搅拌。
 - 请保持搅拌杯内物料低于搅拌棒与手柄间的衔接线。
 - 搅拌物料时,手握搅拌器在锅内轻轻搅动,以便更加均匀打碎、搅拌物料。
 - 请勿使用手持式搅拌器碎冰。
 - 若搅拌器卡住,请立即停机;清洁前,请断开电源。
 4. 搅拌完毕后,请拔下电源插头,按下松卸钮②,从搅拌器手柄上取下刀轴即可。