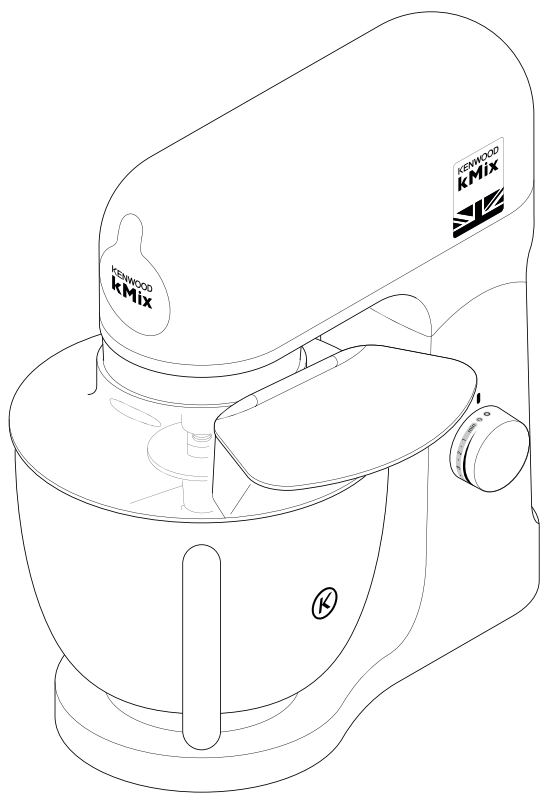


KENWOOD

kMix

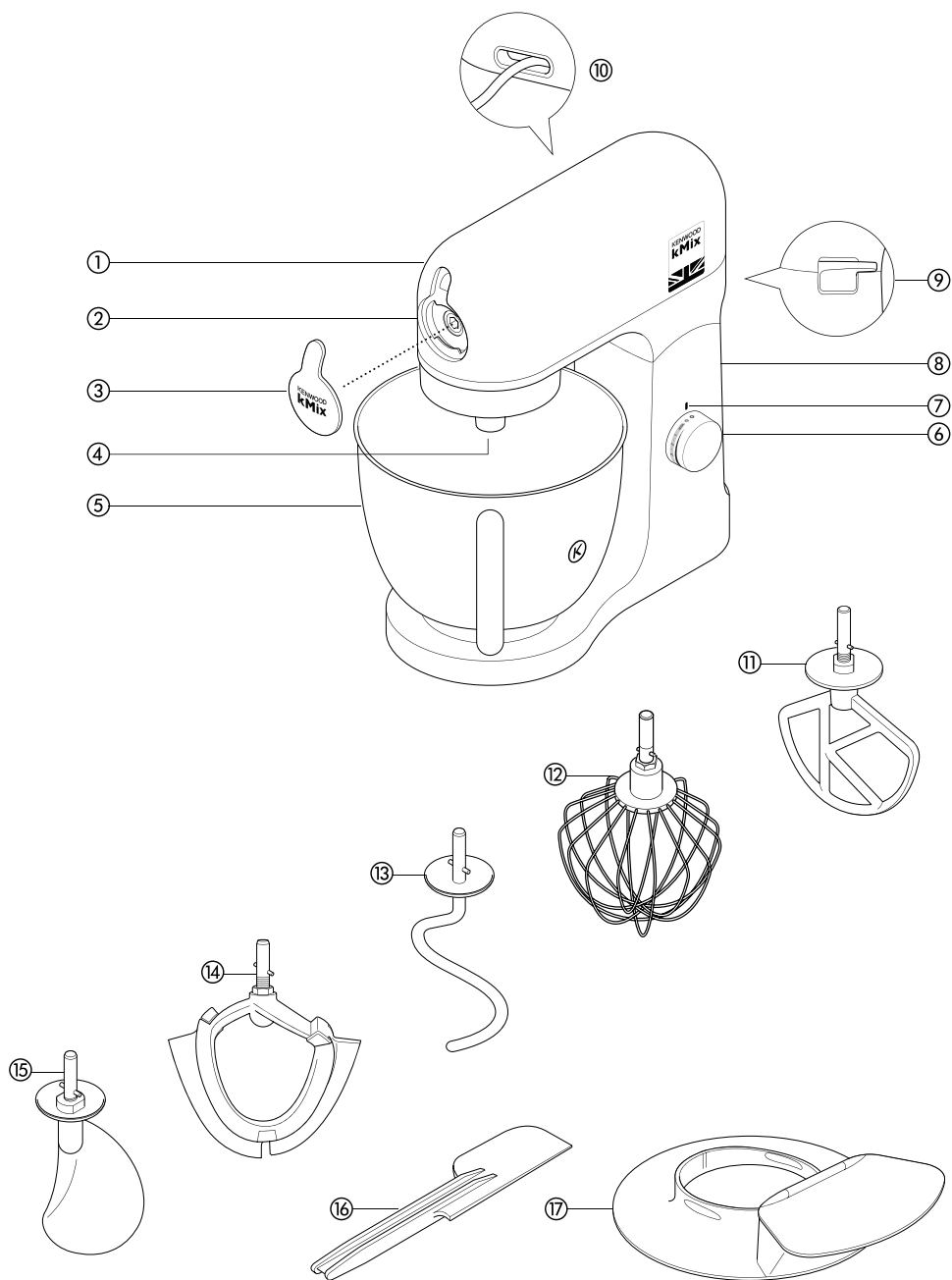


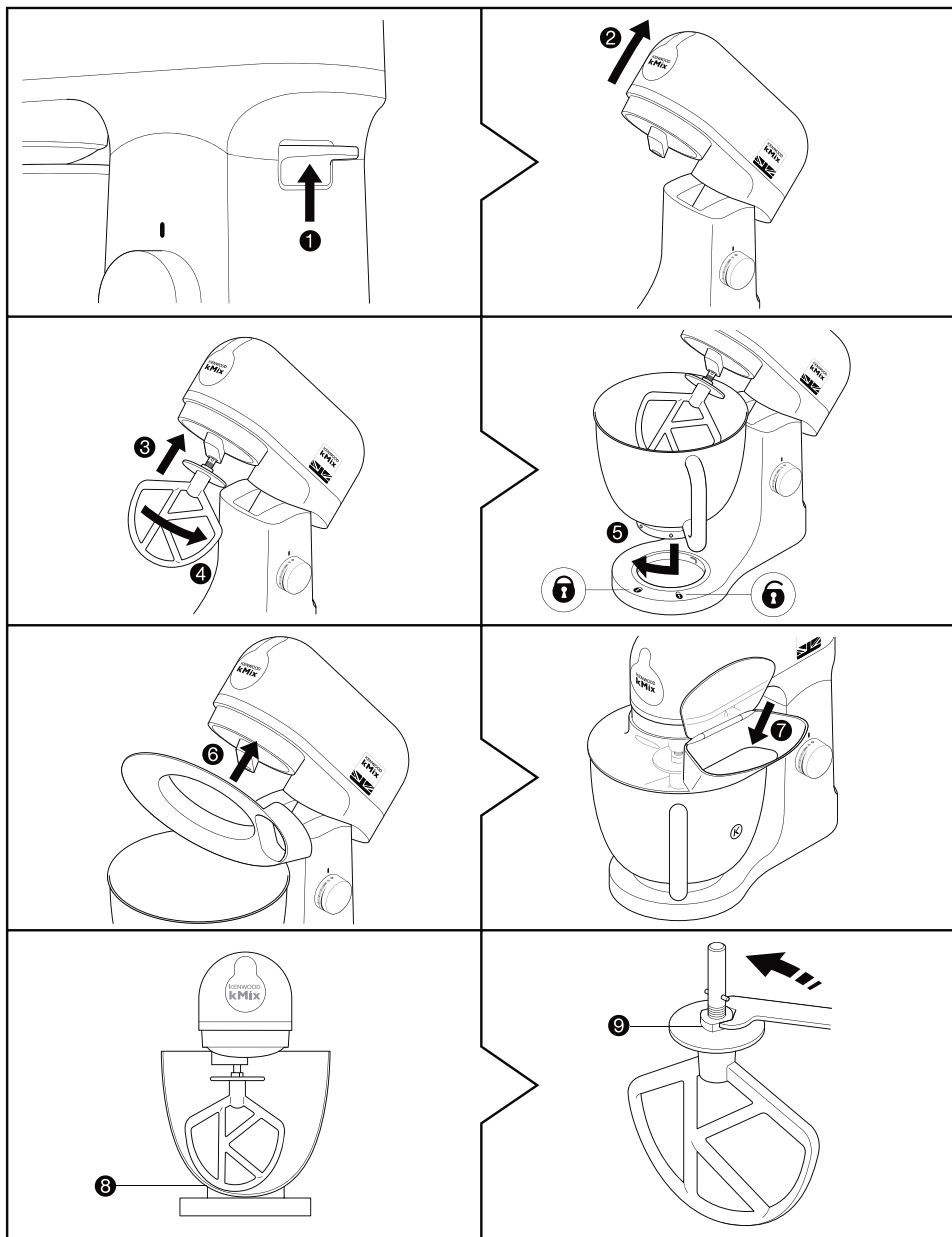
KMX75, KMX76

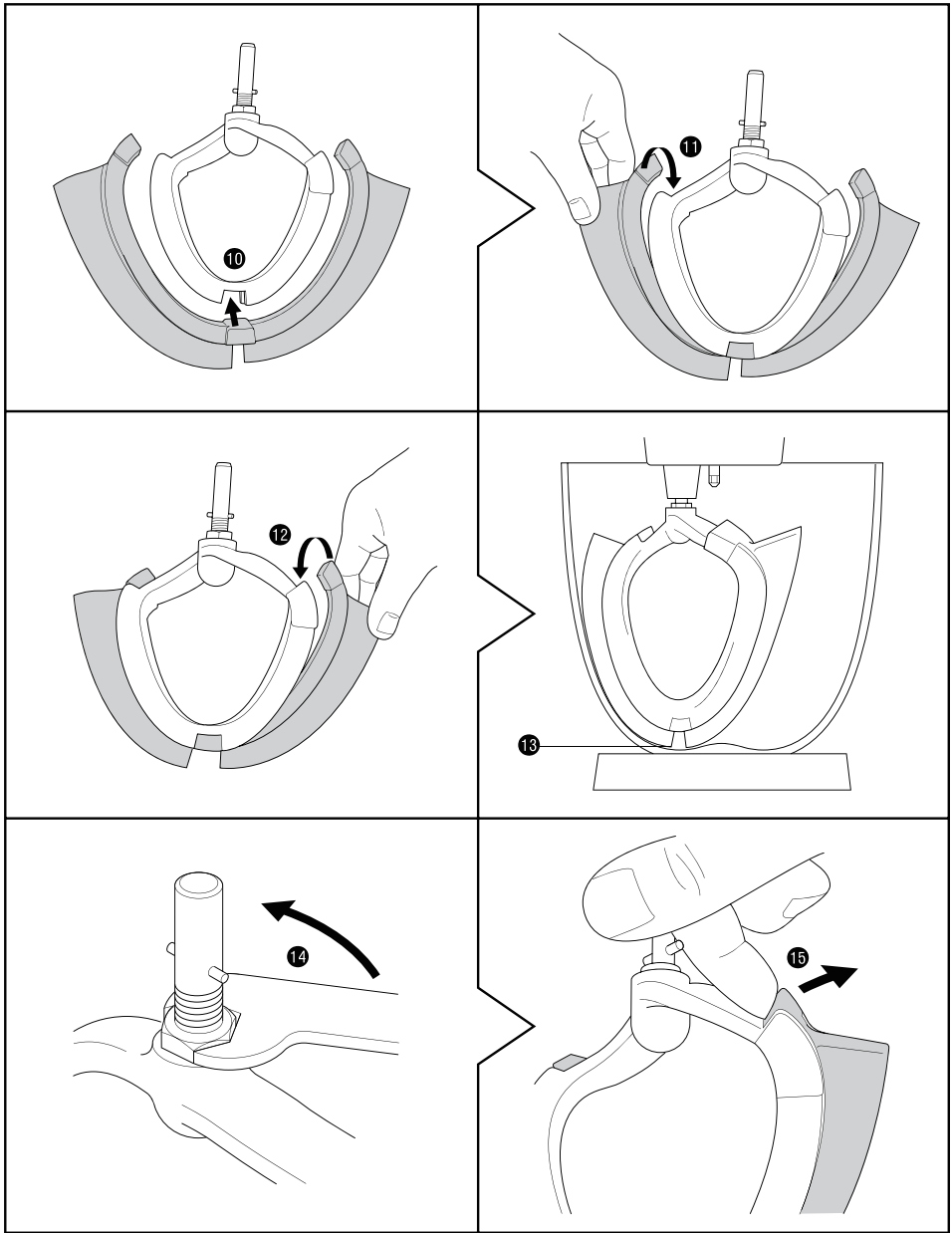
多功能食物料理机

使用说明书

KMX750WH
KMX752RD
KMX750AC
KMX760CH







了解您的凯伍德厨师机

一般安全守则

- 请仔细阅读本说明书并妥善保存以备日后使用。
- 拆除所有包装盒及标贴。
- 如果电源线发生损坏，出于安全考虑，必须由凯伍德或凯伍德授权的维修部进行更换。
- 在以下情况下，请将厨师机调至‘0’档以关闭，并切断电源（拔下插头）：
 - 安装或移除配件前
 - 接触运动部件前
 - 使用后
 - 清洁前
- 请勿用手指碰触运行中的机体部位或装置配件。
- 请勿在无人看守时，运行设备。
- 切勿使用已损坏的机器。应立即送往检查或维修：详情请参阅“维修与服务”一栏。
- 请勿让电源线悬垂到儿童可以触及的范围之内。
- 切勿将机器浸入水中。
- 切勿让机器主体、电源线或插头受潮。
- 切勿使用未经授权的配件，或同时使用多个配件。
- 使用时请勿超过本说明书“推荐处理量”所示的最大容量。
- 使用厨师机配件时，请参阅配件包装中附带的使用说明书并遵照其指示操作。
- 刚用完的搅拌桨有可能会较热，取下时请务必小心。
- 本机机身沉重，需小心提放。移动本机前请务必确认机头放下并已锁紧，确保已正确安装了搅拌碗、搅拌工具、接口盖且正确收纳了电源线，并保证它们不会脱落。

- 请勿在操作台边缘开启本机，或对已安装好的厨师机配件施加外力，这样会使机身重心不稳并倾倒，可能导致受伤。

- 请勿在机器抬头时运行本机。仅在水平且足够稳定的工作台面上使用本机。
 - 切勿让儿童操作本机，请勿将本机及其电源线置于儿童可以触及的范围之内。
 - 儿童应该受到正确监督，以确保他们不会玩弄机器。
 - 不当使用本机可能导致伤害。
 - 短电源线设计是为了有效降低因缠绕或绊倒而导致的受伤风险。如需使用电源延长线，需注意以下几点：1) 确保电源延长线的输入电源与机器底部铭牌所示相同；2) 切勿让电源延长线从操作台面悬垂到儿童可触及的范围之内，以免被儿童无意中拉扯或绊倒。3) 电源延长线应为接地3孔插头。机器的输入电源可在机器底部的铭牌上查看。
 - 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者务必在了解使用风险的情况下，由相关人员正确指导，方可使用本机。
 - 本机只可遵照其预期家用用途使用。
- 对不正当使用本机或不按照本说明书指示操作所造成的后果，凯伍德公司概不负责。

接通电源前

- 请确保输入电源与本机底部铭牌所示相同。
- 警告：本机必须接地。
- 本机符合中国国家标准中与食品接触材料的条例。

首次使用前

- 清洁零部件：见“护理与清洁”一栏。

了解您的厨师机

图解说明

- (1) 厨师机机头
- (2) 慢速接口
- (3) 接口盖
- (4) 搅拌工具接口
- (5) 不锈钢搅拌碗
- (6) 开/关与速度调节旋钮
- (7) 厨师机指示灯
- (8) 厨师机机身
- (9) 抬头按钮
- (10) 电线收纳处
- (11) K字桨

- (12) 打蛋桨
- (13) 搓粉桨
- (14) 弹性桨*
- (15) 翻拌桨*
- (16) 刮铲
- (17) 防溅盖

*弹性桨与翻拌桨非标配搅拌桨，需额外选购，详情请咨询商场柜台或官方电商平台。

可选配件

凯伍德为您的kMix厨师机上的慢速接口提供多种配件选择，详情请咨询商场柜台或官方电商平台进行购买。

配件清单	配件型号	使用接口
慢速切丝切片器	KAX643ME	慢速接口
果蔬压榨器	KAX644ME	慢速接口
意面制作器	KAX910ME 配有通心粉压模 (另有12种通心粉模具可供选择)	慢速接口
谷物研磨器	KAX941ME	慢速接口
套装碎肉机	KAX950ME 内含 a. 大号灌肠器 b. 小号灌肠器 c. 肉卷挤压器	慢速接口
螺旋切丝器	KAX700PL	慢速接口
压面/切面器	KAX980ME 压面器 KAX981ME 6.5毫米宽条面切面器 KAX982ME 1.5毫米幼扁面切面器 KAX983ME 3.5毫米天使面 KAX984ME 2毫米意粉	慢速接口

注意：慢速接口配件

本机慢速接口采用全新  接口系统，仅搭配  接口系统配件使用。

当您购买慢速接口配件时，请先核对该配件是否适配于本机。 接口系统配件可以通过产品类型号（以KAX开头）或产品包装上标示  辨认。如果您已拥有  接口系统配件，您也可以通过使用KAT002ME转换接口进行使用。具体使用方法请参阅您的KAT002ME的说明书。

更多信息请访问www.kenwoodworld.com/twist。

搅拌工具及其应用

K字桨

适用于制作蛋糕，饼干，油酥糕点，糖霜，馅料，泡芙，土豆泥。

打蛋桨

用于打发鸡蛋，奶油，及制作面糊，脱脂蛋糕，蛋白酥皮，芝士蛋糕，慕斯或舒芙蕾。切勿使用打蛋器搅拌浓厚的混合物（如炼乳脂和糖块），否则可能会导致打蛋桨损坏。

搓粉桨

适用于制作发酵面团。

翻拌桨（选配）

翻拌桨特别适合将轻质食材混合入厚重的混合物，例如蛋白霜，慕斯，奶油水果泥，海绵蛋糕，舒芙蕾，或者把面粉翻拌入蛋糕中。注意：请勿使用翻拌桨搅拌过重的食物，例如面团，乳脂，糖或者多合一蛋糕粉。

弹性桨（选配）

弹性桨使用于搅打和混合软质食物。注意：请勿使用弹性桨搅拌厚重的物料，如面团或硬质食材，特别是当硬质食材中含有果核、果壳和骨头时。

安装搅拌翼

搅拌翼已在出厂时安装，但请务必在清洁前将其取下，如图（15）所示。

在清洁后，需要将搅拌翼重新安装：

将搅拌翼的连接处小心地插入如图（10）所示的缺口中，再轻轻将其一端固定在如图（11）所示的沟槽中，再用同样的方法将另一端如图（12）所示固定。

搅拌工具使用方法

1. 按下厨师机机头后方的抬头按钮⑨，如图①，同时将厨师机机头①抬起至其锁定，如图②。
2. 若需要使用防溅盖，请在此时参照“防溅盖使用方法”将其正确安装。
3. 将所需搅拌桨对准搅拌工具接口，然后插入接口中，如图③，并逆时针旋转直至锁紧，如图④。
4. 将搅拌碗安装在底座上，将把手置于未锁上标志⑥的位置，然后缓缓地顺时针旋转搅拌碗至把手位于已锁上标志⑥的位置，如图⑤。切勿过度用力或是旋转得过紧。
5. 按下厨师机机头后方的抬头按钮⑨，同时慢慢将厨师机机头①放下。
6. 插上插头为厨师机通电，此时厨师机指示灯⑦将会亮起。
7. 旋转速度调节旋钮至所需速度以开启厨师机。在  档（混合档）及Max档（最高速）之间调节速度旋钮以选择最佳速度。
8. 使用完毕后，抬起机头，沿接口顺时针旋转搅拌桨，即可将其取下。

重要事项

- 如果在机器运行过程中，厨师机机头被抬起，则机器会立刻自动停止运行。若需重新启动厨师机，请将厨师机的机头放下，将速度调至‘0’档，等数秒后再重新调节速度以开启厨师机。这样即可使厨师机重新开始运行。
- 一旦抬起厨师机机头，厨师机指示灯就会熄

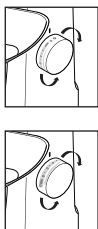
灭。而将厨师机机头放下后，厨师机指示灯会重新亮起，显示厨师机可以使用了。

提示

- 速度调节旋钮设多种速度选择。
- 调节速度时，顺时针旋转速度调节旋钮可增大速度，旋转到底为最大速度；逆时针旋转速度调节旋钮可减小速度，旋转到底为最小速度。
-  档（混合档）可将轻质配料拌入较重的混合物中，适用于制作慕斯、果泥、卡仕达、海绵蛋糕及舒芙蕾，也可用来将面粉和水果轻柔地混入蛋糕糊中。使用该档位时，厨师机将以慢速持续运行。
- 如有需要时，可关闭机器并使用刮铲将搅拌碗壁上的食物刮入搅拌碗中。
- 搅拌鸡蛋时，在室温下的效果最好。
- 搅拌蛋白前请事先确保搅拌碗内及打蛋桨上没有油脂或蛋黄。
- 除非食谱要求，请用低温原料制作油酥糕点。
- 使用脂肪类、糖类等原料制作蛋糕糊时，一定要将脂肪类原料放置至达到室温，或事先将其软化。
- 您的厨师机内置‘柔和启动’功能，以将食材溅出的可能性降到最低。然而当您在搅拌质地浓厚的混合物例如面包面团时，启动厨师机后，可能需要数秒以达到您选择的速度。

电子速度感应控制

您的厨师机内置电子速度感应控制，以使机器在不同负荷下（例如揉面或将鸡蛋加入蛋糕糊时）依然保持相同的速度。因此您可能会发现机器在运行时会有变速现象 - 这是为了适应负荷以达到需要的速度，为正常现象，请您不用担心。

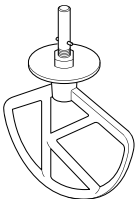
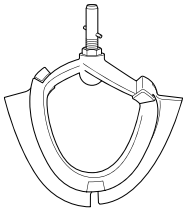


使用翻拌桨的重要提示

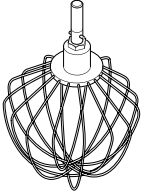
- 不要使用高速档，低速档可以最大程度发挥其翻拌功能。
- 请不要使用翻拌工具混合热的食材，使用翻拌桨前，请将食材充分冷却。
- 为达到更好的效果，请不要过度打发蛋白或者奶油。如果打发过度，翻拌效果将会变差。
- 请勿长时间翻拌混合物，以免将食材里的空气挤出，导致混合物松散。混合达到预期效果后即可停止。
- 若在搅拌桨和搅拌碗壁上有残留的食材，请小心地使用刮铲将其刮下。

制作面包的重要提示

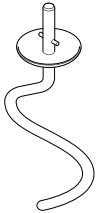
- 单次处理食材请勿超过说明书建议的最大容量，否则会令机器超负荷。
- 如果本机超负荷工作，关闭本机，取出一半原料，并分别进行操作。
- 搅拌时先加入液体食材会使搅拌效果更好。
- 在搅拌过程中，请适时停下机器以将搓粉桨上的混合物刮下。
- 不同批次的面粉，需要加入的液体以及面团的浓厚程度都会有所不同，这将导致厨师机的负荷有明显的不同。因此，我们建议您在揉面时持续观察机器的运作情况以便做出适当的调整。

推荐速度和最大处理量 本说明仅为使用指导，可能因搅拌的食材数量及种类而有所变化。				
		K字桨 适用于制作蛋糕，饼干，油酥糕点，糖霜，馅料，泡芙，土豆泥。		
		提示与窍门 • 为避免食材溅出，将厨师机提速的时候请逐渐增加速度。 • 为使食材充分混合，请时常停止搅拌，并用刮铲将碗壁上的食材刮入碗中。 • 做油酥点心时，除非您的食谱特别说明，否则请使用低温材料。		
食谱/程序		 (最大处理量)		 (分钟)
制作油酥点心及饼干 -将油脂混入面粉	面粉重量	680g	Min → 2 最低速	2 - 3
制作蛋糕用所有食材	总重量	2kg	Min → Max 最低速 最高速	1
		弹性桨(选配) 弹性桨适用于搅打和混合软质食物。		
		提示与窍门 • 为避免食材溅出，将厨师机提速的时候请逐渐增加速度。 • 为制作蛋糕糊而打发脂肪及糖时，请使用室温的脂肪或预先将其软化。 • 请勿使用弹性桨搅拌厚重的物料，如面团或硬质食材。因为硬质食材中含有果核、骨头和果壳。		
食谱/程序		 (最大处理量)		 (分钟)
		5L Bowl		
搅打脂肪与糖的混合物		2.68kg	Min → Max 最低速 最高速	2
添加鸡蛋			Min → Max 最低速 最高速	1 - 4
翻拌入面粉，水果等			 → 1档 混合档	30秒-1分钟

* 使用的鸡蛋为中等大小，为53-63g。

推荐速度和最大处理量			
本说明仅为使用指导，可能因搅拌的食材数量及种类而有所变化。			
	打蛋浆 用于打发鸡蛋，奶油及制作面糊，脱脂蛋糕，蛋白酥皮，芝士蛋糕，慕斯或舒芙蕾。		
	重要事项 • 为避免食材溅出，将厨师机提速的时候请逐渐增加速度。 • 切勿使用打蛋器搅拌浓厚的混合物（如炼乳脂和糖块），否则可能会导致打蛋浆损坏。 • 搅拌鸡蛋时，在室温下的效果最好。 • 搅拌蛋白前请事先确保搅拌碗内及打蛋浆上没有油脂或蛋黄。		
食谱/程序	 (最大处理量)		 (分钟)
蛋白	12 (420g)	Min → Max 最低速 → 最高速	3
奶油	1L		2 - 3
煎饼面糊 • 首先将面粉放入搅拌碗中，然后再加入其它湿的食材。 • 使用最低速搅拌以使食材充分混合。	250g面粉 500g牛奶 200g鸡蛋	Min最低速	10秒
		Max最高速	45-60秒
蛋黄酱 • 为达最佳效果，请在加入油之后，刮下碗壁上附着的食材，然后再以Max最高速运行10秒。	2个蛋黄 10g芥末 200ml植物油	Max最高速	1 - 1 ½

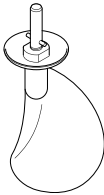
* 使用的鸡蛋为中等大小，为53-63g。
 请使用新鲜的搅打用奶油，请选购含38%脂肪的品种。实际操作时间会视奶油含脂量有所变化。

推荐速度和最大处理量				
本说明仅为使用指导，可能因搅拌的食材数量及种类而有所变化。				
		搓粉浆 适用于制作发酵面团。		
		提示与窍门 重要事项 - 切勿超过标示的最大处理量，否则将可能导致机器过载。 - 如果您发现机器运行受阴，请关闭机器后取出一半的面团，然后分别处理这两份面团。 - 如果您首先将液态食材放入搅拌碗，将帮助食材达到最佳搅拌效果。 - 为使食材充分混合，请时常停止搅拌，并用刮铲将碗壁上的食材刮入碗中。 酵母 干酵母（需要加水激活）：将温水倒入碗中，然后放入酵母和糖，等待10分钟左右至其起泡即可。 鲜酵母：粉碎后撒在面粉上。 其它类型的酵母：根据生产商的提示操作。 - 将面团放在涂抹过油的塑料袋上，也可放入一个碗中并盖上干净的毛巾。然后置于温暖的地方等待面团发酵至两倍大即可。		
食谱/程序		 (最大处理量)		 (分钟)
硬质发酵面包面团	面粉重量	1.35kg	Min最低速	60 秒
			1档	3 - 4
	总重量	2.17kg	1档重复揉面	60 秒
软质发酵面团 (富含黄油和鸡蛋)	面粉重量	1.3kg	Min最低速	60 秒
	总重量	2.5kg	1档	3 - 4
			1档重复揉面	60 秒

* 使用的鸡蛋为中等大小，为53-63g。

推荐速度和最大处理量

本说明仅为使用指导，可能因搅拌的食材数量及种类而有所变化。



翻拌桨(选配)

翻拌桨特别适合将轻质材混合入厚重的食材。例如：蛋白霜，慕斯，奶油水果泥，海绵蛋糕，舒芙蕾，或者把面粉翻拌入蛋糕粉中。

提示与窍门

重要事项

- 请勿使用翻拌桨搅拌过重的食物。例如面团，乳化，糖或者多合的蛋糕粉。
- 将加入的面粉放置在一张防油纸上，将纸的一边折叠并形成一个小口。厨师机开混合档，将面粉慢慢地加入混合物。此过程可能需要花费8分钟，需要您耐心等待，并在面粉彻底混匀后再进行下一次的面粉添加。
- 不要使用高速档，低速可以最大发挥翻拌功能。
- 请不要使用翻拌工具混合热的食材，使用翻拌桨前请将食材冷却。
- 为了更好效果请不要过度打发蛋白或者奶油，如果打发过度到硬质阶段翻拌效果将会变差。
- 请不要对混合物做太久的翻拌，食材里的空气将会被挤出导致混合物松散，混合达到效果后即可停止。
- 残留在搅拌桨和搅拌碗壁上的食材请小心的使用刮铲翻拌。

食谱/程序		 (最大处理量)		 (分钟)
海棉蛋糕	打蛋桨	9个鸡蛋	Max (最高速)	4 - 5
	翻拌桨	250g面粉	🔄 混合档	2 - 8
舒芙蕾	打蛋桨	6个鸡蛋	Max (最高速)	1
	翻拌桨	900g	🔄 混合档	1
巧克力慕斯	打蛋桨	1.5kg	Max (最高速)	2 - 3
	翻拌桨		🔄 混合档	

* 使用的鸡蛋为中等大小，为53-63g。

防溅盖使用方法

1. 抬起机头直至锁定。
2. 将搅拌碗安装在底座上。
3. 将防溅盖从机头下部往上推，如图 ⑥，直至完全固定。请确保顶盖给料滑槽的位置如图中所示。
4. 在机器上插入所需的搅拌工具。
5. 放下机头。
 - 机器搅拌过程中，您可以直接通过顶盖的给料滑槽向搅拌碗内添加所需物料，如图（7）所示。
 - 更换搅拌工具时，无需卸下防溅挡盖。
6. 拆除防溅盖时，请先抬起机头，然后再将防溅盖卸下即可。

搅拌工具调节

K字桨，打蛋桨，弹性桨及翻拌桨

所有凯伍德搅拌工具在出厂时均已调节至合适高度，无需另外调节。

然而，您也可以使用适合的15mm扳手，自行调节搅拌桨高度，并根据以下指示进行操作：

1. 切断电源（拔下插头）。
2. 抬起机头，并装入欲调整的搅拌桨。
3. 放下机头。如果发现桨与碗底的间隙需要进行调节，抬起机头并卸下搅拌桨。K字桨，打蛋桨及翻拌桨的理想高度为接近搅拌碗底部，如图 ⑧。

弹性桨

- 确认弹性桨与搅拌碗的内壁接触，使其在搅拌时可以轻擦到碗，如图（13）。
4. 使用所附扳手适当松开螺母调节转轴，如图 ⑨。如需放低搅拌工具使其更接近搅拌碗底部，则逆时针拧动转轴。如需升高搅拌工具，从而与搅拌碗底部保持适当高度，则顺时针拧动转轴。
 5. 重新拧紧螺母。
 6. 将搅拌工具安装至厨师机并放下机头。（参照第3点检查搅拌桨位置）。
 7. 如果需要，请重复以上步骤直至搅拌工具调节完毕。请在搅拌工具高度确定后，将螺母拧紧。
 - 注意：图中所示的扳手仅为示意图，不包含在产品中，需自行配备。

搓粉桨

搓粉桨在出厂时已调节到合适的高度，无需自行调整。

故障排除指南

问题	原因	解决方案
打蛋桨或K字桨接触搅拌碗底部，或无法接触到搅拌碗底部食材。	搅拌工具高度不正确，需调整高度。	使用适合的扳手调节搅拌工具高度-具体参见“搅拌工具调节”部分。
第一次将厨师机通电后，厨师机指示灯闪烁。	速度控制未处于‘0’位置。	检查并调整速度控制于‘0’位置。
厨师机使用中突然停止运作，同时厨师机指示灯快速闪烁。	过载保护或过热保护系统启动。超过最大负载。	切断电源（拔下插头）并检查是否发生阻塞或过载情况。 调整速度控制于‘0’位置，然后重启机器。 如果本机仍然无法运作，移除部分食材以减轻负载并重新启动。 如果仍旧无法解决问题，则切断电源（拔下插头）并静置15分钟。重新接通电源并选择合适速度。 如果以上方式均无法重新启动本机，请联系客户服务中心寻求帮助。
厨师机在通电状态下，厨师机指示灯缓慢闪烁。	厨师机通电后已空置30分钟以上，因此已进入待机模式。	将速度控制调至‘Min（最低速）’，然后调至‘0’位置以重置机器。

清洁及服务

护理及清洁

- 清洁前请切记关闭本机并切断电源（拔下插头）。
- 电源底座及接口盖
- 用湿抹布擦拭，再将其抹干。
- 切勿用磨蚀剂或将机器浸入水中。
- 请将过长的电线卷入机器背后的电线收纳处⑩。

不锈钢搅拌碗

- 用手清洗，然后彻底擦干。也可使用洗碗机清洗。
- 切勿用钢丝擦、钢丝球或漂白剂清洗不锈钢

盛器。如需要，可以用醋清除水垢。

- 远离热源（例如炉灶顶部，烤箱、微波炉内）。

搅拌工具及防溅盖

- 用手清洗，然后彻底擦干。也可使用洗碗机清洗。

弹性桨

- 在清洁前，务必先将搅拌翼拆下⑬。
- 使用热肥皂水清洁搅拌翼及桨身，然后彻底擦干。也可使用洗碗机清洗。

注意：使用弹性桨前后务必检查桨身状况，并经常检查搅拌翼，若搅拌翼有磨损迹象请即更换。

部件	是否可使用 洗碗机清洗
电源底座	×
接口盖	×
搅拌碗	√
打蛋桨，K字桨及搓粉桨	√
防溅盖	√
弹性桨	√
搅拌翼	√
翻拌桨	√

维修及服务

- 如您在操作过程中遇到任何障碍，在寻求帮助前，可尝试参阅”故障排除指南“一栏或访问www.kenwoodworld.com。
- 请注意，本机拥有保修承诺，其符合产品购买地国家的任何现有的保修和消费者权益及相关所有法律条款。
- 如果发现您的凯伍德产品发生故障或缺陷，请将其邮寄或送至凯伍德服务中心进行处理。请参阅www.kenwoodworld.com以获得离您最近的凯伍德服务中心信息。
- 本产品由凯伍德英国设计。
- 中国制造。



德龙电器(上海)有限公司

地址：上海市普陀区中山北路3553号2101-2116室

电话：021 3135 8858

传真：021 3135 8262

客户热线：400 827 1668

网址：www.kenwoodworld.com/zh-cn