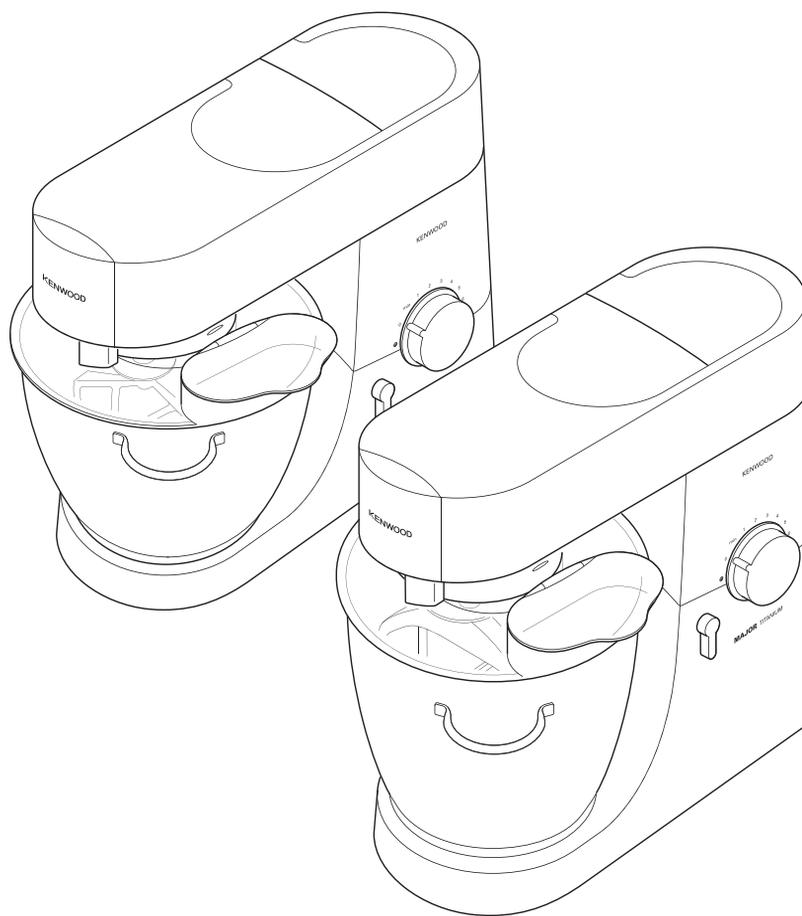


# KENWOOD

## KMC010-KMM020系列



# 使用说明书

## 使用KENWOOD产品前

- 仔细阅读产品说明书并妥善保存，以备参考。
- 拆除所有产品包装

## 安全守则

- 安装更换配件前、使用后及清洁前均须关闭机器并拔掉电源。
- 请勿用手指触碰正在运行的机体部位或装配在机器上的配件。
- 请勿让机器自行运作而不加理会。
- 请勿使用有损坏的机器，应将其送往检查或维修中心：详情请参阅“维修与服务”一栏。
- 请勿在机头处于抬起的情况下运行机器。
- 请勿让电线悬垂在儿童可以触及的范围内。
- 请勿将机器主机，电线或插头弄湿。
- 请勿使用非原装配件，或同时使用多个配件。
- 请务必保证料理的食材不要超过机器最大的料理容量。
- 使用配件前，请先仔细阅读所附的相关安全说明。
- 由于机器自身较重，需小心提放。提起机器前须确认机头已经锁紧，并务必保证搅拌碗、搅拌工具、接口顶盖和电源线不会脱落。
- 本机不适宜身体、知觉及精神方面受损的人士或缺乏经验和相关知识的人士（包括孩童）使用，除非在有人监管确保安全的情况下。
- 请勿让儿童把玩本机。
- 本机只适用于家庭食物料理。对于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。
- 使用配件前，请取出切割刀片；排空容器和清洗配件期间，请务必小心。

## 接通电源前

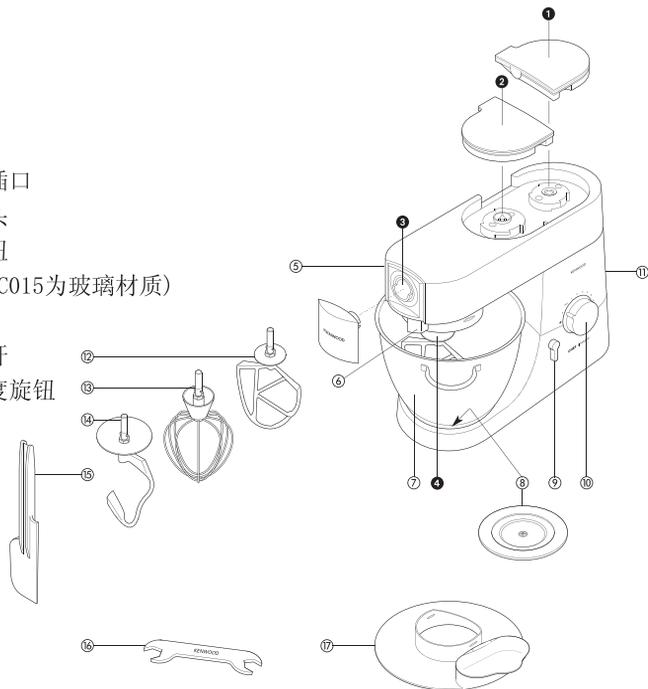
- 请确保输入的电源与本机底部铭牌所示相同。

## 首次使用前

- 拆下所有的包装。
- 清洁零部件：见“护理与清洁”一栏。
- 将多余的电线推入机器背面的电线存储槽内。

## 图解说明

- ① 高速接口
- ② 中速接口
- ③ 低速接口
- ④ 搅拌工具插口
- ⑤ 搅拌器机头
- ⑥ 装置锁定钮
- ⑦ 搅拌碗(KMC015为玻璃材质)
- ⑧ 搅拌碗垫
- ⑨ 机头开启杆
- ⑩ 开关和速度旋钮
- ⑪ 机器主体
- ⑫ K字桨
- ⑬ 打蛋桨
- ⑭ 搓粉桨
- ⑮ 刮铲
- ⑯ 扳手
- ⑰ 防溅挡盖



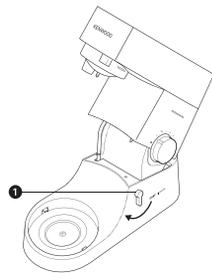
## 搅拌装置

搅拌工具及其用途

**K字桨** •可用于制作蛋糕、饼干、糕点、冰块、馅料以及马铃薯泥。

**打蛋桨** •可用于搅打鸡蛋、打发奶油、制作炼乳、面糊、脱脂松糕、蛋白甜饼、芝士蛋糕及蛋奶酥。切勿用于搅打厚重的食材(如炼乳脂和糖块)，否则会使之受损。

**搓粉桨** •可用于搅打和发酵面团。



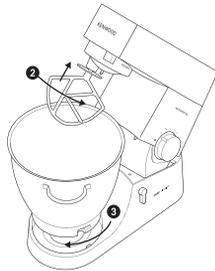
## 搅拌器的使用

1. 如 ① 所示，顺时针拨动机头开启杆，抬起机头到锁定为止。请务必保证搅拌碗垫带有  字标识的一面朝上正确安装到机器底座上。

### 安装搅拌工具

2. 如 ② 所示，推入搅拌工具至底，然后逆时针旋转锁实。

3. 如 ③ 所示，将搅拌碗安装在底座上，压下并顺时针旋转至锁实。



- 稍稍抬起机头，然后顺时针拨动机头抬起干，放下机头至锁定为止。
- 开启机器，旋转速度调节旋钮，选择所需速度。

- 旋转至 **P** 档位为短脉冲功能。

- 使用完毕后，关闭机器并拔下电源插头。

### 拆除搅拌工具

- 将搅拌工具旋转拔出。

### 小窍门

- 需经常停机，使用刮铲将搅拌碗壁上的食物刮取下，放入搅拌碗底部。
- 室温下的鸡蛋搅打出的效果最好。
- 打发蛋清时，请务必保证搅拌碗内或打蛋桨上没有任何油脂或蛋黄。
- 除非食谱要求，请勿使用低温原料制作糕点。

## 面包制作方法

### 重要提示

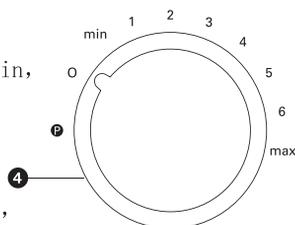
- 请勿使用超出以下指示分量的原料，否则会令机器超负荷。
- 如果听到机器有负荷过重的声音，请关闭机器，取出一半生面团，分两次完成搅拌。
- 先放液体原料会令搅拌的效果更好。

CHEF机型			MAJOR机型	
糕点	面粉重量	680克/1.5磅	面粉重量	910克/2磅
硬质面团	面粉重量	1.36千克/3磅	面粉重量	1.5千克/3.3磅
	总重量	2.18千克/4.8磅	总重量	2.4千克/5.3磅
软质面团	面粉重量	1.3千克/2.8磅	面粉重量	2.6千克/5.7磅
	总重量	2.5千克/5.5磅	总重量	5千克/11磅
蛋糕配料	总重量	2.72千克/6磅	总重量	4.55千克/10磅
蛋白	12只		16只	

\*鸡蛋的大小=中等大小（每个重量53-63克）

### 速度调节旋钮 ④

- K字桨**
- 搅拌炼乳脂和糖块时，先选用最低档位Min，逐渐调至最高档位Max。
  - 打蛋入乳化混合物，先选择档位4，然后调至最高档位Max。
  - 搅拌面粉或水果等，先选择最低档位Min，然后调至1档。



- 制作蛋糕时，先选用最低档位Min，逐渐调至最高档位Max。
- 在面粉中加入油脂，先选用最低档位Min，逐渐调至2档。

打蛋桨    • 由低档位逐渐调至最高档位Max。

搓粉桨    • 先选择最低档位Min，逐渐调至1档。

## 重要提示

使用其他速度接口配件时，请勿将搅拌工具安装在机器上或存放在搅拌碗内。

## 常见问题对策

### 问题

- 打蛋桨或K字桨撞击搅拌碗底部或无法充分接触到搅拌碗底部的食材。

### 对策

- 使用扳手调节搅拌工具的高度，方法如下：

1. 拔下电源
2. 抬起机头，插入搅拌工具。
3. 降低机头。如果搅拌工具和搅拌碗底部存在空隙，需要调整。请抬起机头，将搅拌工具移除。最佳的情况下，打蛋桨和K字桨应该贴近到搅拌碗底部，如 ❶ 所示。
4. 如 ❷ 所示，使用随机附赠的扳手松动螺母，调整搅拌桨连接杆 ❸ 的长度。如需降低搅拌工具以接近搅拌碗底部，请逆时针旋转连接杆。如需提升搅拌工具高度，请顺时针旋转连接杆。
5. 再次拧紧螺母
6. 将搅拌工具安装在机器上，然后将机头放下。
7. 重复上述步骤直至搅拌工具安装到位。

搓粉桨—该搅拌工具的高度在出厂的时候就已经调整到位，无需您在做任何调整。

### 问题

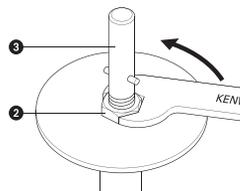
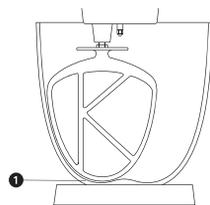
机器运行过程中自动关机。

### 对策

本机配有防超负荷保护装置，当机器负荷超重时会自动关机防止机器受损。发生上述情况时，请关闭机器并拔下电源。取出部分物料以减轻负荷。停机片刻后，插上电源并重新设定速度。如果机器仍不能立即运行，请再等待少许时间后重启机器。

## 安装及使用防溅挡盖

1. 抬起机头至锁定位置。
2. 将搅拌碗安装在底座上。



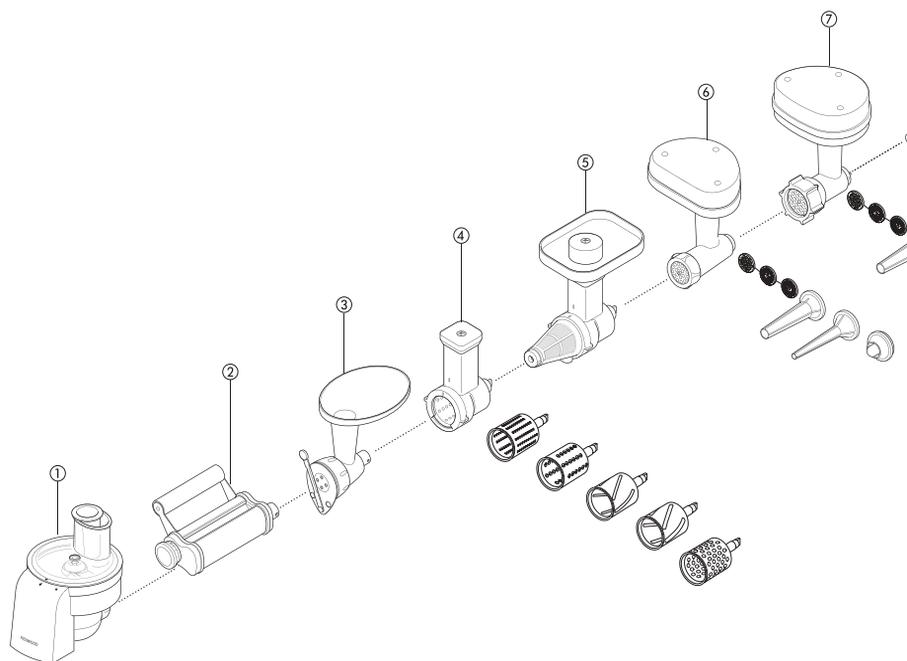
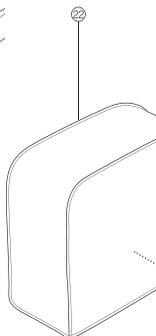
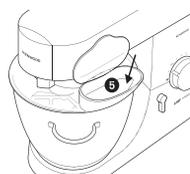
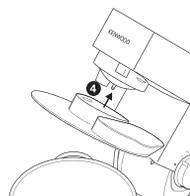
3. 如 ④ 所示，将防溅挡盖安装在机头下部直至完全固定，顶盖给料滑槽的位置如图 ⑤ 所示。

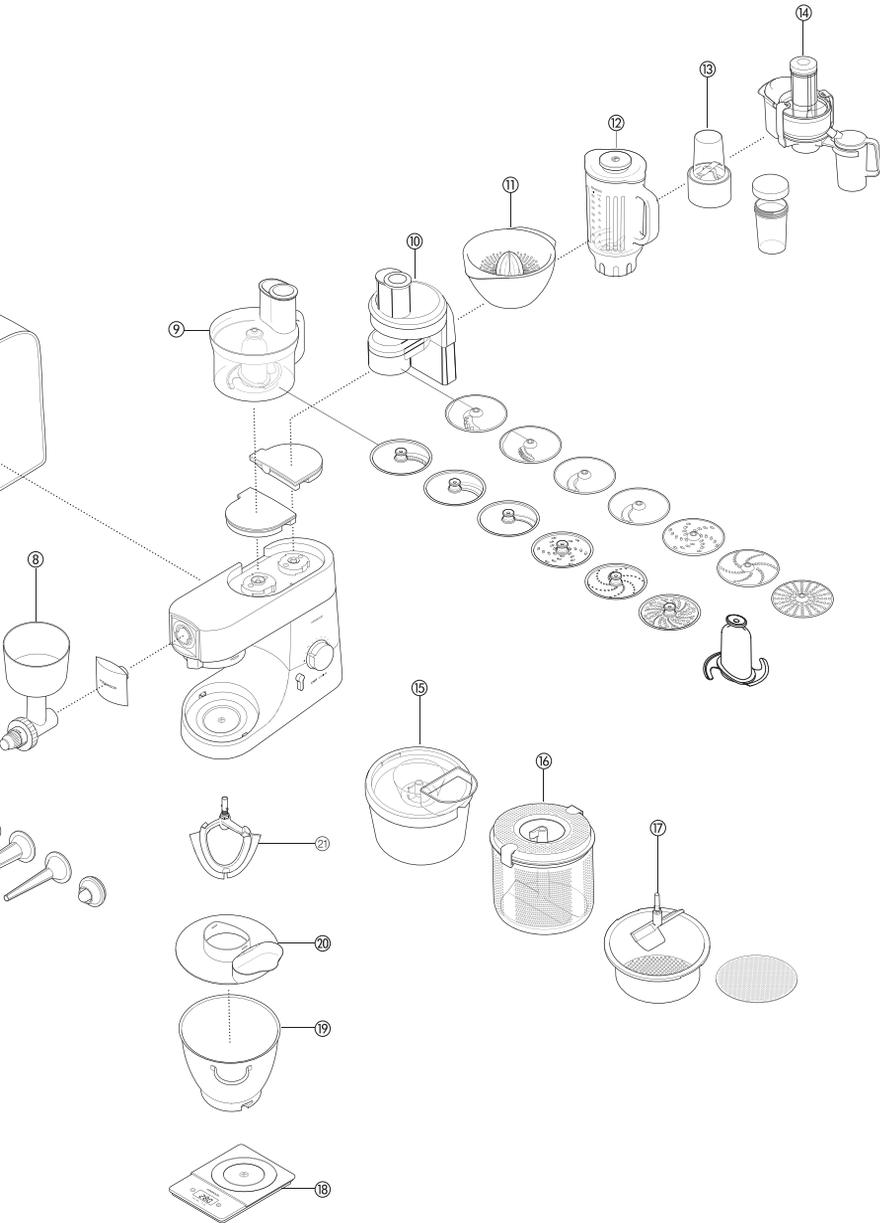
4. 在机器上插入搅拌工具。

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 ⑤ 所示。
- 更换搅拌工具时，无需卸下防溅挡盖。

6. 拆除防溅挡盖时，请先抬起机头，然后再将挡盖卸下即可。





## 可选配件

以下配件需另外购买，您可向供应商购买。

配件名称	配件型号
切丁器①	MGX400
制面器② 附加的切面器 (未图示)可 以与AT970搭 配使用。	AT970A AT971A扁面切面器(7毫米宽面条) AT972A扁面切面器(4毫米幼扁面) AT973A扁面切面器(1.5毫米天使面) AT974A意粉切面器(1.5毫米意粉)
制面器③	AT910标配的螺纹通心粉制面模具 (另有12款制面模具和1款饼干模具可供选购)
慢速切丝切片器④	AT643包括5款鼓状刀片
果蔬压榨器⑤	AT644
套装碎肉机⑥	AT950包括粗细3种碎肉刀网, 1个大号灌肠器, 1个小号灌肠器, 1个肉卷挤压器
套装碎肉机⑦	AT955包括粗细3种碎肉刀网, 1个大号灌肠器, 1个小号灌肠器, 1个肉卷挤压器
干磨器⑧	AT941
食物处理器⑨	AT647包含6款切盘和1款搅拌刀头
快速切丝切片器⑩	AT340包含7款切盘
柳橙器⑪	AT312
搅拌器⑫	1.5升塑料材质搅拌器AT337 1.5升玻璃材质搅拌器AT358 1.5升不锈钢材质搅拌器AT339
多功能研磨器⑬	AT320包含4个玻璃研磨杯和4个顶盖用于物料的存储
离心榨汁机⑭	AT641
冰淇淋机⑮	CHEF AT956A, MAJOR AT957A
马铃薯削皮器⑯	CHEF AT444, MAJOR AT445
果酱器⑰	CHEF AT992A, MAJOR AT930A
电子秤⑱	AT850B
带手柄不锈钢 搅拌碗⑲	CHEF 36385A, MAJOR 36386A
防溅挡盖⑳	CHEF&MAJOR 34445A
弹性桨㉑	CHEF AT501, MAJOR AT502
防尘罩㉒	CHEF 29021, MAJOR 25639

备注：部分上述配件并未在中国大陆地区销售。

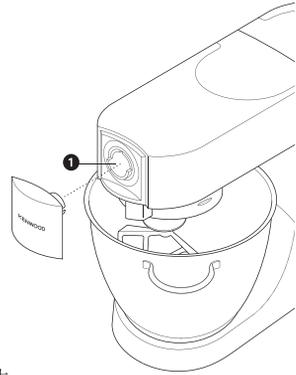
邑隆贸易（上海）有限公司拥有最终解释权。

## 护理及清洁

清洁前，请务必关闭机器并拔下电源插头。  
首次使用时，配件接口①处会出现油脂，这属于正常现象，擦净即可。

## 机身和接口顶盖

使用湿布擦拭机身和接口顶盖，然后晾干即可。  
请勿使用粗糙的东西擦拭或直接将机器浸入水中。



## 搅拌碗

请手动清洗后晾干，或直接放入洗碗机内进行清洁。  
请勿使用钢丝刷、钢丝棉或漂白剂清洗不锈钢材质的搅拌碗。您可以使用醋来清除污垢。  
请远离热源（如炉灶顶部、烤箱及微波炉）

## 搅拌工具

请手动清洁后晾干，或使用洗碗机进行清洁。

## 防溅挡盖

请手动清洁后晾干即可。

## 维修及顾客服务

如果电源软线损坏，为避免危险，必须由制造厂或其维修部或类似专职人员更换。

如您需要以下协调：

使用您的机器

## 服务和修理

请与您购买此产品的商店查询或致电Kenwood公司400热线：400-827-1668  
具体维修条款请见保修卡。



**邑隆贸易(上海)有限公司**  
**De Longhi Trading (Shanghai) Co., Ltd.**

地址：上海市普陀区中山北路3553号仲大厦2001-2016室

电话：021 31358858

传真：021 31358262

客户热线：400 827 1668(全国地区)

网址：[www.kenwoodworld.com.cn](http://www.kenwoodworld.com.cn)