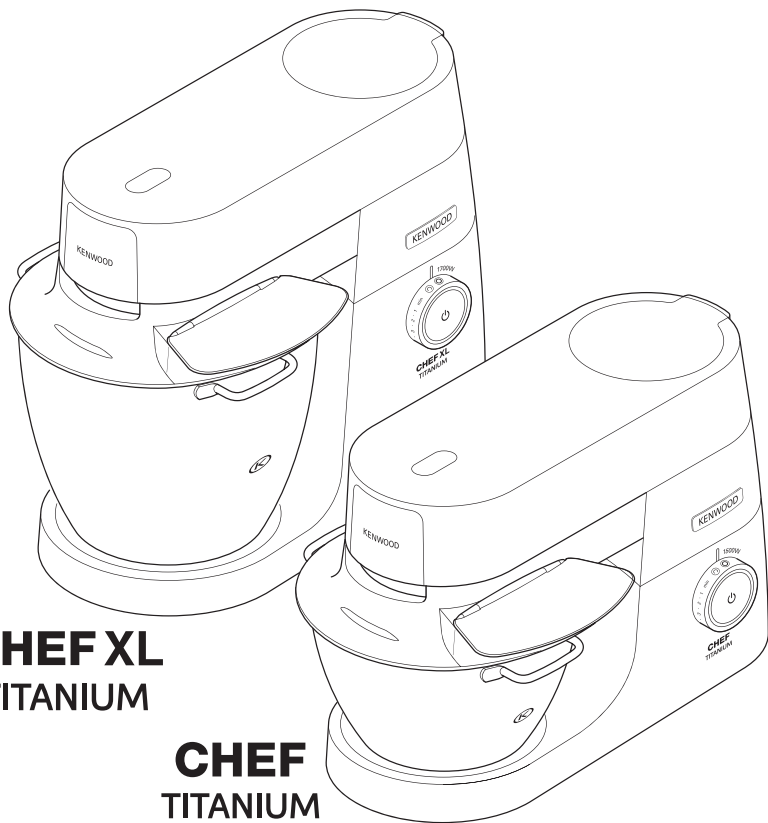


KENWOOD



CHEF XL
TITANIUM

CHEF
TITANIUM

KVC70/KVL80

多功能食物料理机
产品说明书

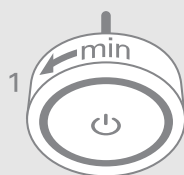
KVL8300
KVC7300



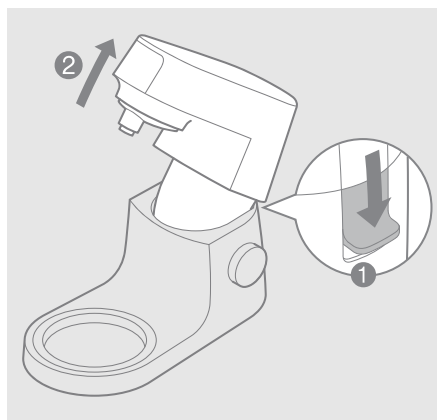
K beater
K字桨

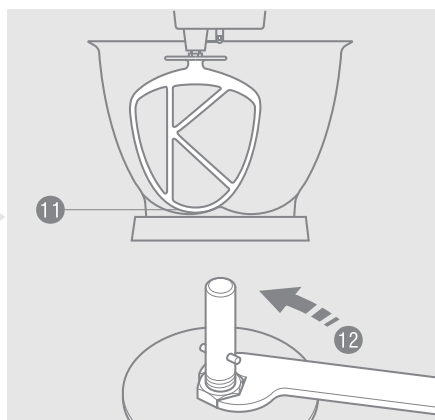
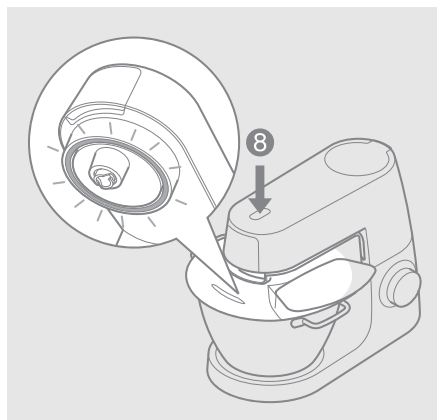
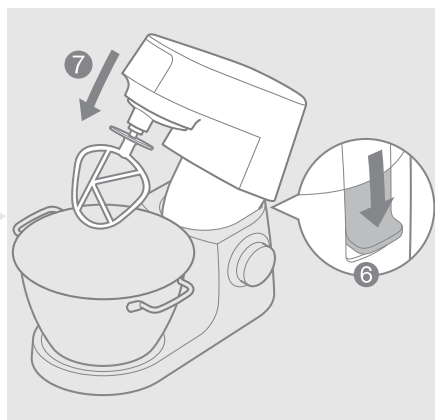
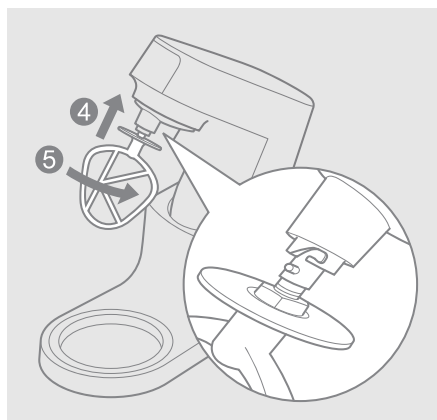


Dough hook
搓粉桨



Whisk
打蛋桨





开启您的凯伍德厨师机之旅

首先感谢您选择凯伍德。您拥有并不仅仅是一台简单的搅拌机，而是拥有众多配件，可以实现更多功能的凯伍德厨师机。希望您会喜欢。功能强大，表现出色，安全可靠，就是凯伍德。

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。
- 拆除所有包装盒和标贴。
- 为确保使用安全，电线损坏情况下，请将本机送至凯伍德及凯伍德授权维修点进行维修。
- 在以下情况下，将速度控制旋钮调制“0”关闭档，并切断电源：
 - 安装或移除配件前
 - 使用后
 - 清洁前
- 请勿用手指碰触正在运行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。
- 请勿在机头抬起时运行本机。
- 请勿让电线悬垂到儿童可以触及的范围之内。
- 切勿让电源底座、电线或插座受潮。
- 切勿使用未经授权的配件，或同时使用两个或以上配件。
- 使用时请勿超过本说明书“最大容量”部分所示的最大容量限制。
- 使用厨师机配件时，请参阅配件包装中的相应配件使用说明书。
- 本机需小心提放。移动本机前请务必确认机头放下并已锁紧，确保搅拌碗、搅拌工具、接口盖及电源线正确安装，不会脱落。
- 切勿将机器浸入水中
- 移除搅拌桨时请特别注意，长期使用后可能导致搅拌桨发烫。
- 移动本机时，请同时扶稳厨师机的底座和机头。请勿通过搅拌碗的手柄来提起或移动本机。
- 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。

- 在使用本机前，确保电线收纳处(14)内的电线已完全解开。
- 切勿令儿童在无人监管的情况下，独自使用本机。
- 请勿在高速接口安装有配件的情况下移动本机或抬起机头，这样会导致机身重心不稳而倾倒。
- 切勿在操作台边缘开启本机。
- 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，需注意已下几点：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操作知识者务必在了解使用风险的情况下，由相关人员指导，方可使用本机。
- 不当使用本机可能导致伤害。
- 切勿让儿童操作本机，请勿让电线悬垂到儿童可以触及的范围之内。
- 请勿使用非凯伍德厨师机原装配件。
- 本机的最大功率是基于使用研磨器（选配）配件时的最大负载，使用其他配件时的功率会相对降低。
- 本机只适用家庭食物处理。对于不正当使用或没有按照本说明书知识操作所造成的后果Kenwood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。

首次使用前

- 清洁零部件：见“护理与清洁”一栏。

图解说明

厨师机配件接口

- ① 高速接口
- ② 慢速接口
- ③ 搅拌工具接口

厨师机

- ④ 高速接口盖
- ⑤ 厨师机机头
- ⑥ 机头开启钮

- ⑦ 速度调节及点动旋钮
- ⑧ 电源开关键
- ⑨ 电源底座
- ⑩ 搅拌碗
- ⑪ 慢速接口盖
- ⑫ 内置照明灯
- ⑬ 内置照明灯触摸开关
- ⑭ 电线收纳处
- ⑮ 搅拌碗垫
- ⑯ K字桨
- ⑰ 打蛋桨
- ⑱ 搓粉桨

- ⑲ 刮铲
- ⑳ 机头挡盖
- ㉑ 防溅挡盖
- ㉒ 弹性桨
- ㉓ 翻拌桨

注意：图 12 中所示扳手仅为演示使用，不包含在本包装内。

可选配件

凯伍德提供众多可以搭配您的厨师机使用的配件选择。详情请咨询商场柜台进行购买。

配件清单	配件型号	使用接口
柳橙机	AT312	高速接口
玻璃研磨杯	AT320 包含四个存储玻璃杯及密封盖	高速接口
高速切丝切片器	AT340	高速接口
离心榨汁器	AT641	高速接口
玻璃搅拌杯	KAH359GL	高速接口
食物料理器	KAX647PL 内含搅拌刀头及3款切丝切片用刀盘	高速接口
随行搅拌杯	KAH740PL 内含两个随行杯	高速接口
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
绞肉机	KAX950ME 内含	慢速接口
	a. 大号灌肠器	
	b. 小号灌肠器	
	c. 肉卷挤压器	
慢速切丝切片器	KAX643ME	慢速接口
果蔬压榨器	KAX644ME	慢速接口
压面/切面器	KAX980ME 压面器	慢速接口
	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	
	MAX980ME 多功能面食三件套	
螺旋切丝器	KAX700PL	慢速接口
切丁器	KAX400PL	慢速接口
弹性桨	AT501 Chef	搅拌工具接口
	AT502 Chef XL	
冰激凌机	AT956 Chef	搅拌碗接口
	AT957 Chef XL	

注意：慢速接口配件

本机慢速接口采用全新  六角直插接口系统，仅搭配  六角直插接口系统配件使用。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。 六角直插接口系统配件可以通过产品型号（以KAX开头）或产品包装上标示  辨认。

如果您已拥有  一字型接口系统配件，您也可以通过使用KAT002ME转换接口进行使用。详情请查阅本说明书“KAT002ME转换接口”部分。

搅拌工具配件及应用

K字桨

适用于制作蛋糕，饼干，油酥面团，糖霜，馅料，泡芙，土豆泥。

搓粉桨

仅用于制作面团。

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，慕斯或蛋奶酥。切勿使用打蛋器搅拌过重的混合物（如炼乳脂和糖块），否则可能会导致打蛋器损坏。

搅拌工具使用方法

在使用本机前，确保电线收纳处  内的电线已完全解开。

1. 接通电源，待机键  亮起。

注意：当机头处于抬起位置或速度调节旋钮并未处于“0”关闭档，待机键  将闪烁，本机无法运行。

启动本机前，确保机头已经放下并锁紧，并且速度调节旋钮位于“0”关闭档。如果待机键持续闪烁，请参考“故障排除指南”。

2. 按下机头开启钮，如图 ，抬起机头直至锁定，如图 。确保搅拌碗垫已  字面向上正确安装。

3. 将搅拌碗安装至底座上，如图 ，顺时针旋转至锁定。

4. 选择一种搅拌工具并将其安装插入搅拌工具接口，如图 ，并逆时针旋转直至锁紧，如图 。

注意：如果K字桨及打蛋器无法触及搅拌碗内食材，请参考“搅拌工具调节”部分。

5. 按下机头开启钮，放下机头，如图 ，直至锁定，如图 。

6. 旋转速度调节旋钮  开启本机，并选择适当速度。采用点动（P）档，以瞬时达到最高速度。

7. 使用后，将速度调节旋钮恢复至“0”关闭档，并切断电源。

8. 按下机头开启钮，抬起机头直至锁定后，顺时针旋转并卸下搅拌工具。

小提示：

- 混合档  可用于将轻质材料混合。制作例如蛋白霜，慕斯，海绵蛋糕，舒芙蕾。使用持续慢速混合。
- 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下，放入搅拌碗中。
- 在室温下搅拌鸡蛋的效果更好。
- 搅拌蛋白时请确保搅拌碗内或打蛋桨上没有油脂或蛋黄。
- 除非食谱要求，请用低温原料制油酥面团。

面包制法

重要提示

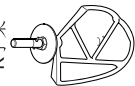
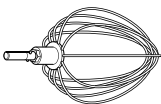
- 请勿使用超出本说明书指示的原料容量，否则会令机器超负荷。
- 如果本机超负荷工作，关闭本机，取出一半原料，并分别进行操作。
- 搅拌时先放液体食材会使搅拌效果更好。

发酵

- 干酵母：（需激活酵母活性）：在碗中倒入温水。添加干酵母和糖并静置约10分钟，直到起泡。
- 鲜酵母：直接与面粉混合。
- 其他酵母种类：根据产品使用指示。
- 将面团放入抹上油脂的塑料袋或放在碗中并以茶巾覆盖。将面团静置直至体积膨胀至原来的两倍。

重要提示

当使用其他配件接口时，请确保搅拌碗中没有任何配件。

推荐速度及最大容量						
搅拌工具	食谱/程序	最大处理量		⏮	⌚ * (分钟)	提示与窍门
		Chef	Chef XL			
	打发黄油/人造黄油和糖	2.72kg (9个鸡蛋 的混合物)	4.55kg (15个鸡蛋 的混合物)	Min 最低速	Max 最高速	●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。 ●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。
	将鸡蛋打入蛋糕糊			Min最低速		
	混合面粉、水果等食材	Min 最低速 → 1档	30 - 60 秒			
	制作油酥点心及饼干 - 将油脂混入面粉	Min 最低速 → 2档	2			
	制作蛋糕用所有食材	2kg	5kg	Min 最低速	Max 最高速	重要 ●为避免食材溅出，将厨师机提速的时候请逐渐增加速度。 ●若要对蛋糕用所有食材进行搅拌，请勿使用打蛋桨，因为该混合物过于厚重，会导致打蛋桨损坏。 ●使用室温鸡蛋以达到最佳效果。 ●打发蛋白前，请确保搅拌碗及打蛋桨上没有油脂或蛋黄。
	蛋白	12 (455g)	16 (605g)	Min 最低速	Max 最高速	
	脱脂蛋糕	620g (6个鸡蛋的混合物)	930g (9个鸡蛋的混合物)	Min 最低速 → 4-6档	1½ - 3	
	奶油 (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)	1l	2l			
	蛋黄酱		2	Max 最高速	1 - 1½	●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。 ●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。
	芥末		10g			
	植物油		200ml			
	面粉		250g			
	牛奶		500g			
	鸡蛋		200g			

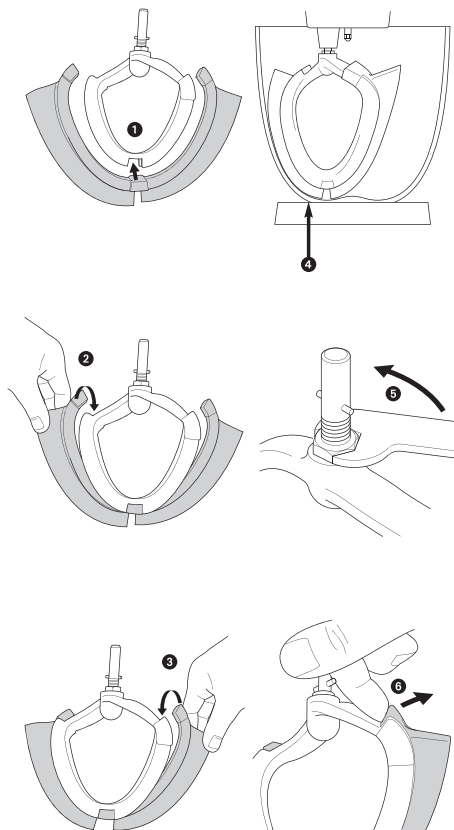
使用的鸡蛋为中等大小(为53-63g)
* 本说明仅为使用指导，可能因搅拌的食材的数量及种类而有所变化

搅拌工具	食谱/程序	最大处理量			 * (分钟)	提示与窍门
		Chef	Chef XL			
揉粉浆 (搅拌发酵面团用) 	硬质发酵面包面团	350g-1.36kg	350g-1.6kg	Min最低速 1档	60秒 3-4	重要 ●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阻，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。 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。
	总重量	564g-2.18kg	564g-2.58kg	1档重复揉面	60秒	
	面粉重量	250g-1.3kg	250g-1.6kg	Min最低速	60秒	
	总重量	478g-2.5kg	478g-3.1kg	1档 1档重复揉面	3-4 60秒	

使用的鸡蛋为中等大小 (为53-63g)
 * 本说明仅为使用指导，可能因搅拌的食材的数量及种类而有所变化

弹性桨AT501/502使用说明

注: KVL8300 随机附带AT502



AT501 适用于Chef系列厨师机

AT502 适用于Major系列及Cooking Chef厨师机

使用方法

- 可用于搅打软质食材（搅拌的食材中建议含有50%-60%的油性食物），松发黄油、芝士来制作各种西式点心
- 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。

1. 根据搅拌桨底部凹槽 ❶ 进行定位，将搅拌翼底部安装到此凹槽内；然后将一侧搅拌翼插入搅拌桨侧边凹槽内，最后将搅拌翼尾端小心地固定在搅拌桨上，如 ❷ 所示。重复上述步骤对另外一侧的搅拌翼进行安装并固定，如 ❸ 所示。

2. 拔下电源，将机头抬起，并插入弹性桨；然后将机头放下，检查弹性桨以调节高度，应以弹性桨刚好接触搅拌碗底部为准，如 ❹ 所示。这样可以保证搅拌过程中，搅拌碗内的食材都可以得到均匀的搅拌。

3. 如果弹性桨和搅拌碗之间仍存在间隙，需要进行调节，请将机头抬起，然后将弹性桨卸下。

4. 使用扳手扭松螺母，以便对搅拌桨螺杆进行调节，如 ❺ 所示。如需降低弹性桨，直至接近搅拌碗底部，请逆时针旋转搅拌桨螺杆；如需提升弹性桨，请顺时针旋转搅拌桨螺杆。

5. 拧紧螺母

6. 抬起机头并插入弹性桨；然后放下机头，检查弹性桨的高度(如第2点所示)。如有需要，可重复上述步骤，对弹性桨的高度进行调节，直至达到理想高度。调整完毕后，请务必保证搅拌桨上的螺母已经拧紧。

请注意：某些型号会配备两种颜色的搅拌翼。

护理及清洁

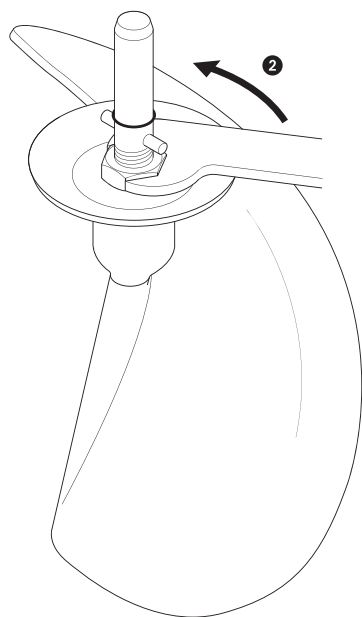
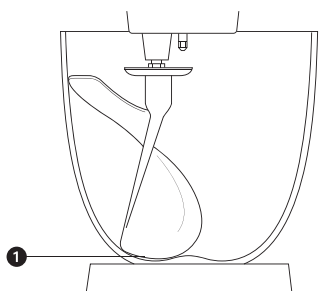
1. 清洁前，请务必将搅拌翼取下，如 ❻ 所示。

2. 将搅拌桨和搅拌翼放入温热的肥皂水中进行清洁，然后彻底晾干。亦可选用洗碗机进行清洁。

请注意：每次弹性桨使用前或使用后，请务必检查搅拌桨及搅拌翼的完好情况，如有损坏，请及时更换。

翻拌桨AT511/512使用说明

注: KVL8300 随机附带AT512



AT511 适用于Chef系列厨师机

AT512 适用于Major系列及cooking chef厨师机

使用方法

- 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。

- 请勿使用翻拌桨搅拌过重的食物, 例如面团, 乳化, 糖或者多合一的蛋糕粉。

1. 拔下电源, 将机头抬起, 并插入翻拌桨; 然后将机头放下, 检查翻拌桨位置如图①, 应以翻拌桨几乎接触搅拌碗底部为准。
2. 如果翻拌桨和搅拌碗之间仍存在间隙, 请将机头抬起, 然后将翻拌桨卸下。使用螺母工具, 以便对翻拌桨螺杆进行调节, 如图②所示。如需降低翻拌桨, 使更接近搅拌碗底部, 请逆时针旋转翻拌桨螺杆; 如需提升搅拌桨, 请顺时针旋转翻拌桨螺杆, 再拧紧螺母。
3. 抬起机头并插入翻拌桨, 然后放下机头(如第2步所示)。如有需要, 可重复上述步骤, 直至达到最佳的高度效果。调整完毕后, 请务必保证翻拌桨上的螺母已经拧紧。
4. 为了更好的使用效果建议使用最低速并参考推荐配料表。

小提示

- 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。

护理与清洁

将翻拌桨放入温热的肥皂水中进行清洁, 然后彻底晾干。亦可选用洗碗机进行清洁。

推荐配料表 — Chef系列厨师机

菜谱	工具	食材	最少量	最 大 量	推荐速度	合适时间（翻拌阶段除特殊注明）	小提示
海绵蛋糕	打蛋桨	鸡蛋	3	9	Max 最高速	4-5 分钟	将鸡蛋和糖打发至雪白粘稠细腻状态
	翻拌桨	面粉	85g	250g	Min最低速	2-8 分钟	将面粉放在一张油纸上，并将油纸卷成细口。使用最低速慢慢将面粉加入混合物。需要最长 8 分钟时间，请耐心等待面粉完全混合，再添加。
		全 部 混合	350g	1Kg	Min 最低速	1 分钟	
舒芙蕾	打蛋桨	鸡蛋	2	6	Max 最高速	1 分钟	先在 3 档速度下加入 1/4 打发好的蛋白，再翻拌剩余的蛋白
	翻拌桨	全 部 混合	300g	900g	Min 最低速	1 分钟	
奶 油 水 果 泥	打蛋桨	奶油	125ml	600ml	Max 最高速	1-2 分钟	
	翻拌桨	水 果 泥	80g	400g	Min 最低速	1-2 分钟	
巧 克 力 慕 斯	打蛋桨	全 部 混合	600g	1.5Kg	Max 最高速	2.5 分钟	将融化的巧克力一次性加入混合物并翻拌。蛋白一点一点逐渐拌入。
	翻拌桨				Min 最低速		
马卡龙	打蛋桨	全 部 混合	400g	900g	Max 最高速	1 分钟	
	翻拌桨				Min 最低速		

推荐配料表 — Major系列厨师机

菜谱	工具	食材	最少量	最 大 量	推荐速度	合适时间（翻拌阶段除特殊注明）	小提示
海绵蛋糕	打蛋桨	鸡蛋	3	12	Max 最高速	4-5 分钟	将鸡蛋和糖打发至雪白粘稠细腻状态
	翻拌桨	面粉	85g	320g	Min 最低速	2-8 分钟	将面粉放在一张油纸上，并将油纸卷成细口。使用最低速慢慢将面粉加入混合物。需要最长 8 分钟时间，请耐心等待等面粉完全混合，再添加。
		全 部 混合	350g	1.3Kg	Min 最低速	1 分钟	
舒芙蕾	打蛋桨	鸡蛋	2	10	Max 最高速	1 分钟	先在 3 档速度下加入 1/4 打发好的蛋白，再翻拌剩余的蛋白
	翻拌桨	全 部 混合	300g	1.6Kg	Min 最低速	1 分钟	
奶 油 水 果 泥	打蛋桨	奶油	125ml	1L	Max 最高速	1-2 分钟	
	翻拌桨	水 果 泥	80g	670g	Min 最低速	1-2 分钟	
巧 克 力 慕 斯	打蛋桨	全 部 混合	600g	12Kg	Max 最高速	2.5 分钟	将融化的巧克力一次性加入混合物并翻拌。蛋白一点一点逐渐拌入。
	翻拌桨				Min 最低速		
马卡龙	打蛋桨	全 部 混合	400g	1.6Kg	Max 最高速	1 分钟	
	翻拌桨				Min 最低速		

内置照明灯使用方法

- 您的厨师机机头底部安装有内置照明灯⑫。
- 开启及关闭该照明灯，可轻触内置照明灯开关，如图⑧。

移除及安装接口顶盖

高速接口盖④

1. 使用侧边提手并向上移除顶盖。
2. 将高速接口顶盖安装至接口，并用力按压安装顶盖。

低速接口盖⑪

1. 使用侧边提手并向上移除顶盖。
2. 将低速接口盖锁扣部分对准机头低速借口凹槽并用力推进，以安装接口盖。

防溅盖使用方法

如何组装

本机防溅盖由2部分组成：机头挡盖⑳及防溅挡盖㉑。

未安装机头挡盖的情况下，防溅挡盖无法单独安装至搅拌碗。

1. 抬起机头直至锁定。
 2. 将机头挡盖向上安装至机头底部直至扣紧，如图⑨。
 3. 将搅拌碗安装至底座上。
 4. 放下机头。
 5. 沿着搅拌碗边插入防溅挡盖直至完全扣紧，如图⑩。
 - 搅拌过程中，食材可以直接由防溅盖入料口加入搅拌碗。
 6. 沿着搅拌碗边向外抽出防溅挡盖。
 7. 移除机头挡盖时，先抬起机头直至锁定。卸下搅拌工具，从机头底部向下拆下机头挡盖。
- 注意：安装及拆卸防溅盖时，请确保机头抬起至锁定位置。

我们建议经常将机头挡盖卸下进行清洗。

搅拌工具调节

K字桨及打蛋器

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扳手，自行调节搅拌桨高度：

KVC70系列：15毫米

KVL80系列：19毫米

并根据以下指示进行操作：

1. 切断电源。
 2. 抬起机头，并装入打蛋桨或K字桨。
 3. 放下机头。如果搅拌工具需要进行调节，抬起机头并卸下搅拌工具。打蛋桨及K字桨的理想高度为接近搅拌碗底部，如图⑪。
 4. 使用合适的扳手，逆时针旋转适当松开螺母调节转轴，如图⑫。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. 顺时针方向，重新拧紧螺母。
 6. 将搅拌工具安装至厨师机并放下机头。（检查搅拌桨位置方式请见以上）。
 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⑫中所示扳手仅为演示使用，不包含在本包装内。

搓粉桨

该工具由工厂完成高度调节，无需自行调节。

护理及清洁

- 清洁前请切记关闭本机并切断电源。
- 初次使用时，可能有油脂自慢速接口②渗出。这属于正常现象-使用干布擦拭即可。

电源底座及接口盖

- 用湿抹布擦拭，再用干抹布将其抹干。
- 切勿用粗糙的东西擦拭或将机器浸入水中。
- 将过长的电线卷入机器背后的电线收纳处(14)。

搅拌碗

- 用手清洗，然后彻底擦干。
- 切勿用钢丝刷、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。
- 避免受热（切勿置于烹饪机器中，如烤箱、微波炉内）。

搅拌工具及防溅盖

- 用手清洗，然后彻底擦干，或者可以使用洗碗机进行清洗。

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。
慢速接口配件无法安装。	确认配件与搅拌机接口匹配。本机仅可使用  接口系统配件（产品型号KAX）。	本机慢速接口配件必须采用  接口系统以匹配接口。 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。
初次接通电源时，待机键闪烁。	速度调节旋钮未调节至“0”关闭档。 机头处于升起位置或未放下并锁紧。	检查并重置速度调节旋钮至“0”关闭档。 检查厨师机机头是否正确放下并锁紧。
厨师机使用中突然停止运作。待机键快速闪烁。	过载保护或过热保护系统启动。 超过最大负载。	切断电源并检查是否发生阻塞或过载情况。将速度调节旋钮旋转至“0”关闭档并重新启动。 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。
接通电源时，待机键不亮	厨师机放置超过30分钟未进行操作，并进入待机模式。	按下待机键进行重置。

维修及服务

- 如您在操作过程中遇到任何障碍，请参阅“故障排除指南”一栏或咨询凯伍德官方售后电话。
- 请注意，本产品含的保修承诺，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。具体信息请参阅售后服务卡或致电凯伍德官方售后电话咨询。
- 本产品由凯伍德英国设计
- 中国制造进行

附录：KAT002ME转换接口使用方式

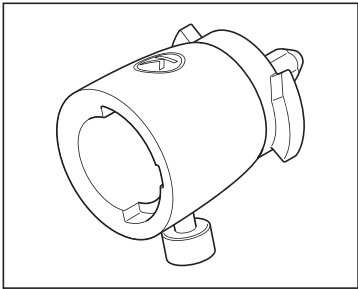
KAT002ME转换接口使用方式

使用方式

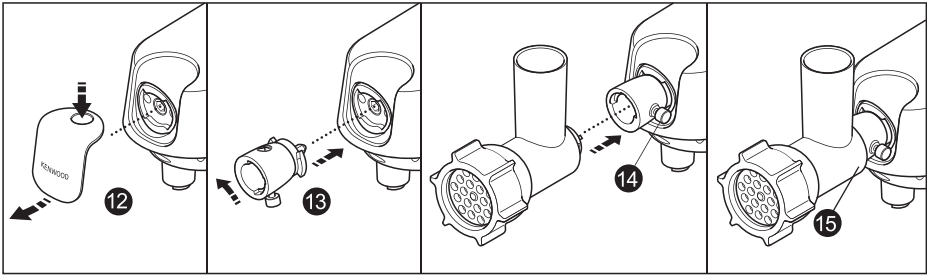
- 1. 轻按慢速接口盖顶端并向外移除，如图 12。
 - 2. 转换接口按右图方式放置(K字标识向上)，并安装至慢速接口，逆时针旋转拧紧，如图 13。安装完毕后，活动螺丝处于水平位置。
- 请注意：安装慢速接口配件时，请确保活动螺丝已拧开并留有足够空隙供慢速配件与转换接口对接。
- 3. 将慢速接口配件接口处凸出点对准转换接口相应凹槽，如图 14。然后开启厨师机至 Min（最低速），待慢速配件完全插入转换接口后，关闭机器，顺时针拧紧活动螺丝固定，如图 15。
 - 4. 反向操作即可拆除配件。

清洗方式

- 清洗前请将配件从接口处移除。
- 使用湿布擦拭转换接口并用干布擦干即可。切勿将转换接口放入洗碗机进行清洗。



注：KAT002ME为选购配件，未包含本产品内。





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