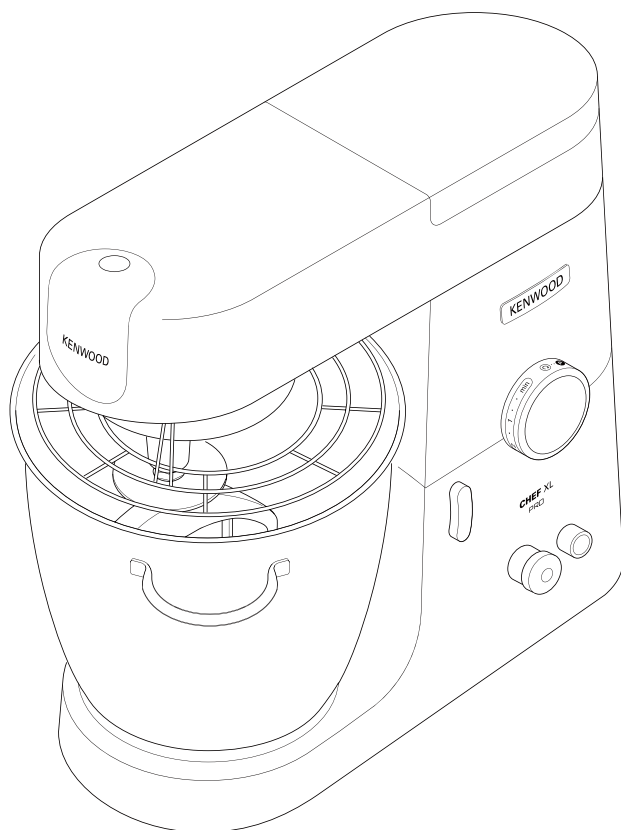


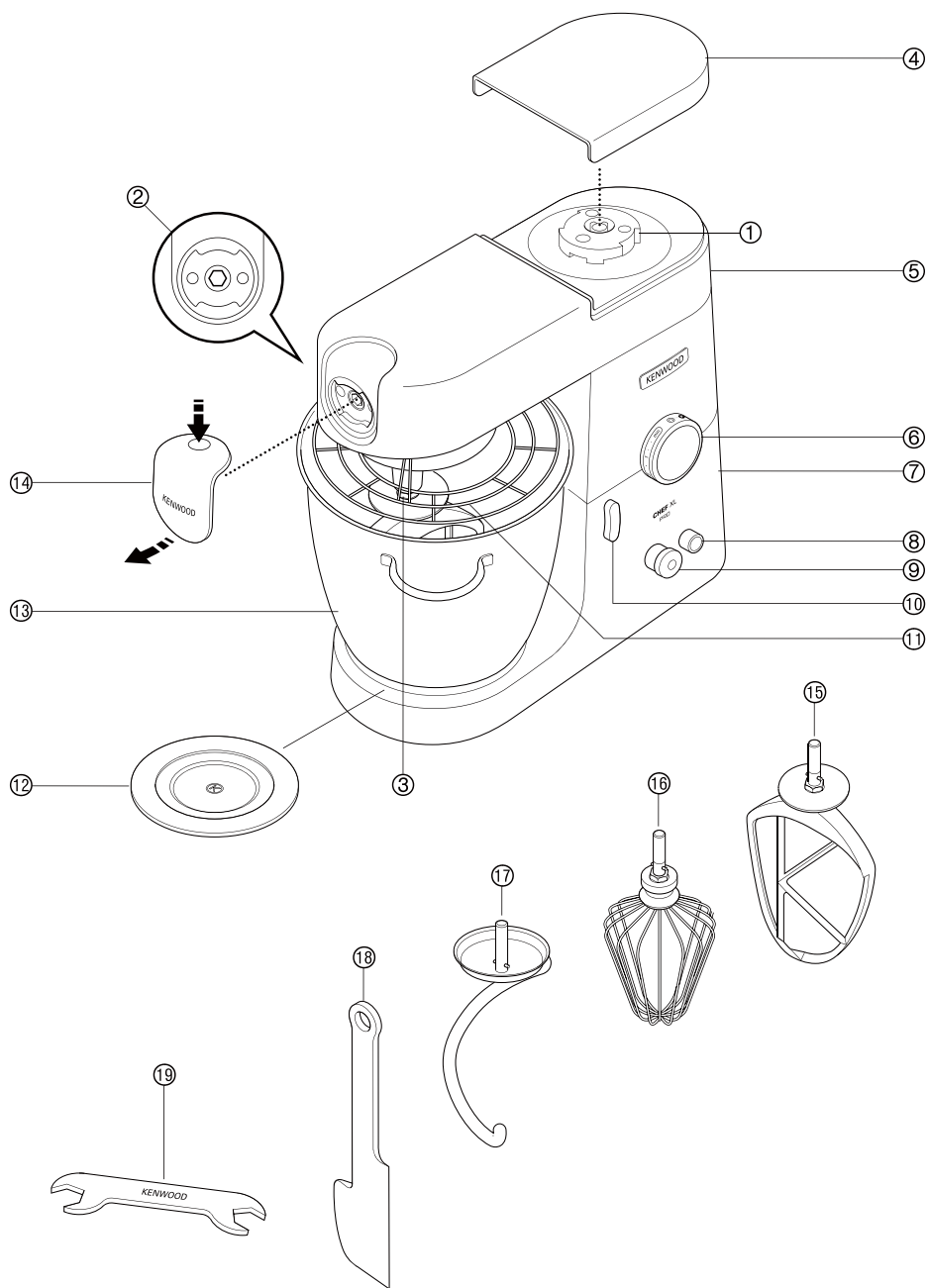
KENWOOD

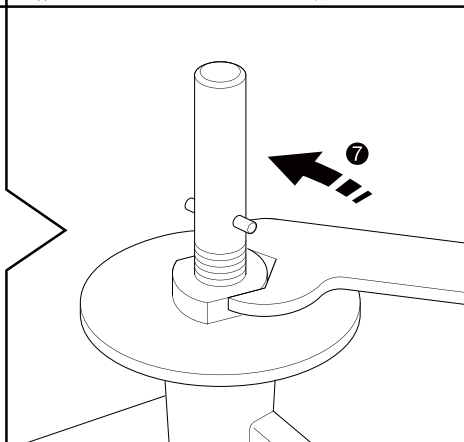
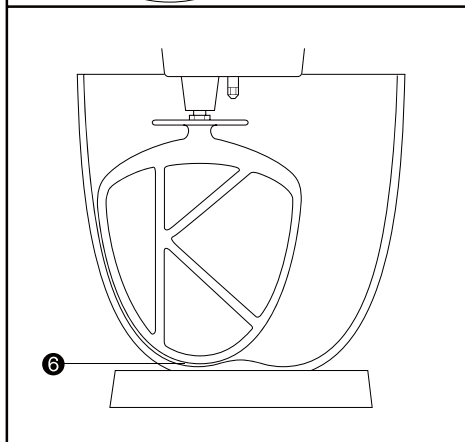
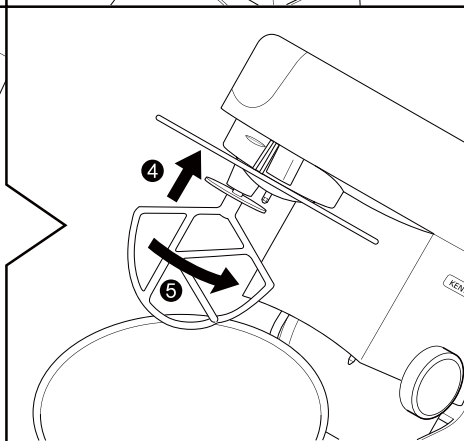
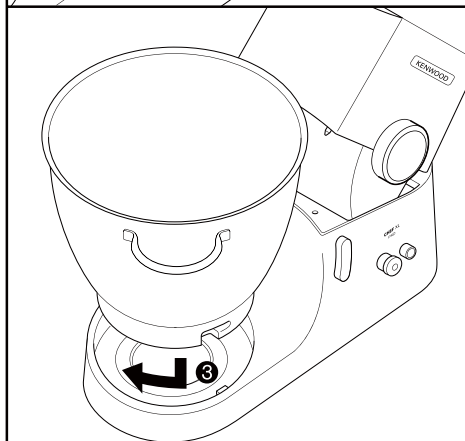
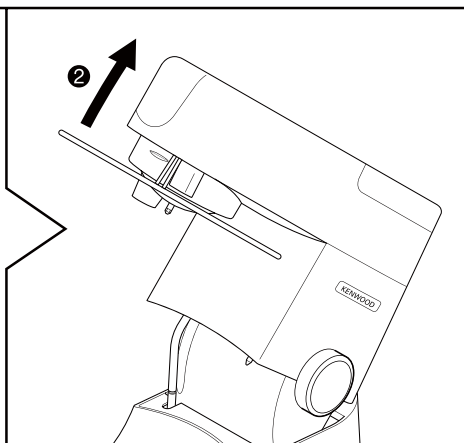
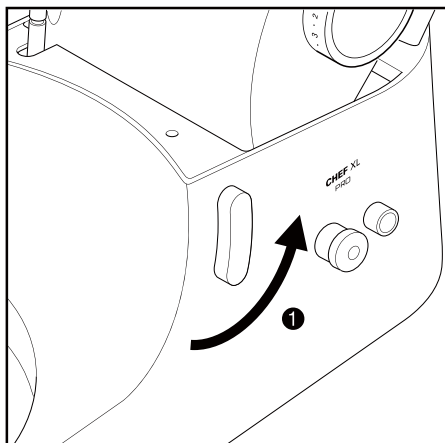


KPL90

多功能食物料理机
产品说明书

KPL9010S





了解您的凯伍德厨师机

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高水准厨师机。我们希望您能享受它相伴的时光。

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，按下停止按钮（红色），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。
- 请勿在机头抬起时运行本机。
- 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，或同时使用两个或以上配件。
- 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。

● 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。

● 刚用完的搅拌桨有可能会较热，取下时请务必小心。

● 儿童应该受到正确监督，以确保他们不会玩弄机器。

● 请勿在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。

● 请勿在工作台面的边缘操作本机。仅在水平且足够稳定的工作台面上使用本机。

● 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。

● 不当使用本机可能导致伤害。

● 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。

● 本机的最大额定功率是基于负载最大的附件的运转得出的，其它附件所需的功率不一定达到该值。

● 重要-本机的挡指架为预安装，切勿尝试将其取下。

● 本机只可遵照其预期用途使用。

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。

● 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

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 速度调节旋钮
- ⑦ 电源底座
- ⑧ 启动按钮（绿色）
- ⑨ 停止按钮（红色）
- ⑩ 机头开启钮

- ⑪ 挡指架
- ⑫ 搅拌碗垫
- ⑬ 搅拌碗
- ⑭ 慢速接口盖
- ⑮ K字桨
- ⑯ 打蛋桨
- ⑰ 搓粉桨
- ⑱ 刮铲
- ⑲ 扳手

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或官方电商平台进行购买。

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
慢速切丝切片器	KAX643ME	慢速接口
果蔬压榨器	KAX644ME	慢速接口
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
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	
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	
弹性桨	AT502	搅拌碗接口
玻璃搅拌杯	KAH358GL	高速接口

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型号（以KAX开头）或产品包装上标示  辨认。更多信息请访问 www.kenwood-world.com/twist。

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。

更多信息请访问 www.kenwood-world.com/twist。

搅拌碗配件及应用

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。

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。

搅拌工具使用方法

1. 逆时针拨动机头开启钮，如图 ①，抬起机头直至锁定，如图 ②。确保搅拌碗垫 ⑫ 的  字面向上正确安装。
2. 将搅拌碗安装至底座上，如图 ③，顺时针旋转至锁定。
3. 将所需搅拌桨插入搅拌工具接口，如图 ④，并逆时针旋转直至锁紧，如图 ⑤。

注意：如果K字桨或打蛋桨无法触及搅拌碗底的食材，请参考“搅拌工具调节”部分操作。

4. 稍稍抬起机头，然后逆时针拨动机头开启钮，放下机头直至锁定。
5. 旋转速度调节旋钮选择适当速度。
6. 按下绿色按钮以开启厨师机，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，将速度调节旋钮调至P档（点动控制）可瞬时到达最高速度（若松开则速度旋钮会回到  档），按下红色按钮则可使厨师机停止运转。

使用后，抬起机头，沿接口顺时针旋转搅拌桨，即可将其取下。

小提示：

-  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，请用低温原料制作油酥糕点。

面包制法

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。

酵母

- 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：根据产品使用指示操作。

●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，请确保已取下搅拌工具接口上的配件且搅拌碗中没有任何配件。

推荐速度及最大容量

推荐处理量		最小处理量	最大处理量
蛋挞皮	面粉重量	340克/12盎司	910克/2磅
硬质面包面团(已加入酵母及水，待揉面完成后即可发酵)	面粉重量	350克/12盎司	1.5千克/3磅5盎司
	总重量	550克/1磅3盎司	2.4千克/5磅5盎司
软质发酵面团(添加黄油及鸡蛋)	面粉重量	250克/9盎司	2.6千克/5磅12盎司
	总重量	480克/1磅1盎司	5千克/11磅
水果蛋糕混合物(以油脂及白糖打发)	总重量	894克/1磅15盎司 (3个鸡蛋)	4.55千克/10磅 (15个鸡蛋)
蛋白	个	1 (35克)	16 (605克)
淡奶油		0.12升	2升

*鸡蛋使用大小=中等大小（53-63克）

推荐速度图表

搅拌工具	食谱/程序	推荐速度
K字桨	打发黄油/人造黄油和糖	以“Min”（最低速）启动并逐渐增加值“Max”（最高速）
	鸡蛋蛋糕糊	“4档”至“Max”（最高速）
	混合面粉及水果等食材	“  档”（混合档）至“1档”
	制作蛋糕用所有食材	以“Min”（最低速）启动并逐渐增加值“Max”（最高速）
	油酥糕点及饼干糊-面粉中混合油脂	“Min”（最低速）至“2档”
	蛋白糖霜	“Min”（最低速）至“1档”
	马铃薯蓉	以“Min”（最低速）启动并逐渐增加至“Max”（最高速）
打蛋桨	蛋白	逐渐提升至“Max”（最高速）
	脱脂蛋糕	
	奶油	逐渐提升至“4档”到“6档”之间
搓粉桨	发酵面包面团	“Min最低速”混合45-60秒，提升至“1档”
		以“1档”重复揉面

搅拌工具调节

K字桨及打蛋桨

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，并装入打蛋桨或K字桨。
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。打蛋桨及K字桨的理想高度为接近搅拌碗底部，如图 6。
4. 使用所附扳手适当松开螺母调节转轴，如图 7。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。

护理及清洁

- 清洁前请切记关闭本机并切断电源（拔下插头）。
- 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-擦拭干净即可。

电源底座，接口盖及挡指架

- 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。
- 挡指架不可拆卸，请勿尝试将其取下。

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

- 用手清洗，然后彻底擦干。也可使用洗碗机清洗。

食谱

辣椒酱

300克冷藏过夜的蜂蜜（选择澄清透明的蜂蜜，勿使用结晶蜜）

1个辣椒

20克（1茶匙）颗粒花生酱

调味品

1. 将所有食材放入多功能研磨器配件 AT320（需另外购买）的研磨杯中。
2. 将配件正确安装在厨师机上，并保持所有的食材均匀分布于搅拌刀头周围。
3. 使用厨师机的点动功能（P档）搅拌4秒。
4. 辣椒酱完成，可按需使用。

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。

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。更多信息请访问 www.kenwoodworld.com/twist 。
厨师机使用中突然停止运作。	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。 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。



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号伸大厦2001-2016室

电话：021 3135 8858

传真：021 3135 8262

客户热线：400 827 1668

网址：www.kenwoodworld.com.cn