

电子速度传感器

本机配有电子速度传感器，在不同负载情况下（如揉捏面包面团，或将鸡蛋添加入蛋糕混合物时）会保持搅拌速度。因此，在机器运行时因自动调整速度而引起的震动声属正常现象。

最大容量

油酥面团	面粉重量	680克
水果蛋糕糊	总重量	2.72千克
硬质面包面团	面粉重量	1.35千克
软质面包面团	面粉重量	1.3千克
蛋白	个	12个
*鸡蛋使用大小=中等大小(53-63克)		

防溅盖使用方法

1. 抬起机头直至锁定。
2. 将搅拌碗安装至厨师机电源底座。
3. 将防溅盖向上安装至机头底部直至扣紧，如图 5。安装时请确保投料口部分如图所示。
4. 安装所需搅拌工具。
5. 放下机头。
- 搅拌过程中，食材可以直接由防溅盖投料口加入搅拌碗中，如图 6 所示。
- 更换搅拌工具时，无需取下防溅盖。
6. 移除防溅盖时，先抬起机头直至锁定，卸下搅拌工具后，向下取下防溅盖。

故障排除指南

问题

- 打蛋桨或K字桨在搅拌时接触到搅拌碗底或搅拌工具无法触及需处理搅拌碗底的食材。

解决方法

- 使用包装内所含扳手，调节搅拌工具高度，步骤如下：
 1. 切断本机电源。
 2. 抬起厨师机机头，安装K字桨或打蛋桨。
 3. 放下厨师机机头。如果搅拌工具需要调节，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 7。
 4. 使用包装内提供的扳手，适当松开搅拌工具顶端螺母并调节转轴，如图 8。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. 顺时针重新拧紧螺母。
 6. 将搅拌工具重新安装至厨师机并放下机头（检查搅拌工具位置）。
 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。
 - 和面桨-该工具由工厂完成高度调节，无需自行调节。

问题

- 搅拌过程中，机器停止工作。

解决方法



护理及清洁

- 清洁前请关闭本机并切断电源。

电源底座及接口盖

- 使用湿布擦拭，再用干布将其擦干。
- 切勿使用粗糙的东西擦拭或将机器浸入水中。

搅拌工具

- 用手清洗，然后彻底擦干。请勿使用洗碗机进行清洗。

搅拌碗及防溅盖

- 用手清洗，然后彻底擦干，或使用洗碗机清洗。
- 请勿使用钢丝刷，钢丝球或漂白剂清洗不锈钢搅拌碗。如有需要，可以使用醋清除水垢。
- 请远离热源（切勿置于炉灶边或烤箱及微波炉内）。

维修及服务

- 如果电源线损坏，必须由Kenwood或Kenwood授权的维修部进行更换。

如果您需要以下帮助：

- 厨师机的使用方法
 - 服务与维修
- 请联系您购买本机的商场。
- 本产品由凯伍德英国设计
 - 中国制造。

检验合格

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

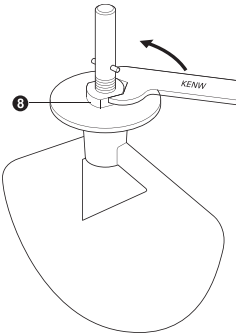
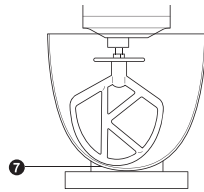
地址：上海市普陀区中山北路3553号仲大厦2001-2016室

电话：021 3135 8858

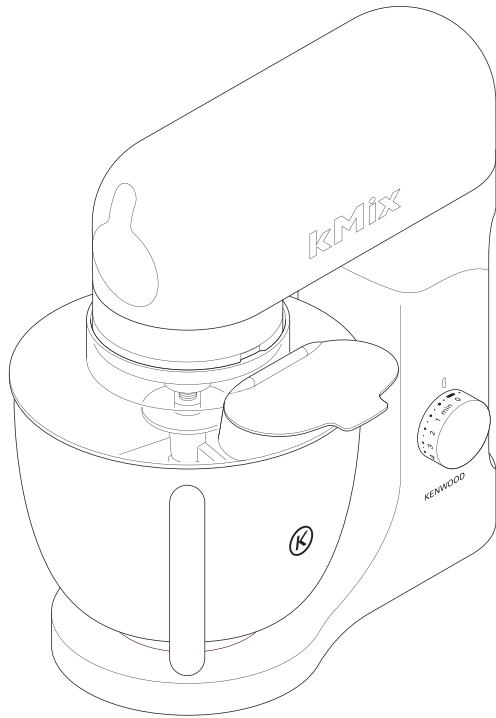
传真：021 3135 8262

客户热线：400 827 1668

网址：www.kenwoodworld.com/zh-cn



KENWOOD



kMix KMX50 Series
多功能厨师机
使用说明书

开启您的凯伍德厨师机之旅

一般安全守则

- 请仔细阅读本说明书并妥善保管以备日后使用。
- 拆除所有包装及标贴。
- 在以下情况下，将速度控制旋钮调至“0”关闭档，并切断电源：
 - 安装或移除配件前
 - 使用后
 - 清洁前
- 请勿用手指触碰正在运行的机器部位或配件。
- 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。
- 切勿让电源底座，电线及插座受潮。
- 切勿使用未经授权的配件，或同时使用两个或以上配件接口。
- 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，请参阅配件包装中相应的配件使用说明书。
- 本机需小心提放。移动本机前请务必确认机头已放下并锁紧，确保搅拌碗、搅拌工具、接口盖及电源线正确安装，不会脱落。
- 切勿令儿童操作本机，请勿让电线悬垂到儿童可以触及的范围之内。
- 请勿令儿童在无人监管的情况下，独自使用本机。
- 切勿将本机浸入水中。
- 不当使用本机可能导致伤害。
- 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。
- 本机只适合家庭使用。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。

接通电源前

- 请确保输入电源与本机底部铭牌所示相同。

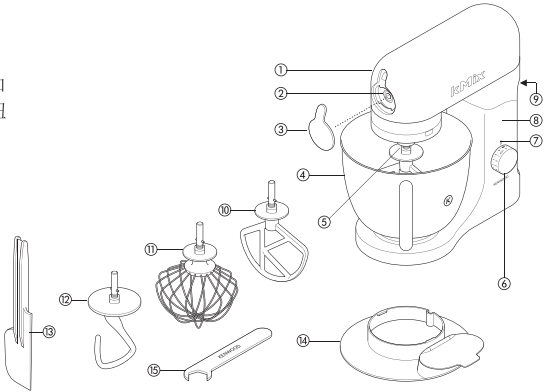
首次使用前

- 请清洗所有部件，具体参见“护理及清洁”部分。

图解说明

1. 厨师机机头
2. 慢速接口
3. 慢速接口盖
4. 搅拌碗
5. 搅拌工具插口
6. 速度调节旋钮
7. 电源指示灯
8. 电源底座
9. 机头开启钮

10. K字桨
11. 打蛋桨
12. 和面桨
13. 刮铲
14. 防溅挡盖
15. 扳手



搅拌工具及使用方式

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。

打蛋桨：适用于打发鸡蛋，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。请勿使用打蛋桨处理粘稠的混合物（如打发油状物和糖），否则会导致打蛋桨损坏。

和面桨：仅用于制作面团。

低速接口可选配件

凯伍德提供众多可以搭配您的厨师机使用的慢速接口配件选择，详情请咨询商场柜台进行购买。使用方法请参考配件内所含使用说明书。

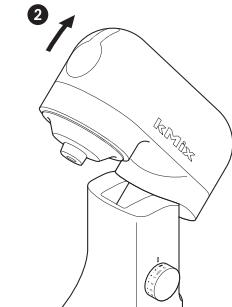
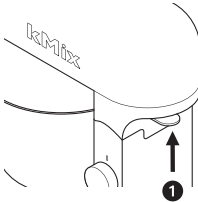
配件清单	配件型号
慢速切丝切片器	KAX643ME
果蔬压榨器	KAX644ME
意面制作器	KAX910ME配有通心粉压模 (另有12种通心粉模具可供选择)
制面器	KAX936ME
谷物研磨器	KAX941PL
绞肉机	KAX950ME内含
	a. 大号灌肠器
	b. 小号灌肠器
	c. 肉卷挤压器
压面/切面器	KAX970ME
	KAX971ME 7毫米扁面切面器
	KAX972ME 4毫米扁面切面器
	KAX973ME 1.5毫米天使面
	KAX974ME 1.5毫米意粉

厨师机使用方式

1. 按下机身背部的机头开启钮，如图 ❶，抬起机头直至固定，如图 ❷。
2. **安装搅拌工具：**选择合适搅拌桨插入搅拌工具插口并顺时针旋转，如图 ❸。
3. 将搅拌碗安装至电源底座。搅拌碗提手处对准电源底座解锁图标 ❹，逆时针旋转搅拌碗直至搅拌碗提手对准锁定图标 ❺。切勿用力过猛令搅拌碗固定过紧，如图 ❻。
4. 提起机身背部的机头开启钮放下厨师机机头。
5. 接通电源，电源指示灯亮起。
6. 旋转速度调节旋钮至所需档位进行食材制作。
7. **移除搅拌工具：**逆时针旋转搅拌桨进行移除。

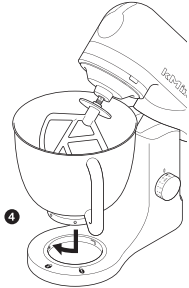
重要提示

- 如果在厨师机工作过程中，机头被抬起，厨师机将停止工作。如需重启厨师机，请将厨师机机头放下，旋转速度调节旋钮至“0”关闭档，静候片刻重新选择速度。厨师机将重新开始运作。
- 当厨师机机头抬起，则电源指示灯熄灭；当机头放下，电源指示灯重新亮起，厨师机进入工作状态。



小提示：

- 厨师机混合档 ❷ 适用于将轻质食材混合入较粘稠混合物，比如制作蛋白酥皮，慕斯及奶油水果泥，热那亚海绵蛋糕及蛋奶酥；或是将面粉和水果混入蛋糕糊，混合档工作时，厨师机将保持在较低的搅拌速度。
- 室温下鸡蛋的打发效果更好。
- 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，请使用低温原料制作油酥面团。
- 使用油脂类食材和糖制作蛋糕时，请先将油脂类食材放置于室温下软化。
- 本机自带负载监测设计，启动本机时，搅拌速度将逐渐增加以减少食材溢出。开启本机时，搅拌碗内装有沉重的搅拌物料(如面包面团)，则机器可能需要几秒钟达到指定速度。



面包制法

重要提示

- 本机自带过载保护设计，机身过热时，本机将自动停止运作。待机器降温后，可继续使用。长期使用超出本说明书指示的原料容量限制，会令本机超负荷工作，可能导致损坏。
- 如果发现厨师机超负荷工作，请关闭机器，并取出一半的面团，分两次进行搅拌。
- 为保障您的厨师机使用寿命，请在单次搅拌工作完成后关闭机器片刻后继续使用。
- 制作面包面团时，先放入液体食材效果更好。
- 搅拌过程中请间歇性的暂停机器，将和面桨上附着的食材刮下后继续搅拌。
- 不同品种面粉制作时所需的液体需求量有很大区别。而面团粘性将显著影响机器的负载效果。建议在混合面团过程中关注本机的运行；操作时间不超过5分钟。

速度调节旋钮

请注意以下信息仅供参考，具体操作请根据所需处理的食材量进行调整。

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”启动并逐渐增加至“Max最高速”
	混合鸡蛋及奶酪糊	“4档”至“Max最高速”
	混合面粉及水果等食材	“Min最低速”至“1档”或使用“混合档 ❷”
	制作蛋糕用所有食材	以“Min最低速”启动并逐渐增加至“Max最高速”
打蛋桨	油酥及饼干糊-面粉中混合油脂	“Min最低速”至“2档”
	蛋白	逐渐提升至“最高速”
	脱脂蛋糕 奶油	
和面桨	面包面团	“Min最低速”混合45-60秒，提升至“1档”继续揉面约3-4分钟
		以“1档”重复揉面