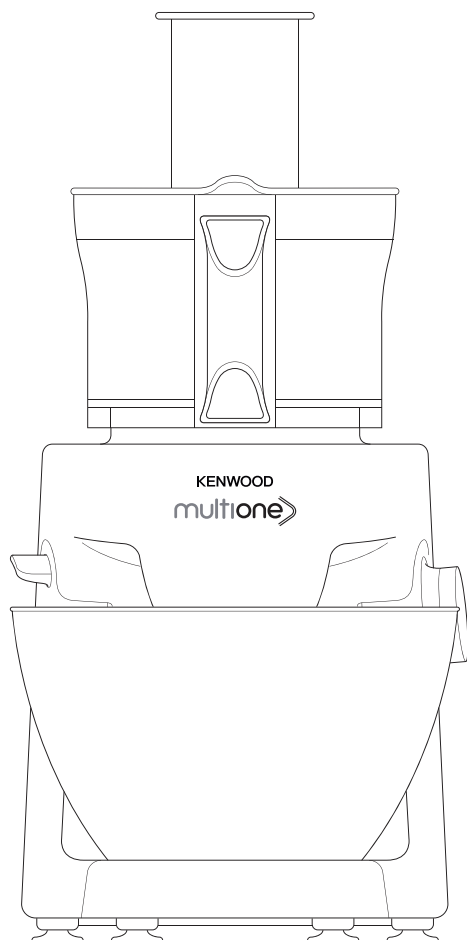
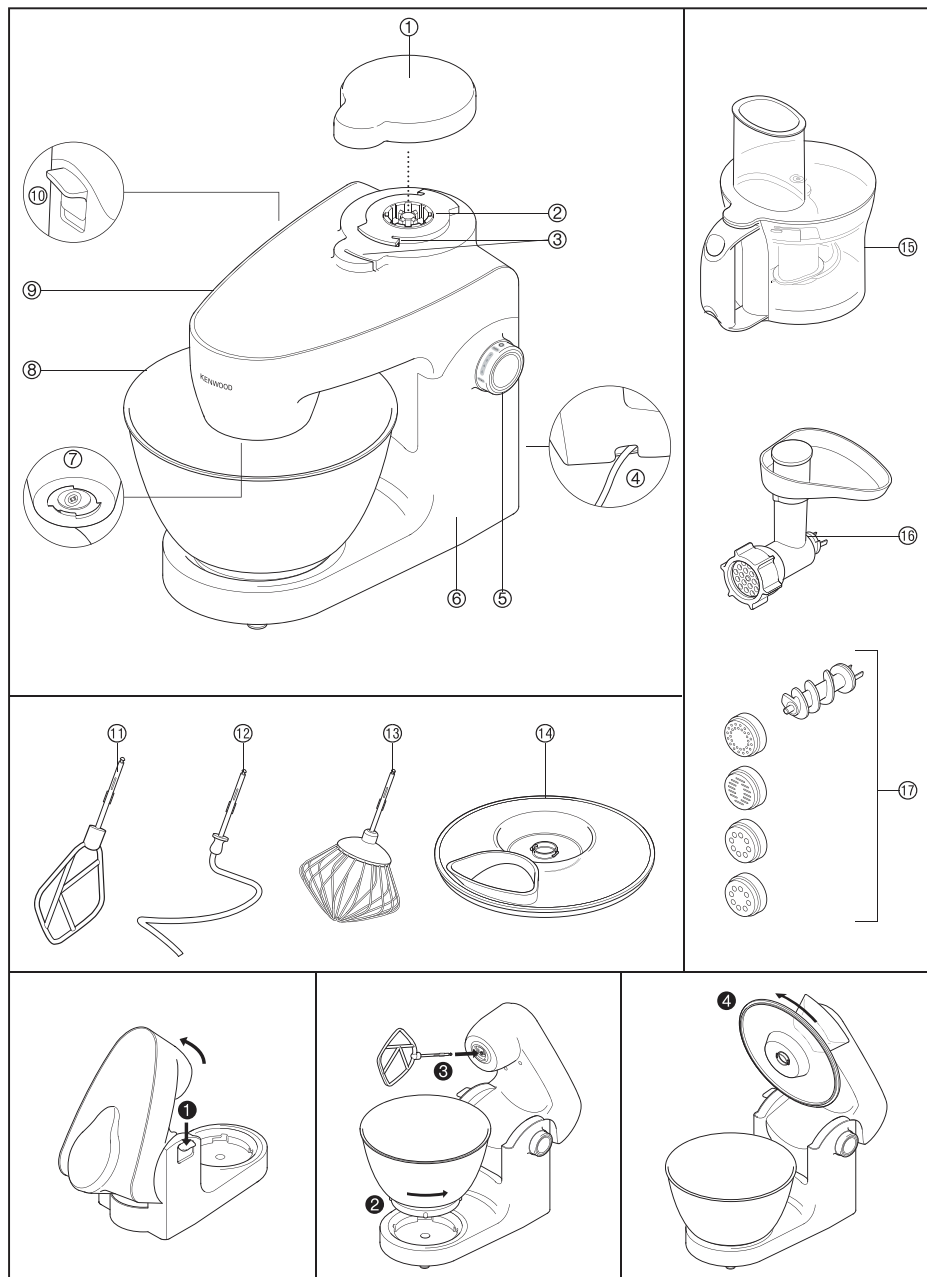


KENWOOD

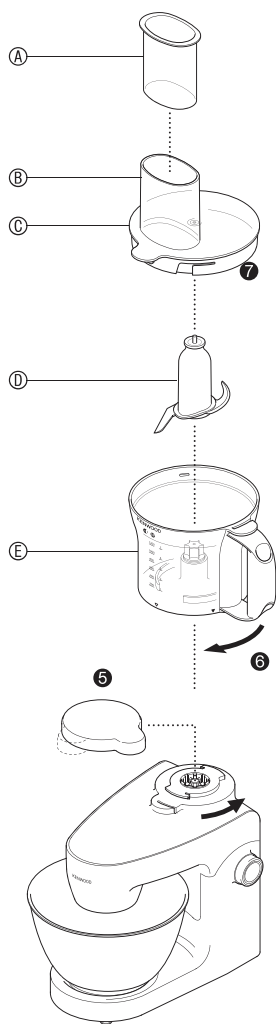
KHH302系列



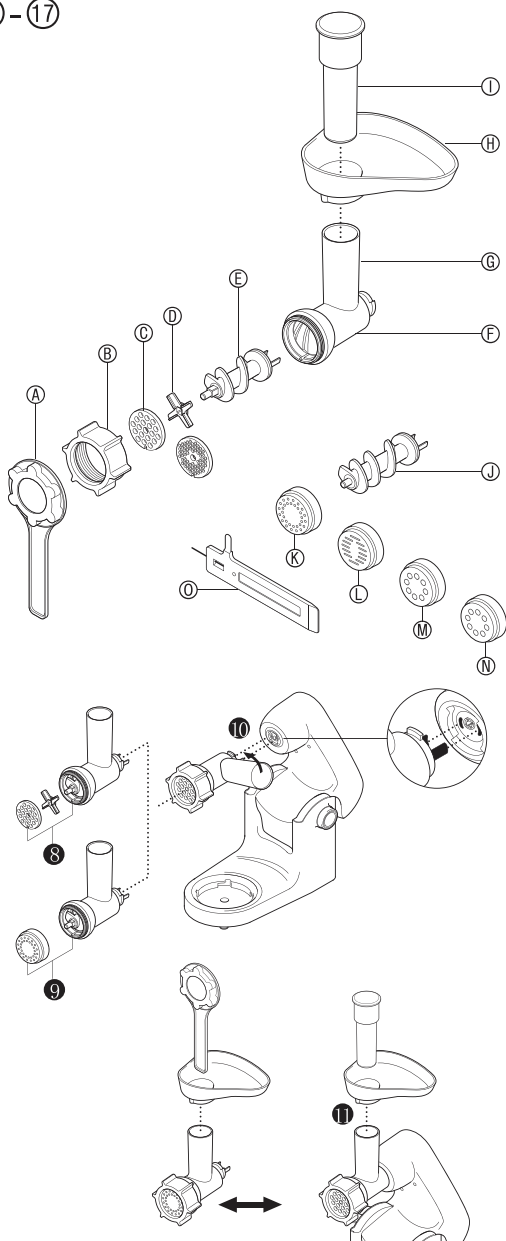
使用说明书



15



16 - 17



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。
- 拆除所有包装盒标贴。
- 在以下情况下，请先关闭本机并切断电源：
 - 安装或移除配件前
 - 使用后
 - 清洁前
- 安装更换配件前、使用后及清洁前均须将速度控制旋钮调制“0”档（OFF）并切断电源。
- 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。
- 请勿让电线悬垂到儿童可以触及的范围之内。
- 切勿让机器主体、电线或插座受潮。
- 确认在使用双速接口的过程中搅拌碗内没有任何配件。
- 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“推荐速度图表”）所示的最大容量。
- 机器需小心提放。提起机器前须确认机头已锁紧，并保证搅拌碗、搅拌工具、双速接口顶盖及电源线不会脱落。
- 确认在使用本机前，电线收纳处④内的电线完好无损。
- 切勿让儿童在无人监管的情况下独自使用本机。
- 请勿在双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。
- 切勿在平台边缘使用本机。
- 请勿让身体虚弱，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在无人看守的情况下使用本机。
- 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。
- 本机只适用家庭食物处理。对于不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。
- 切勿使用未经Kenwood授权的配件。
- 如果扣锁装置过度受压，将导致配件受损或引起伤害。

食物料理机配件

- 食物料理机搅拌刀的刀刃非常锋利，使用时请务必小心。使用和清洁时请轻提搅拌刀头中轴顶部进行操作。
- 从食物料理碗倒出食材时，请务必先移除搅拌刀。
- 连通电源后，将手和餐具远离食物料理机。
- 切勿用手将食材推进食物输送管，务必使用配备的推送杆进行操作。

- 将顶盖从食物料理碗上移除之前，请务必：
关闭机器；
等待至配件/搅拌刀完全停止运转。
- 切勿在搅拌刀尚未完全停止运转前移除食物料理机顶盖。
- 烫伤风险：请务必待高温的液体物料冷却至室温后再进行处理。
- 若食物料理机顶盖未完全盖紧，本机将无法启动。切勿使用顶盖控制食物料理机的启动及关闭，务必使用速度控制旋钮进行操作。

碎肉机及制面机配件

- 请务必确保所需处理的食物已去皮去骨。
- 在使用本配件处理坚果类食材时，请确保每次只处理少量食材直至食材进入螺旋轴进行压碎，方可继续添加。
- 切勿用手推进食材，务必采用本机配有的扳手或推进杆。
- 警告-本配件中的切割刀非常锋利，使用及清洗过程中请务必小心。
- 接通电源前，请务必确保配件已安装到位。
- 使用制面器制作面食时，请注意面团的含水量不可低于45%，面团太干或入料太快都有可能導致制面机机身损坏。
- 请使用扳手推进食材进入食物输送管，并切勿过分用力。
- 制面时，每次请均匀少量的放置面团进入食物输送管，切勿将食物输送管堵塞。

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

- ① 双速接口顶盖
- ② 双速接口（中速和高速）
- ③ 装置锁定扣锁
- ④ 电线收纳处
- ⑤ 速度控制旋钮
- ⑥ 电源底座
- ⑦ 搅拌工具接口
- ⑧ 搅拌碗
- ⑨ 机头
- ⑩ 机头开启键
- ⑪ K字桨
- ⑫ 搓粉器
- ⑬ 打蛋桨
- ⑭ 防溅挡盖

配件

⑮ 食物料理机

⑯ 碎肉机

⑰ 制面机（碎肉机配件）

参阅推荐速度图表，了解各配件推荐速度。

搅拌工具及其用途

K字桨

- 可用于制作蛋糕、饼干、油酥面团、糖霜、馅料、奶油卷以及马铃薯蓉。

打蛋桨

- 可用于打蛋、制作奶油、面糊、脱脂蛋糕、(用鸡蛋、牛奶、面粉等调成的)糊状物、慕斯、蛋白酥皮、芝士蛋糕及蛋奶酥。切勿用于搅拌过重的混合物（如炼乳脂和糖块），否则会使其受损。

搓粉桨

- 可用于制作面团。

搅拌工具使用方法

1. 按下机头开启键，如图❶，抬起机头直至锁定。
2. 将搅拌碗安装至底座上，如图❷，然后逆时针旋转至锁定。
3. 选择一种搅拌工具将其安装至搅拌工具接口直至锁紧，如图❸。
4. 按下机头开启键，放下机头直至锁定。
5. 接通电源，将速度控制旋钮设置为指定速度以开启机器。将其旋至“0”档（OFF）以关闭机器。

若机头处于抬起位置或未安装双速接口顶盖，电源指示灯将闪烁、机器无法启动。

- 旋至P档选择点动功能。

6. 切断电源。
7. 抬起机头直至锁定，取出搅拌工具。

重要提示

- 如果在操作过程中抬起搅拌机头，机器将立即停止运行。若要进行重启，放下机头，将速度控制旋钮旋至“0”档（OFF），稍等数秒再重新选择速度。机器将立即恢复运作。
- 如果因任何原因导致电源中断、机器停止运行，将速度控制旋钮旋至“0”档（OFF），稍等数秒再重新选择速度。机器将立即恢复运作。
- 未正确安装双速接口顶盖时，本机将无法运行。
- 如果搅拌过程中发现机器有超负载情况发生，可以关闭机器并取出部分搅拌物，或提高速度。
- 务必在提起搅拌机头前，从双速接口移除已安装的配件。
- 务必确认在使用双速接口的过程中搅拌碗内没有任何配件。

小窍门

- 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最好。
- 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，请用低温原料制作油酥面团。
- 使用奶油和糖制作蛋糕时，务必将奶油置于室温下或先将其软化。
- 启动本机时，搅拌速度将逐渐增加以减少食材溢出。假如开启时在搅拌碗内装有沉重的搅拌物料（如面包面团），可能需要几秒钟到达指定速度。

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。具体请参阅“推荐速度图表”。
- 搅拌重物（如面包面团）时，搅拌机头移动属正常现象。
- 搅拌时先放液体原料会使搅拌效果更好。
- 如有需要时可关闭机器后使用刮铲将搅拌碗壁的食物刮下，并放入搅拌碗内。
- 不同品种面粉制作时所需的液体有很大区别，而面团粘性会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6-8分钟。

防溅挡盖的安装及其使用

1. 将搅拌碗安装至底座并添加原料。
 2. 通过搅拌工具接口⑦进行校准来安装防溅挡板，逆时针旋转至锁紧，如图 ④。
 3. 安装搅拌桨并放下搅拌机头，直至锁定。
 4. 反向操作上述步骤，即卸下防溅挡盖。
- 搅拌过程中，可以通过防溅挡盖直接添加原料至搅拌碗内。

电子速度传感器

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

⑮ 食物料理机

- ① 推送杆
- ② 食物输送管
- ③ 食物料理机顶盖
- ④ 搅拌刀
- ⑤ 带有旋转轴的食物料理碗

搅拌刀在所有配件中拥有最多功能。料理时长将决定所获得的料理效果及质地。

料理粗糙食材时，可选用点动操作。

使用搅拌刀可以制作蛋糕和油酥面团，切碎生肉、熟肉、蔬菜、坚果、肉酱、蘸料、浓汤以及饼干和面包屑。

食物料理机的使用

1. 逆时针旋转移除双速接口顶盖，如图 ⑤。
2. 将食物料理碗 ⑥ 安装到双速接口上，握住右侧的把手将其顺时针旋转直至锁紧，如图 ⑥。
3. 安装搅拌刀。
 - 在添加原料前，务必将搅拌刀安装至食物料理碗中。
4. 安装食物料理机顶盖，如图 ⑦ - 确保搅拌刀头顶部位于顶盖中间。
 - 切勿利用顶盖开启或关闭食物料理机，务必使用速度控制旋钮进行操作。
5. 接通电源，开机并选择速度（参阅本说明书“推荐速度图表”）。
 - 食物料理碗或食物料理机顶盖没有正确安装到位情况下本机不能正常运作。请检查食物料理机是否正确安装。
 - 使用“P”档位采用点动档时，仅当速度控制旋钮处于“P”档点动位置时，方可持续运行。
6. 反向操作上述步骤以移除顶盖，配件及食物料理碗。
 - 在移除食物料理机顶盖前务必关机并拔掉电源。

重要提示

- 本机不适宜用来碾碎和研磨咖啡豆，或将糖块处理为细糖。
- 当添加杏仁香精或为混合物添加香料时，避免接触塑料部件，因为这可能会导致染色。
- 切勿处理热的食材。

小提示

- 在料理前，将食材如肉块、面包、蔬菜等切成约2厘米左右的立方体。
- 在机器运作时，应将饼干掰成碎块并从食品输送管中放下。
- 制作油酥面团时，将油脂直接从冰箱取出并切成2厘米左右的立方体。
- 注意不要处理过度。
- 切勿使用搅拌刀混合沉重负载（如面包面团）。
- 切勿使用搅拌刀碎冰或处理其他硬质食材，如香料，这将导致配件受损。

⑩ 碎肉机

使用碎肉机可处理肉类、家禽或鱼类食材。

- Ⓐ 扳手
- Ⓑ 环形螺母
- Ⓒ 碎肉刀盘：中切或粗切
- Ⓓ 切割刀
- Ⓔ 碎肉螺旋轴（金属）
- Ⓕ 机身
- Ⓖ 食物输送管
- Ⓗ 托盘
- ① 推送杆

⑰ 制面机

- ① 制面螺旋轴（塑料）
- Ⓚ 细面刀盘
- Ⓛ 宽面刀盘
- Ⓜ 贝壳意粉刀盘
- Ⓝ 通心面刀盘
- ⑩ 清洗工具

注意：本机配有的金属碎肉刀盘仅可配合金属螺旋轴使用，而塑料制面刀盘则仅可配合塑料螺旋轴使用，两者不可交替使用。

安装碎肉机

1. 将碎肉螺旋轴 ⑫ 安装进碎肉机机身 Ⓕ 内。
2. 安装切割刀 Ⓓ - 刀刃向外。请确保其正确安装，否则会使碎肉机受损。
3. 安装碎肉刀盘 Ⓒ。将凹口对准定位梢，如图 ⑧。
4. 宽松地装上环形螺母 Ⓑ。

安装制面机

可选：为取得更好的料理效果，可以在安装前采用热水浸泡组件，彻底擦干后安装使用。

1. 将制面螺旋轴 ① 安装进碎肉机机身 Ⓕ 内。
2. 选择制面刀盘 Ⓚ，Ⓛ，Ⓜ 或 Ⓝ，将凹口对准定位梢，如图 ⑨。
3. 宽松的装上环形螺母 Ⓑ。

如何安装碎肉机/制面机至主机

1. 按下机头开启键，抬起机头。
2. 手握碎肉机机身于图 ⑩ 位置，调整螺旋轴末端对准机头相应插槽。
3. 将碎肉机推入插槽，再逆时针旋转直到锁紧到位。
4. 将食物输送管安装至相应位置，并旋紧环形螺母。
5. 安装托盘，如图 ⑪。

重要提示

- 切勿持续使用碎肉机超过10分钟，这会导致碎肉机受损。
- 双速接口顶盖未安装的情况下，碎肉机无法运行。

碎肉机的使用

- 将需处理的冷冻食材提前彻底解冻。肉切成2.5厘米的宽条状。
1. 调节速度控制旋钮至最大速度，用推送杆将食材逐块地轻轻推进食物输送管。切勿用力过猛，否则将损伤碎肉机。
 2. 使用完毕，关机并切断电源。
 3. 移除碎肉机。如果环形螺母安装过紧，可以使用扳手 ① 将其移除。

制面机的使用

1. 制作面食面团-过干的面团会导致制面机损坏。
2. 调节速度控制旋钮至最大速度。
3. 均匀少量的将面食面团添加至食物输送管，在下次添加面团前请确保制面机螺旋轴已将面团处理完毕。

请勿过分用力或使用碎肉机推送杆-否则可能损坏制面机配件。

4. 当面条达到理想长度，请手动进行切断。
5. 移除制面机。如果环形螺母安装过紧，可以使用扳手 ① 将其移除。
 - 如需更换制面刀盘，请先移除环形螺母并短暂调节速度至1档速，弹出现有制面刀盘。
 - 贝壳意粉静置后会变脆易断，请在4小时内食用，

意面的烹饪方法

1. 锅内水装至四分之三，煮沸，并加适量盐调味。
2. 将制作的意面放入锅中，并煮3-8分钟，中间适当搅拌，防止粘锅。

护理及清洁

- 清洁前请切记关闭本机并拔掉电源插头。
- 清洁前务必拆除所有配件。

电源底座

- 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 ④。
- 确保底座下的吸盘清洁干净。

搅拌碗、搅拌工具、防溅挡板

- 用手清洗，然后彻底擦干。
- 切勿用钢丝擦、钢丝球或漂白剂清洗不锈钢搅拌碗。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）。

食物料理机

- 务必小心处理搅拌刀，因为刀刃非常锋利。
- 一些食品会使塑料部件染色，此属正常现象，并不会使塑料部件受损或影响食物的风味。将抹布蘸上菜油擦拭染色部位即可去除。

碎肉机

- 在热肥皂水中清洗所有部件，再将其彻底擦干。切勿用洗碗机清洗任何部件。切勿用苏打溶液清洗。
- 使用菜油擦拭碎肉刀盘，再用防油纸将其包裹住以防褪色。

制面机

制面刀盘

- 使用清洗工具 ⑩ 清洁制面刀盘上残留的面团。
- 在使用清洗工具清洗前，请确保制面刀盘中面团已吹干。
- 如果发现制面刀盘上的面团很难去除，可将刀盘置于冰箱冷冻格静置10分钟后将刀盘放置在料理台上，轻轻敲击去除残留面团。
- 使用热肥皂水清洗制面刀盘，并彻底擦干。

塑料制面螺旋轴

- 请勿将制面螺旋轴浸泡在水中。
- 使用干净抹布擦拭螺旋轴，并擦干。

其他所有部件

- 用手清洗，然后彻底擦干。
- 参阅“机洗图表”了解可以使用洗碗机清洗的部件。避免直接将部件放置在洗碗机架底部的加热元件上。推荐使用低温程序（最高50℃）。

项目部件	是否可用洗碗机清洗
搅拌工具及搅拌碗	
搅拌碗	√
打蛋桨、K字桨和搓粉桨	√
防溅挡板	√
双速接口顶盖	×
食物料理机	
食物料理碗、顶盖和推送杆	√
搅拌刀	√
碎肉机及制面机	
环形螺母、碎肉刀盘、切割刀、螺旋轴和机身	×
托盘和推送杆	√
制面刀盘	√
扳手	√

维修及服务

- 如果电线损坏，必须由Kenwood或Kenwood授权的维修部进行更换。
- 如您在操作过程中遇到任何障碍，请参阅“故障排除指南”一栏或访问www.kenwoodworld.com。
- 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www.kenwoodworld.com或购买地官方网站进行查询。

推荐速度图表和最大容量				
图表仅供参考，可根据不同的食材原料进行调整。				
工具/配件	食谱类型	速度	时间	最大容量
打蛋桨	蛋白	最低速(min) 到 最高速(max)	2分钟	70克-280克
	奶油	最低速(min) 到 最高速(max)	1分半	125毫升-600毫升
K字桨	做蛋糕用的所有 食材	最低速(min) 到 最高速(max)	1分半	1.6千克总重量 最多含8个鸡蛋
	水果蛋糕-炼乳脂 和糖	最低速(min) 到 最高速(max)	4分钟	1.8千克总重量 最多含6个鸡蛋
	混合面粉、水果	最低速(min)	最长1分钟	
	将油脂混入面粉 加水以混合油酥面 团的所有原料	最低速(min) 到 2档速 最低速(min)	5分钟 30秒	450克面粉
搓粉桨	面包面团 (生酵母)	最低速(min) 到 2档速	4分钟	500克面粉 800克总重量
食物料理机 (搅拌机)	做蛋糕用的所有食材	最高速(max)	15秒	600克总重量 最多含3个鸡蛋
	将油脂混入面粉	最高速(max)	最长1分钟	340克面粉
	加水以混合油酥面 团的所有原料	最高速(max)	10秒	
	剁肉/浓汤/肉酱	最高速(max)	最长30秒	400克肉料
碎肉机	肉类、家禽、鱼类 切至2.5厘米的宽 条	最高速(max)	-	-
制面机	意面或面食面团	最高速(max)	-	500克面粉 220克液体 (液体含量不 可低于45%)

*鸡蛋使用大小=中等大小（53-63克）

一般安全守则

问题	原因	解决方案
使用搅拌工具时，本机不能运作	无电/电源指示灯不亮。 机头未正确放下锁紧。 接口盖未正确安装。 在未将速度控制按钮调至“0”档(OFF)的情况下，操作过程中机头被抬起。	检查是否连通电源。 检查机头是否被正确放下锁紧。 检查接口盖是否正确安装。 未正确安装接口盖时，本机将无法运行。 检查速度控制按钮是否复位至“0”档(OFF)。
操作过程中停止运作，并且指示灯闪烁	配件或双速接口顶盖未锁紧。 机器超载或超过了最大容量。	检查配件和双速接口顶盖是否正确锁紧。 旋转速度控制旋钮复位至“0”档(OFF)档后重启。 参阅“推荐速度图表”检查是否超过最大容量。如果需要，请移除部分原料。 关机、切断电源，并让本机冷却30分钟。
双速接口配件不能运作	双速接口配件未正确锁紧。 食物料理机顶盖未正确安装。	检查双速接口配件是否正确锁紧。 检查食物料理机顶盖是否正确安装。
机器在料理台上移动	机器底部吸盘是脏的或潮湿的。	定期检查机器底部吸盘的是否干净和干燥。
工具/配件效能不佳	参阅相关“部件使用”的“小窍门”一栏。检查配件是否组装正确。	
电源指示灯迅速闪烁	正常操作。 如果一个或多个部件未正确锁紧，电源指示灯将会闪烁。	如果正在使用某个配件，检查它是否正确锁紧到位。 除正在使用碎肉机部件以外，检查机头是否完全放下锁紧。 检查速度控制旋钮是否复位至“0”档(OFF)。
电源指示灯缓慢闪烁	待机模式启动。 本机在连通电源后30分钟以上未被使用，则进入待机模式以减少耗电。 一旦开始操作，电源指示灯将持续点亮。	选择一个速度再将速度控制按钮复位至“0”档(OFF)，本机将恢复正常运行。
如果上述建议无法解决故障，请参阅“服务与维修”一栏。		



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 31358858

传真：021 31358262

客户热线：400 827 1668

网址：www.kenwoodworld.com.cn