

# KitchenAid

千變萬化 食刻與你分享



## ATTACHMENTS INSTRUCTION MANUAL

配件使用說明書



Table of Contents

**ICE CREAM MAKER**

冰淇淋機配件組

**PASTA ROLLER & CUTTER SET**

義大利麵製麵組

**FOOD GRINDER**

攪碎器

**SAUSAGE STUFFER KIT**

製香腸器

**FRUIT & VEGETABLE**

**STRAINER**

蔬果濾汁器

**FRESH PREP SLICER /**

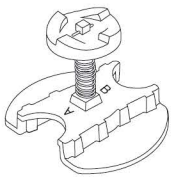
**SHREDDER**

切絲切片器

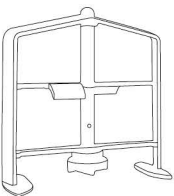
**FRUIT & VEGETABLE**

**SPIRALIZER**

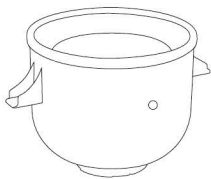
多功能切菜器



轉接頭一能卡緊主機攪拌棒上方，下方可接合於冰淇淋漿



冰淇淋漿一在冷凍碗中刮取並攪拌冰淇淋漿糊



2QT冷凍碗(約1.9公升)一完全冷凍後，碗壁夾層中的液體即可在整個攪拌過程中徹底冷凍冰淇淋糊

### 安裝於抬頭式攪拌機



1. 關閉攪拌機電源。
2. 傾斜機頭，取下攪拌碗。
3. 將攪拌槳放在冷凍碗內。



6. 將轉接頭上標示B端口卡入攪拌棒，直到卡住無法繼續滑動為止。



4. 將冷凍碗放在鋼盆底座上。
5. 以逆時針方向輕輕轉動冷凍碗以固定。冷凍碗應與夾碗盤緊密接合。



7. 正確組裝情況下，放下機頭後的轉接頭會完全密合冰淇淋漿。如未能對中，請前後滑動轉接頭，直到密合冰淇淋漿。

### 使用方式

1. 冷凍碗最少要在冰箱中放置15個小時。
2. 請提前準備冰淇淋漿糊。
3. 組裝並接合冷凍碗、攪拌槳以及轉接頭。
4. 將攪拌機速度設置為2檔，並將冰淇淋漿糊倒入冷凍碗；攪拌20-30分鐘，或者攪拌到理想稠度。攪拌12-15分鐘左右，可加入固體配料，如水果、乾果、糖果或者巧克力碎片。
5. 將攪拌裝置和冷凍碗取下，並使用橡膠小鏟或者塑膠或木製的勺子將冰淇淋轉移到糕點上或者密封容器中儲存。

### 安裝於升降式攪拌機



1. 關閉電源。
2. 降低升降手柄，取下攪拌碗。



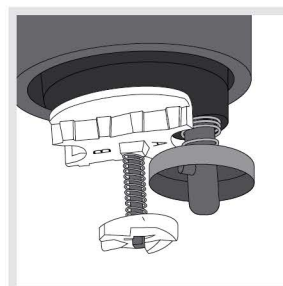
4. 向下按壓冷凍碗後部，直到碗梢卡接到彈簧門內。
5. 將攪拌槳放在冷凍碗內。



7. 正確組裝情況下，放下機頭後的轉接頭會完全密合冰淇淋漿。如未能對中，請前後滑動轉接頭，直到密合冰淇淋漿。



3. 冷凍碗套上左右的定位梢。



6. 將轉接頭上標示B端口卡入攪拌棒，直到卡住無法繼續滑動為止。

### 注意事項

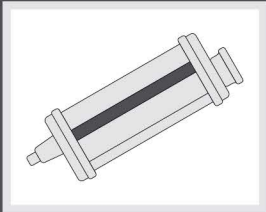
- 啟動攪拌機前，請勿將冰淇淋漿糊倒入冷凍碗中，冰淇淋糊會提早冷凍並卡住攪拌槳。
- 冰淇淋糊請勿超過1.365公升，轉化後約可產出1.9公升的冰淇淋。
- 如果攪拌裝置開始滑動並發出喀喀的聲音，表示冰淇淋已完成。
- 完成的冰淇淋質地軟稠，需將冰淇淋儲存在密封容器中2-4個小時才會變硬。
- 請勿將冰淇淋連同冷凍碗一起存放在冰箱。請勿用金屬勺子或者器皿從冷凍碗挖取冰淇淋出，可能會

### 損壞冷凍碗。

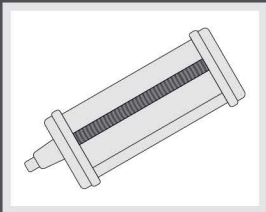
- 冷凍碗從冰箱取出後便開始融化，應立即使用。
- 先將所有零件全部組裝起來，啟動攪拌機後，才能將冰淇淋漿糊倒入冷凍碗。

### 保養與清潔

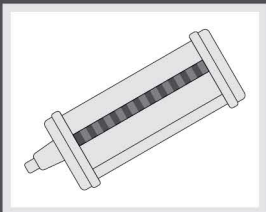
- 請用溫水沖洗使冷凍碗解凍，用溫和的清潔劑在溫水中清洗。存放至冰箱前，需要將冷凍碗徹底晾乾，切勿用洗碗機清洗。
- 轉接頭及攪拌槳可以使用洗碗機清洗。



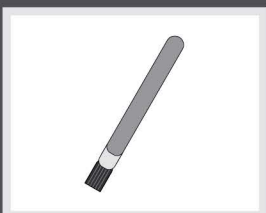
**壓麵器**—通過調整旋鈕來改變壓面軸之間的距離，進而可將麵團揉壓成想要的厚度



**細麵切麵器**—將麵皮切成細麵或扁細麵



**寬麵切麵器**—將麵皮切成寬麵



**清潔刷**—使用後，可用清潔刷去除乾麵糰

## 安裝方式



1. 使用前，撕下“請勿浸于水中”標籤。
2. 關閉攪拌機電源。
3. 鬆開配件旋鈕(A)以卸下配件口蓋(B)。
4. 選擇製麵器或切麵器。將配件軸(C)插入至配件口(D)中，確保配件軸與插口形狀吻合並扣緊。可根據需要來回旋轉配件。
5. 轉緊配件旋鈕(A)直至裝置與攪拌機完全固定在一起。

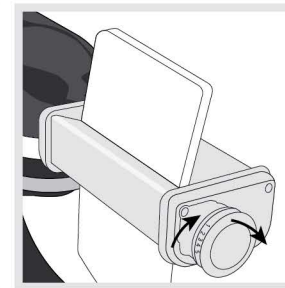
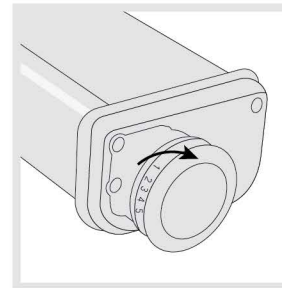
## 注意事項

- 請勿清洗該配件，或將其浸于水中或其他液體中。請勿用洗碗機清洗。
- 該配件僅適用於加工麵糰。請勿使用此設備切割或滾壓任何其他材料或食物。
- 使用該設備時，請不要穿戴領帶、圍巾或長項鍊；並用髮夾攏起長髮。
- 請不要將抹布或任何布料滾入壓麵器中清理。請不要使用小刀、螺絲刀等清理配件。

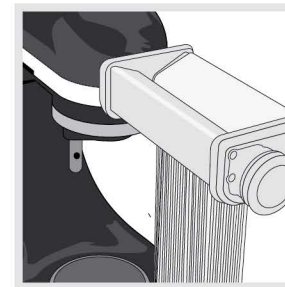
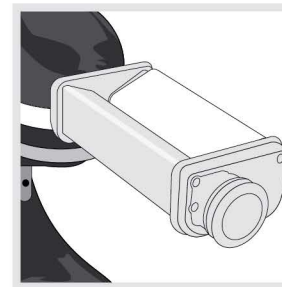
## 壓麵器的薄厚設定建議

- 1 或 2 揉捏和壓薄麵糰
- 3 粗的雞蛋麵
- 4 雞蛋麵
- 4 或 5 千層麵、扁麵、普通意麵和餃子
- 6 或 7 餃型細條通心粉，扁細麵和細麵
- 7 或 8 天使麵，細彎管麵或超細麵

## 壓麵器的薄厚設定建議



1. 將麵糰大略壓扁約1公分厚度。
2. 將調節旋鈕拉出，並旋轉旋鈕，以將壓麵器設置成1段。鬆開旋鈕。
4. 將調節旋鈕設置至2段。將麵糰送入壓麵器，進一步壓平。切換成3段，再次將麵糰送入壓麵器。繼續提高壓麵器段數，直至獲得理想厚度的麵糰。

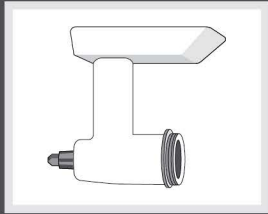


3. 攪拌機的速度調至2或4。將壓平的麵糰送入壓麵器進行揉捏。將麵糰對折，並再次揉捏。重複對折揉捏的過程數次，或直至麵糰光滑柔韌。在壓麵和切麵的時候，撒上少許麵粉，有助於乾燥和分離。
5. 要製作扁麵或普通意麵/細麵，將壓麵器換成切麵配件。將壓平的麵皮送入切麵器。切好的麵條可以立即進行料理，也可以在冷藏或乾燥後儲存待用。

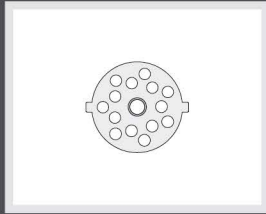
## 保養與清潔

- 如需清潔多功能切麵器，可讓其自然乾燥一小時，隨後用清潔刷刷淨乾透了麵糰即可。
- 如果乾麵糰清除不掉，可用手輕敲配件。在必要時，可以使用牙籤進行輔助清理。
- 用一塊柔軟乾燥的布來擦淨配件，並將各配件室溫儲存在乾燥處。
- 按照上述方法，在使用後進行正確的清潔。建議定期塗抹一薄層礦物油，以便潤滑齒輪。向壓麵器和/或切麵器的端頭加一滴礦物油(共四處)，以潤滑齒輪。每年一次，或每使用50次之後進行一次。

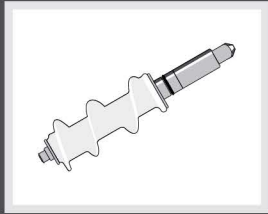




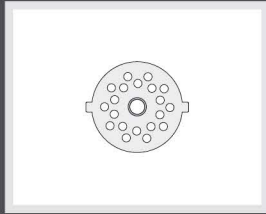
外殼



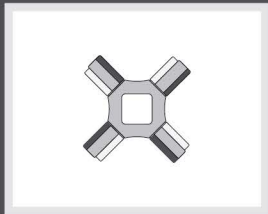
粗磨板—用於研磨生熟肉類、硬質蔬菜、乾果及乾酪



螺旋鑽體



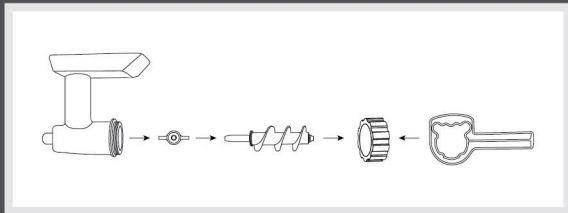
精磨板—用於將生熟肉類研磨成泥以及研磨麵包屑



十字片



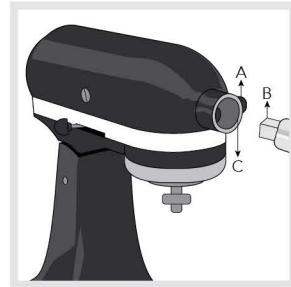
扳手



## 注意事項

- 扳手是用於卸下固定環，不能用在轉緊固定環。
- 搭配蔬果濾汁組(FVSP)，攪碎器即可作為蔬果磨泥使用。配上製香腸器(SSA)，即可自己做香腸。
- 從攪拌機裝上或卸下攪碎器前，請確實先將攪拌機電源關閉，速度鈕請停在0，以免發生危險。
- 十字刀片尖銳。請裝取時要小心，攪碎器啟動時，手指也請不要靠近攪碎器開口，不建議小孩使用攪碎器。

## 安裝方式



1. 關閉攪拌機電源。
2. 鬆開配件旋鈕(A)以卸下配件口蓋。
3. 將攪碎器配件軸(B)插入至配件口(C)中，確保配件軸與插口形狀吻合並扣緊。可根據需要來回旋轉配件。
4. 轉緊配件旋鈕(A)直至裝置與攪拌機完全固定在一起。
5. 將螺旋鑽體插入攪碎器外殼。
6. 將十字刀片放在螺旋鑽體裸露端的方形柄之上。
7. 將粗磨板或精磨板放在刀片上方。
8. 將封固定環放在攪碎器上，用手轉牢，但不需要轉太緊。
9. 將攪碎器裝在攪拌機的配件口上。

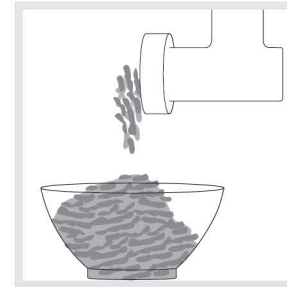
## 使用方式



1. 將食物切成細條或薄片，放進進料口，肉類應切成細條。



2. 將攪拌機速度調至4速，用扳手將食材推入進料口。



3. 研磨肉類—為達到更好的攪拌效果和更柔軟的口感，牛肉需要研磨兩次。

肉類在半解凍狀況下研磨，成品質地較佳，肥肉只能研磨一次。

4. 研磨麵包—要把麵包研磨成屑，可先將麵包經微波爐或烤箱徹底烘乾水分，如果未烤乾麵包，部分未烘乾的麵包可能會造成攪碎器阻塞。

## 含水量高食材注意事項

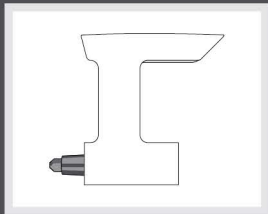
- 加工番茄或葡萄等含水量較大的食材時，進料口內可能出現液體。要先排除水分再繼續進行攪拌。
- 為避免損壞攪拌機，在進料口的食材水分排除之前不要再加入食材。

## 注意事項

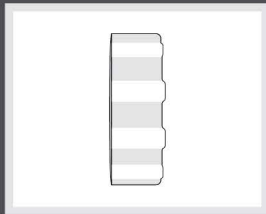
- 轉下固定環時，如果固定環太緊，無法手動擰下，可將扳手套在凹槽上，逆時針旋轉。
- 為避免損壞攪碎器配件，切勿用扳手把封圈固定在攪碎器上。

## 保養與清潔

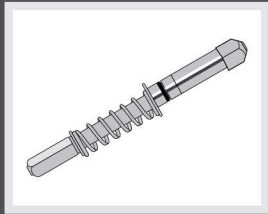
- 首先將攪碎器配件完全拆解。以下部件可使用洗碗機清洗：
  - 攪碎器本體
  - 螺旋鑽體
  - 固定環
  - 扳手
- 以下部件應用溫肥皂水手洗，並徹底晾乾：
  - 刀片
  - 研磨板



外殼—攪碎器零件



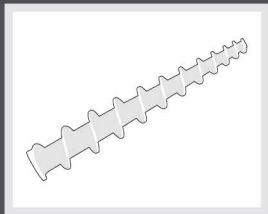
固定環—攪碎器零件



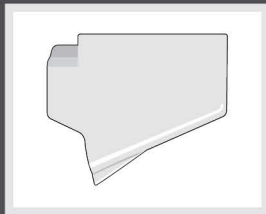
彈簧軸



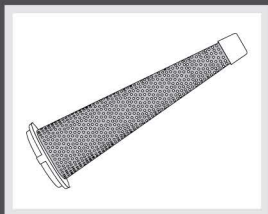
扳手—攪碎器零件



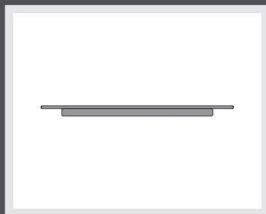
螺旋軸體



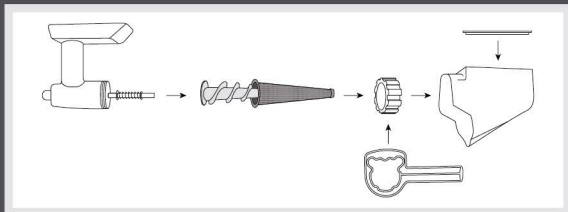
濾汁盒



過濾器—過濾蔬果殘渣



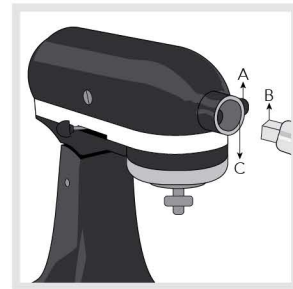
防濺板



#### 注意事項

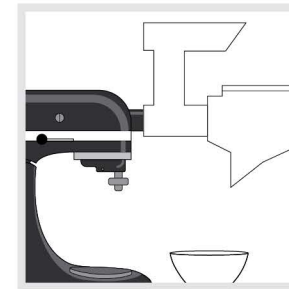
- 蔬果濾汁器需與攪碎器一同使用。
- 扳手是用於卸下固定環，不能用在轉緊固定環。

#### 安裝方式



1. 關閉攪拌機電源。
2. 鬆開配件旋鈕(A)以卸下配件口蓋。
3. 將攪碎器配件軸(B)插入至配件口(C)中，確保配件軸與插口形狀吻合並扣緊。可根據需要來回旋轉配件。
4. 轉緊配件旋鈕(A)直至裝置與攪拌機完全固定在一起。
5. 將彈簧軸插入螺旋軸體開口端。
6. 將螺旋軸體插入外殼。
7. 將過濾器套在螺旋軸體前端，後端對準外殼的凹口。
8. 將固定環放在外殼上，用手旋緊。
9. 將濾汁盒套在過濾器上，鎖緊在固定環上。
10. 將防濺板放在濾汁盒上。

#### 使用方式



1. 將蔬果濾汁器安裝至攪拌機後，將空碗放在濾汁盒下方，接住過濾後的食材，將另一個小碗放在濾汁盒前端開口下方，接住食材殘渣。



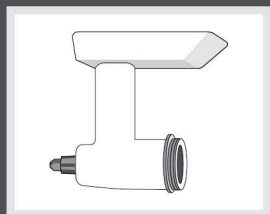
2. 將食材切成小片，以便裝入進料口。
3. 將攪拌機速度調至4檔，用扳手將食材放入進料口。

#### 保養與清潔

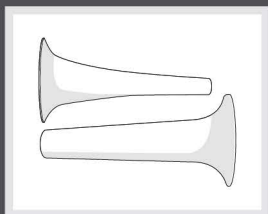
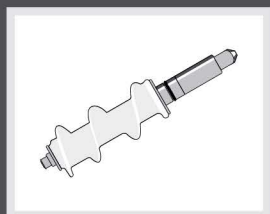
- 首先將蔬果濾汁器配件完全拆解。以下部件可使用洗碗機清洗：-攪碎器本體 -螺旋軸體 -過濾器 -濾汁盒 -固定環 -扳手
- 以下部件應用溫肥皂水手洗，並徹底晾乾：-彈簧軸
- 一些食材可能會使零件產生污漬，可通過以下方法去除：(1)將可使用洗碗機的部件放在洗碗機中，用常用的碗盤去汙模式清洗，或(2)往污漬上塗抹一點油或起酥油，用溫肥皂水洗滌並用清水沖洗乾淨。
- 過濾器附著的殘渣可以借助小的刷子去除。
- 如果固定環太緊，無法手動轉下，可將扳手套在凹槽上，逆時針旋轉。

#### 含水量高食材注意事項

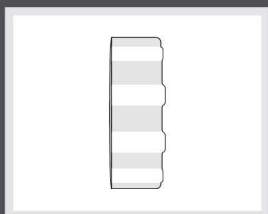
4. 過濾水果和蔬菜：
    - 將食材切成小片，以便裝入進料口。
    - 挑掉又硬又厚的皮或殼，比如橘子皮。
    - 挑掉體積大的果核，比如桃核。
    - 挑掉果殼或根莖，比如草莓、葡萄的梗。
    - 堅硬緊實的水果或蔬菜過濾前要先煮熟。
- 加工番茄或葡萄等含水量較大的食材時，進料口內可能出現液體。要先排除水分再繼續進行攪拌。
  - 為避免損壞攪拌機，在進料口的食材水分排除之前不要再加入食材。
  - 為避免對蔬果濾汁器或攪拌機造成損壞，葡萄類僅能過濾無籽葡萄。



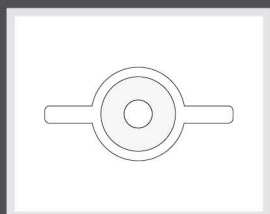
外殼—攪碎器零件

粗腸管—5/8英寸  
細腸管—3/8英寸

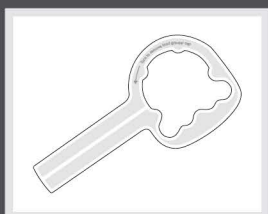
螺旋鑽體—攪碎器零件



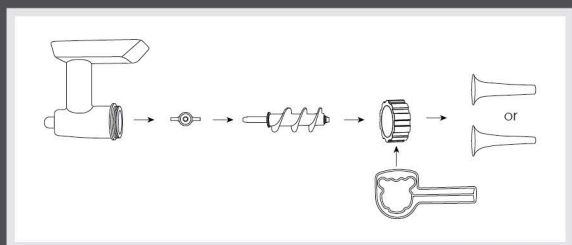
固定環—攪碎器零件



支撐桿



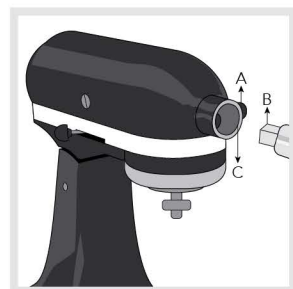
扳手—攪碎器零件



## 注意事項

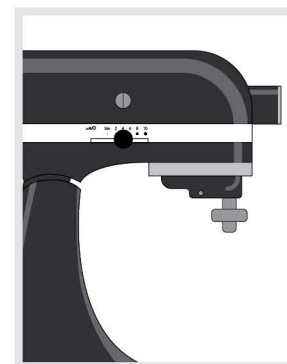
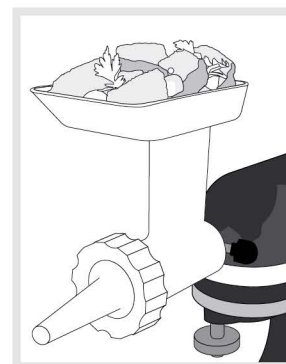
- 扳手是用於卸下固定環，不能用在轉緊固定環。

## 安裝方式



1. 關閉攪拌機電源。
2. 鬆開配件旋鈕(A)以卸下配件口蓋。
3. 將攪碎器配件軸(B)插入至配件口(C)中，確保配件軸與插口形狀吻合並扣緊。可根據需要來回旋轉配件。
4. 轉緊配件旋鈕(A)直至裝置與攪拌機完全固定在一起。
5. 將螺旋鑽體插入攪碎器外殼。
6. 將支撐桿套在螺旋鑽體前端，左右兩側卡入外殼。
7. 將固定環套上腸管後，套上外殼後用手轉緊。

## 使用方式



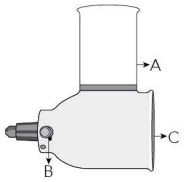
1. 腸衣先泡冷水30分鐘去除鹽份，沖洗數次。
2. 用食用油潤滑腸衣和腸管，腸衣頭套上腸管，腸衣尾端擰緊封住。
3. 將攪拌機速度調至4檔，用扳手將食材放入進料口。
4. 一手扶住腸衣讓絞肉慢慢進入充滿腸衣。

## 注意事項

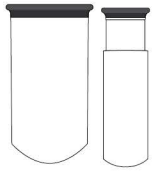
- 不要過度填塞絞肉，需預留香腸扭緊收尾的腸衣，以及烹調時香腸膨脹的空間。

## 保養與清潔

- 首先將製香腸器配件完全拆解。以下部件可使用洗碗機清洗：  
-攪碎器本體 -螺旋軸體 -支撐桿 -粗腸管 -細腸管 -扳手 -固定環



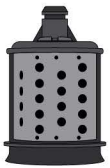
外殼—A. 進料口、B. 卡扣控制鈕、C. 出料口



推料管(大)、推料管(小)



細絲刀片筒一切絲花椰菜、甜菜根、蘿蔔及乾酪等

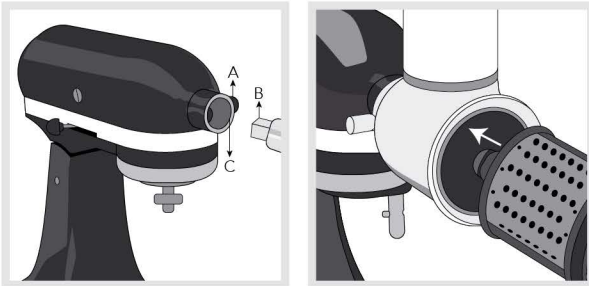


粗絲刀片筒一切絲小黃瓜、馬鈴薯及乾酪等



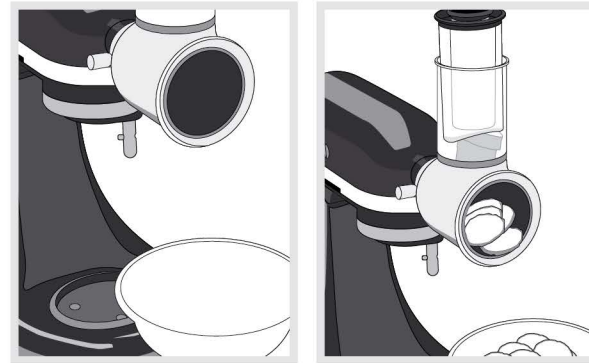
薄片刀片筒

## 安裝方式

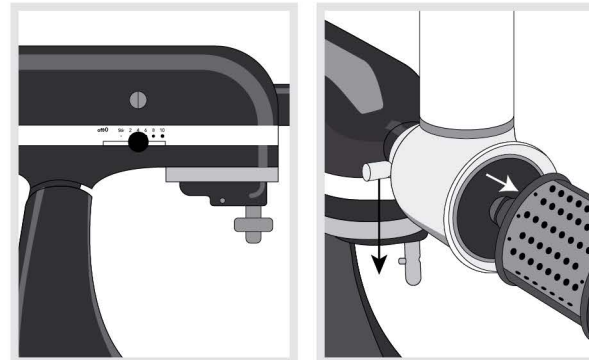


1. 關閉攪拌機電源。
2. 鬆開配件旋鈕(A)以卸下配件口蓋。
3. 將切絲切片器配件軸(B)插入至配件口(C)中，確保配件軸與插口形狀吻合並扣緊。可根據需要來回旋轉配件。
4. 轉緊配件旋鈕(A)直至裝置與攪拌機完全固定在一起。

## 使用方式



1. 放置碗於出料口下方。
4. 取合適口徑的推料管推入食材。



2. 食材切至可放入進料口大小。
3. 將攪拌機速度調至4檔。
5. 下壓卡扣控制鈕取出刀片筒。

### 注意事項

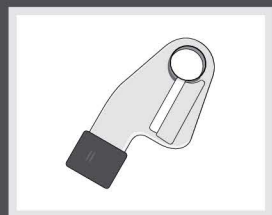
- 一次只放入單一食材進入進料口。請勿用手放入食材，以免割傷。

### 保養與清潔

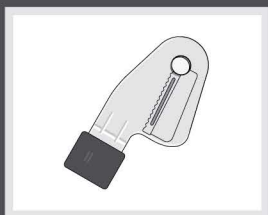
- 以下部件可放置洗碗機第一層清洗：
  - 推料管
  - 粗絲刀片筒
  - 細絲刀片筒
  - 粗薄片刀片筒
- 以下部件應用溫肥皂水手洗，並徹底晾乾
  - 外殼
- 為方便清洗，建議使用後立即沖洗。
- 若有需要可用碗盤專用清潔海綿輕刷殘渣沾黏處。



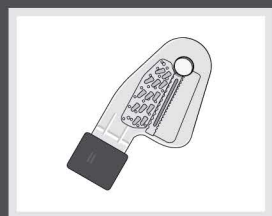
多功能切菜器配件



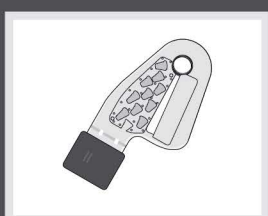
大切片刀



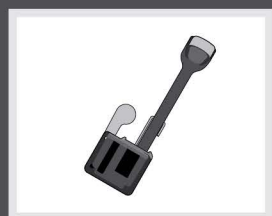
小切片刀



細刨絲刀



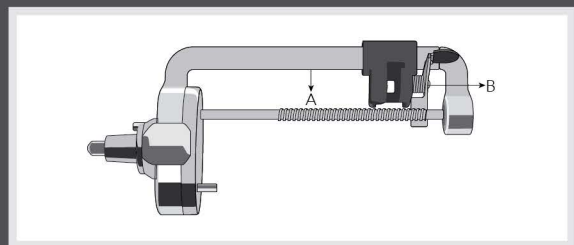
中刨絲刀



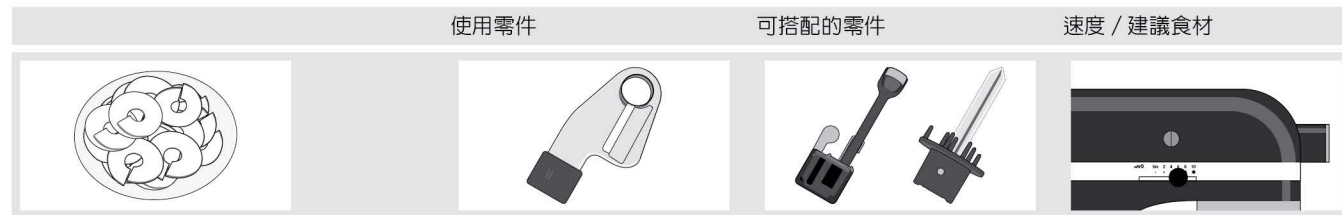
削皮刀



蔬果固定器



多功能切菜器主支架—A. 刀架、B. 解鎖柄



使用零件

可搭配的零件

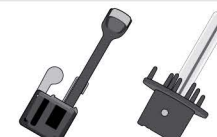
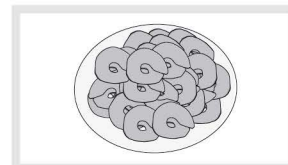
速度 / 建議食材



大切片刀

削皮刀和蔬果固定器

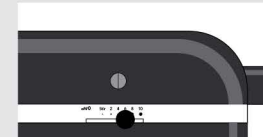
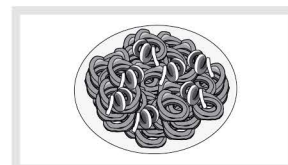
將攪拌機速度調至6檔。  
建議食材：蘋果、梨



小切片刀

削皮刀和蔬果固定器

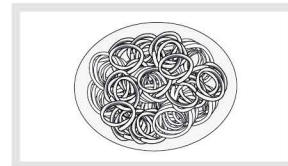
將攪拌機速度調至4檔。  
建議食材：蘆瓜、甜菜



中刨絲刀

削皮刀和蔬果固定器

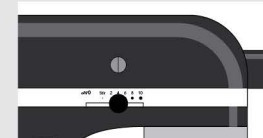
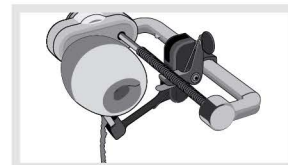
將攪拌機速度調至6檔。  
建議食材：蘆瓜、番薯、馬鈴薯



細刨絲刀

削皮刀和蔬果固定器

將攪拌機速度調至4檔。  
建議食材：蘆瓜、番薯、甜菜

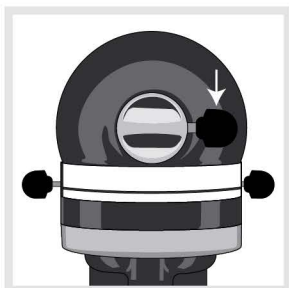


削皮刀

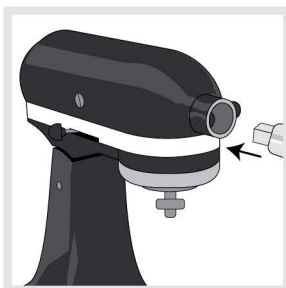
蔬果固定器

將攪拌機速度調至4檔。  
建議食材：馬鈴薯、蘋果

## 安裝方式



1. 逆時針旋轉配件旋鈕，拆下配件口蓋。



2. 將多功能切菜器配件軸套插入配件口中，保證中心軸正好嵌入正方形插口中。如有必要，可前後轉動配件，將完全滑入並契合配件口的凹口內。

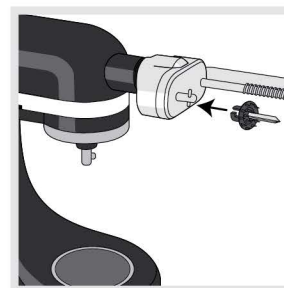


3. 擰緊配件旋鈕，直至多功能切菜器配件完全固定在攪拌機上。

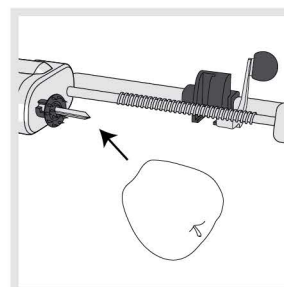
## 注意事項

- 切割前的食物準備工作即是清洗食物，然後取出，整齊地切除棱角。如有必要，還需去除任何食材的根蒂芯。

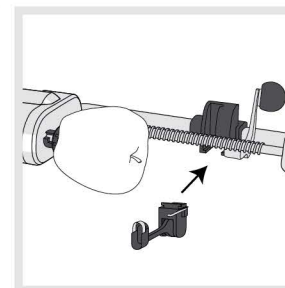
## 使用方式



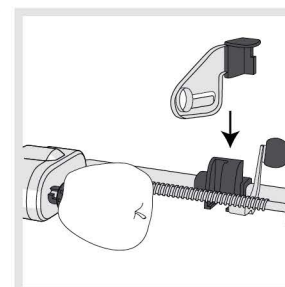
1. 安裝蔬果固定器，即俐落地將固定器放到切菜器主支架上，逆時針轉動直至發出“啞嗒”聲就位。



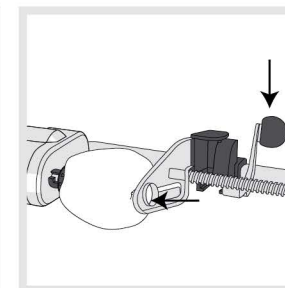
2. 多功能切菜器配件下方放置碗或盤子，然後將食物固定在蔬果固定器上。



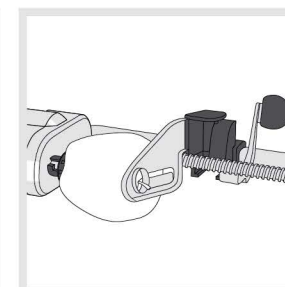
- 可選如使用削皮刀，則安裝時將其滑入刀架底部，直至發出“啞嗒”聲就位。



3. 安裝所需的刀片。



4. 拉動解鎖手柄，然後將刀架推向攪拌機，使刀片對準食物中心。



5. 將刀芯壓進食物內，增加穩定性。  
重要提示：完成後，取出食物之前先將刀片移開。

## 注意事項

- 清洗後，請將多功能切菜器配件和全部部件存放在產品的彩盒箱中。確保放置在幼兒接觸不到的位置。

## 保養與清潔

- 首先將多功能切菜器配件完全拆解。以下部件可放置洗碗機第一層清洗：  
-切片刀 -削皮刀 -細刨絲刀 -中刨絲刀 -蔬果固定器
- 配件主體只能手工清潔。用柔軟的濕布擦拭。再用柔軟的乾布徹底擦乾。不可放入洗碗機清洗。也不得浸入水中。