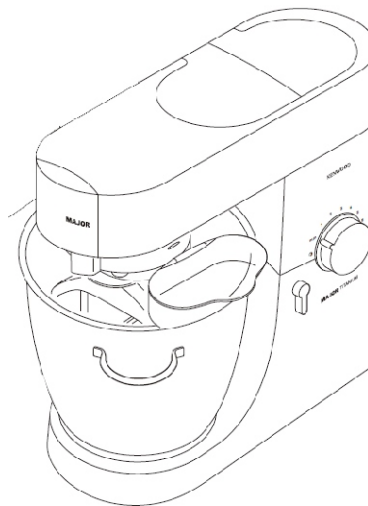


KENWOOD

產品使用說明書

KENWOOD 全能料理機

型號:KMM020



本機器只適合做家庭用途

感謝您購買本公司的產品
請您在使用前務必**詳讀此說明書**,以便正確使用
為防止意外事故,請妥善保管該說明書

總代理:
(進口商)



各界貿易有限公司
GREAT JUNGLE TRADING CO., LTD

台北市內湖區行愛路172號1樓 Tel:(02)2793-3939
1F., NO. 172, Xing-Ai Rd., Taipei, Taiwan, R. O. C.
[http: www.kenwood.com.tw](http://www.kenwood.com.tw)
email: INFO2009@SGJ.COM.TW

使用產品前

- 仔細閱讀產品說明書並保留以備參考。
- 拆除所有的包裝品。
- 將多餘的電線推入機器背面的電線儲藏隔中。
- 首次使用時，速度裝置口處會出現油脂，是正常現象，擦淨即可。
- 使用機器時，請將機器安置於堅固的工作檯上，並且請勿放置於會潑濺到水之位置。

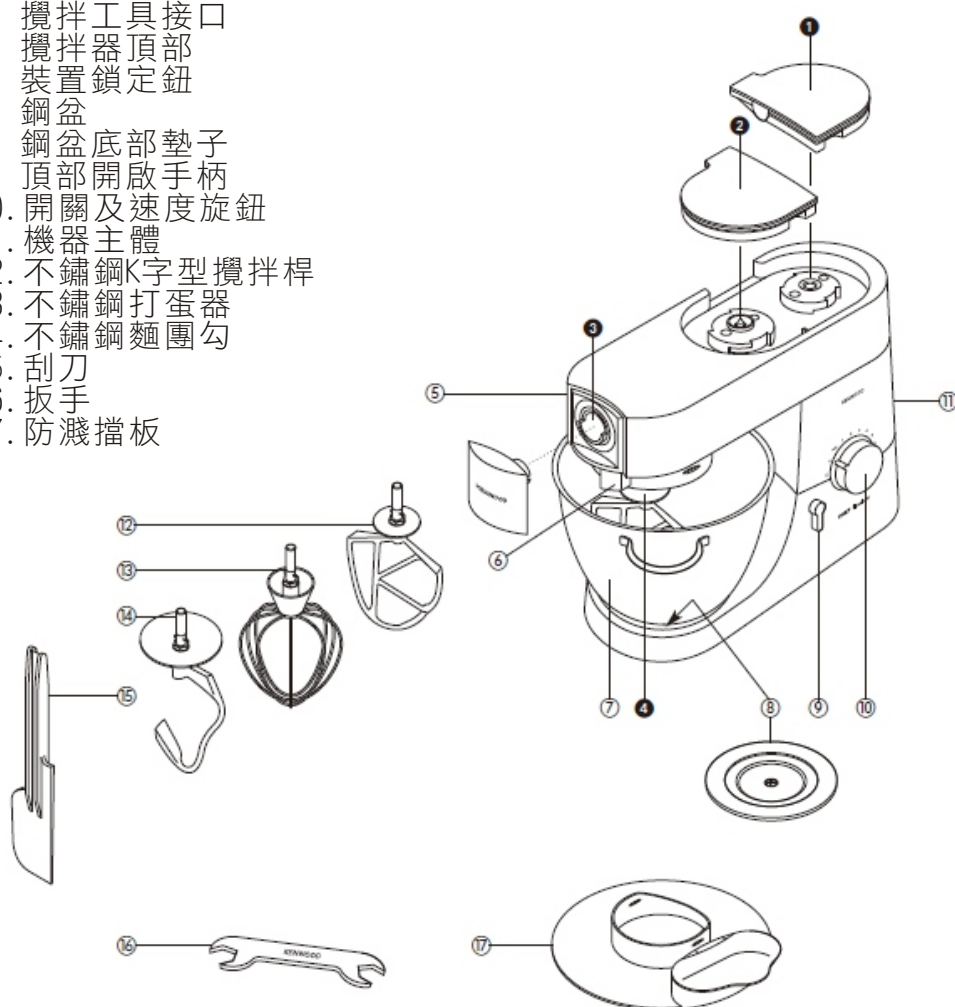
安全注意事項

- 安裝更換配件前、使用後及清潔前均須關掉機器並拔除電源。
- 勿用手指觸碰正在運行的機體部位或裝置配件。
- 勿讓機器自行運作而不加理會。
- 切勿使用有損壞的機器，應送往檢查或維修(詳情請參閱維修與服務章節)。
- 切勿在機頭處於提升位置時使用機器。
- 切勿讓電線懸垂到兒童可以觸及的範圍之內。
- 切勿讓機器主體，電線或插座受潮。
- 切勿使用非原廠配件，或同時使用超過一個配件，並將不使用的接口確實上蓋，不可令其打開空轉。
- 使用時請務必詳閱說明書之機器攪拌最大容量。
- 使用配件前，請先閱讀所附的相關安全說明。
- 機器需小心提放。提起機器前須確認頂部已鎖緊，並確認鋼盆、攪拌工具及電線不會脫落。
- 以下情形請勿使用本機器 1 精神不佳 2. 身體不適 3 不諳操作及未詳閱說明書者請勿單獨使用。
- 切勿讓孩童在無人監管的情況下使用本機。

安全注意事項

- 器具必須與在相應位置的切片原料供給台和供給手柄一起使用，處理刀片等物時應小心謹慎。
- 本機不可使用高溫食材。
- 本機僅適用於家庭食物處理。對於不正當使用或未按照本說明書指示操作所造成的後果Kenwood公司恕不負責。

1. 高速接口
2. 中速接口
3. 低速接口
4. 攪拌工具接口
5. 攪拌器頂部
6. 裝置鎖定鈕
7. 鋼盆
8. 鋼盆底部墊子
9. 頂部開啟手柄
10. 開關及速度旋鈕
11. 機器主體
12. 不鏽鋼K字型攪拌桿
13. 不鏽鋼打蛋器
14. 不鏽鋼麵團勾
15. 刮刀
16. 扳手
17. 防濺擋板



攪拌裝置:攪拌工具及其用途

不鏽鋼K字型攪拌桿:可用於製造蛋糕、餅乾、麵糰、餡餅、及馬鈴薯泥。

不鏽鋼打蛋器:用於打蛋、製作煉乳、奶油、脫脂鬆糕、蛋白甜餅、起士蛋糕(切勿用於攪拌過重的混合物，如:煉乳脂和糖塊，否則會使其受損。)

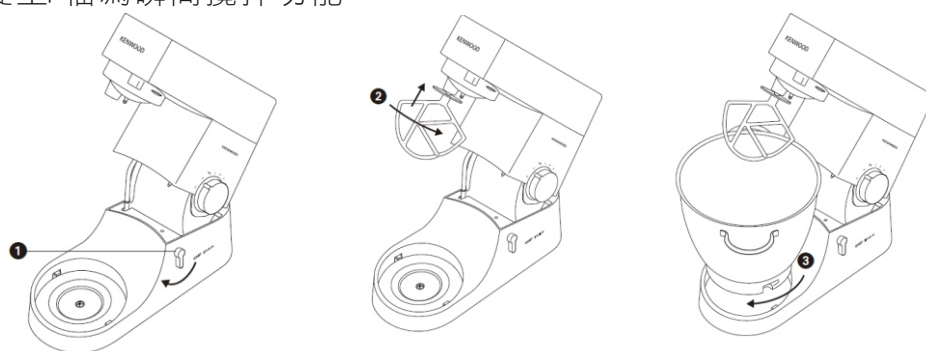
不鏽鋼麵團勾:可用於攪拌麵糰。

1. 攪拌工具的使用

- 手扶頂部開啟手柄 ①，抬起攪拌器頂部至鎖定為止。
確認鋼盆底部墊子正確放置於機器底部 ㊀ 字朝上

2. 安裝攪拌工具

- 推入攪拌工具 ② 到底，然後旋轉。
- 將鋼盆裝到底座上，壓下並順時針旋緊 ③。
- 逆時針旋轉頂部開啟手柄，放下機身至鎖定為止。
- 選好速度，然後扭動速度調節旋鈕以開啟機器。
- 旋至P檔為瞬間攪拌功能。



3. 拆除攪拌工具請務必確認機器已停止運轉

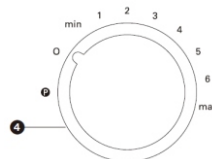
- 將不鏽鋼K字型攪拌桿旋轉拔出。

小竅門

- 如有需要時可關閉機器後用刮刀將鋼盆內的食物取出。
- 室溫下的雞蛋所打出的效果最好。
- 打泡蛋白時須確保鋼盆內或不鏽鋼打蛋器上沒有油脂或蛋黃。
- 因麵糰磨擦生熱，因此建議採用低溫原料製麵糰，除非食譜另有指示。

麵包製法注意事項

- 切勿使用超出以下指示份量的原料，否則機器會超負荷。
- 每間隔一段時間(約每5分)將機器停止，刮掉攪麵糰器上面的混合物後，再啟動繼續攪拌。
- 先放液體原料會使攪拌效果更好。



最大容量

CHEF 機型(KM010)			MAJOR 機型 (KMM020)		
餡餅	麵粉重量	680g/ 1磅 8 盎司	麵粉重量	910g/ 2 磅	
硬質麵糰	麵粉重量	1000g/ 2 磅 3 盎司	麵粉重量	1200g/ 2.5 磅	
	總重量	1600g/ 3.5 磅	總重量	2100g/ 4 磅 11 盎司	
軟質麵糰	麵粉重量	1300g/ 2 磅 14 盎司	麵粉重量	2600g/ 5 磅 12 盎司	
	總重量	2500g/ 5 磅 8 盎司	總重量	5000g/ 11 磅	
蛋糕材料	總重量	2700g/ 6 磅	總重量	4550g/ 10 磅	
蛋白		12 個		16 個	

速度調節

不鏽鋼K字型攪拌棒

- 奶油和糖塊起始選用最低檔，逐漸調至較高的速度檔位
- 打蛋入乳化混合物 4 - 'max' 檔位
- 攪麵粉或小塊水果等 'min' - 1 檔位
- 製作蛋糕起始選用最低檔，逐漸調至較高的速度檔位
- 加油脂入麵粉 'min' - 2 檔位

不鏽鋼打蛋器

- 由低慢慢調至 'max' 檔位

不鏽鋼麵團勾

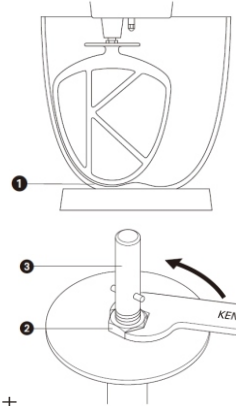
- 起始選用 'min' ; 逐漸調至1檔位

常見問題Q&A

Q: 不鏽鋼打蛋器或不鏽鋼K字型攪拌桿受阻，或未接觸到物料？

A: 調節攪拌工具的高度，方法如下：

1. 拔下電源。
2. 將機頭抬起，並插入攪拌工具。
3. 握住攪拌工具，然後扭鬆螺母 ②。
4. 將機頭放下。
5. 轉動軸 ③ 以調節高度，應以攪拌工具貼近鋼盆底部為準 ①。
6. 抬起機頭，握住攪拌工具並轉緊螺母。

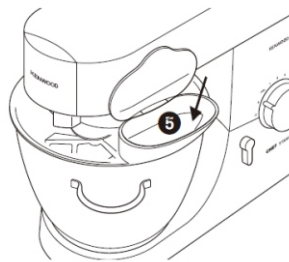
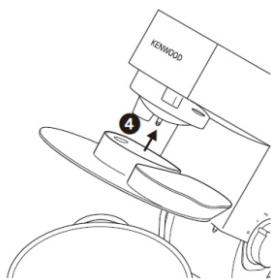


Q: 攪拌機工作中自動關機

A: 本機配有防超負荷保護裝置，當機器負荷超重時會自動關機防止機身受損。發生上述情況時，關機並拔掉電源。取出部分原料以減輕負荷並等待片刻。插上電源並重新設定速度。如果機器仍不能立即運轉，需再等待少許時間後重新啟動。

安裝及使用防濺擋板

1. 抬起不鏽鋼K字型攪拌桿頂部至鎖定為止。
2. 將鋼盆裝到底座上。
3. 將防濺擋板安裝在機頭下部 ④ 並完全固定，控制物料投入口在如圖所示的位置 ⑤。
4. 安裝攪拌工具。
5. 放下機頭
 - 操作過程中，原料可通過物料投入口直接加入鋼盆中。
 - 更換攪拌工具時無需拆下防濺擋板。
6. 拆除防濺擋板時先將機頭抬起，卸下防濺擋板即可。

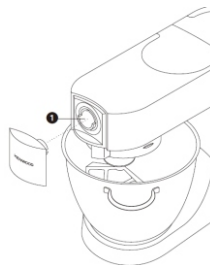


保養及清潔

- 清潔前請務必關掉電源並拔除插頭
- 首次使用時，速度裝置口 ❶ 處會出現油脂，是正常現象，擦淨即可。

機身部分和裝置口蓋

- 用濕布擦拭，再用乾布將其抹乾
- 切勿用粗糙的清潔布擦拭或將機器浸入水中。



不鏽鋼鋼盆

- 用手清洗，然後徹底擦乾，也可使用洗碗機。
- 如果是不鏽鋼鋼盆，勿用電刷、鋼絲品或漂白劑清洗，可用醋來洗去污垢。
- 不能加熱(如置於煮食器皿上，烤箱、微波爐內)。

攪拌工具

- 用手清洗，然後徹底擦乾，也可使用洗碗機。

防濺擋板

- 用手清洗，然後徹底擦乾。

本產品符合歐盟2002/96/EC規定，重要訊息如下

本機壽命終結後，請勿當作一般廢棄物處理。請送到當地授權的特別廢物收集中心或提供有關服務的代理商。資源回收家用電器可避免因不當棄置而影響生態環境及健康，及讓物料得以循環再用，大大節省能源及資源。為提醒用戶資源回收家用電器，本機標有打著交叉的垃圾筒圖像。



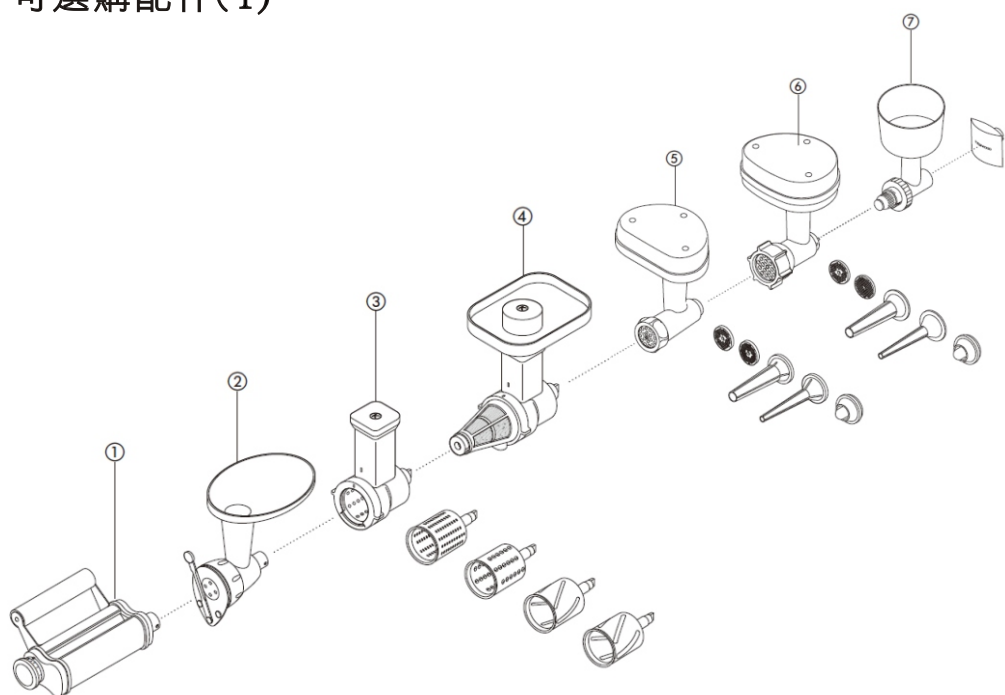
維修及顧客服務

致：
親愛的顧客
非常感謝您選購KENWOOD產品，如圖所示，食物處理器備有多款附件可供選購，如有訂購需求，歡迎洽詢供應商及各經銷商。

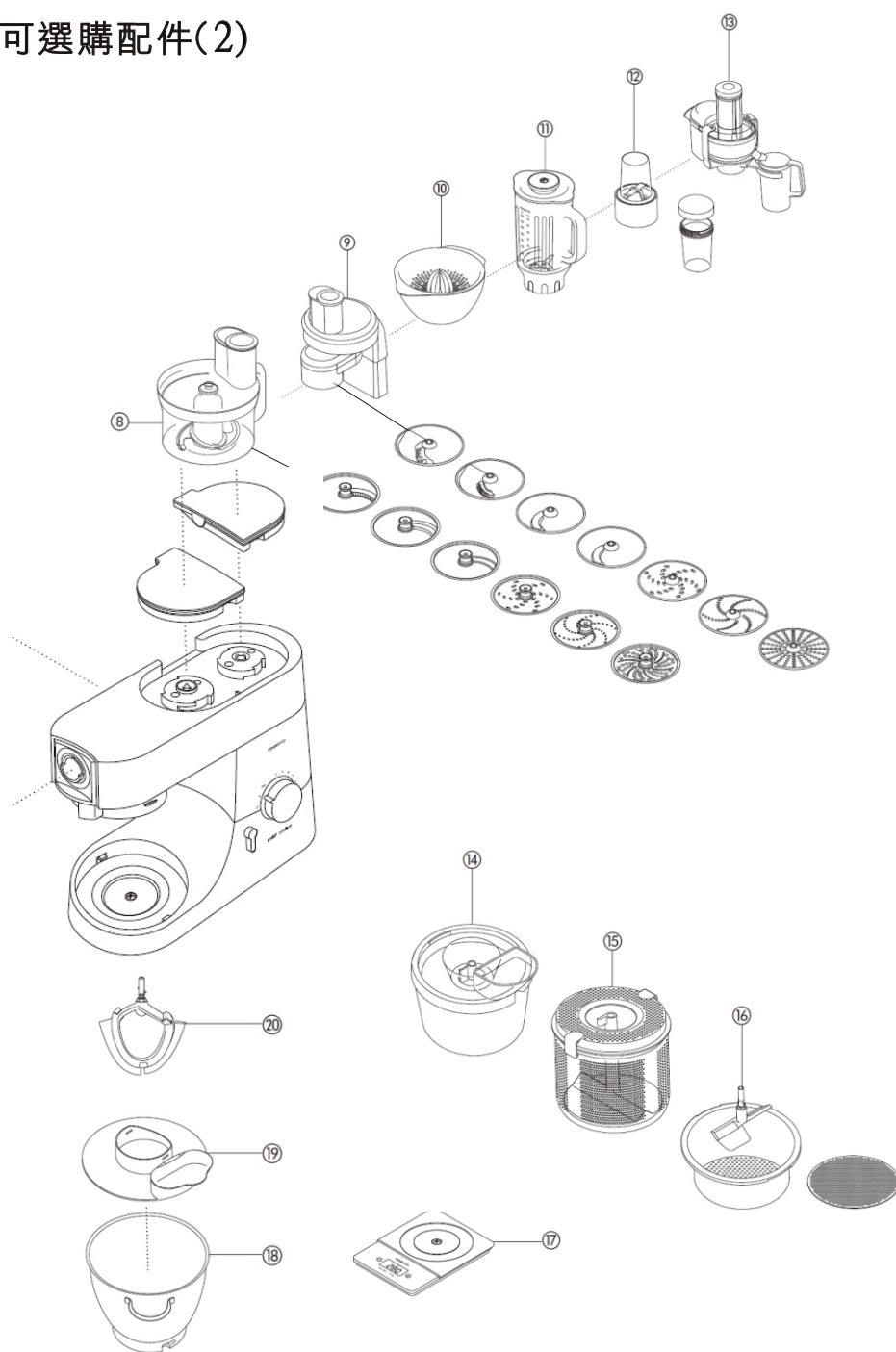
- 服務和修理--請與您購買此產品的商店查詢或致電
台灣Kenwood總代理

各界貿易有限公司
台北市內湖區行愛路172號
TEL:02-2793-3939
EMAIL:info2009@sgj.com.tw

可選購配件(1)



可選購配件(2)



可選購配件說明

食物處理器配件表				
銜接處	配件名稱 (圖示代號)	附件型號	原廠訂購料號	用途
高速接口	榨柳丁器 (10)	AT312 (600ML)	AWAT312B01	柑橘類水果榨汁用
	果汁機(11)	AT337(1.5L 塑料杯)	AWAT337B02	製作奶昔、冰沙、雞尾酒、醬汁、湯、碎冰
		AT338(1.5L 玻璃杯)	AWAT358002	
		AT339(1.5L 不鏽鋼果汁杯)	AWAT339B01	
	小型多功能研磨器(12)	AT320	AWAT320B01	以平刃刀片剝切、磨碎、磨粉食材用，例如：咖啡豆
榨汁機(13)	AT641	AWAT641B01	用於榨高纖的蔬菜水果	
中速接口	食物處理配件(8)	AT640	AWAT647001	切洋蔥、肉類、蔬菜; 切碎、切絲、切片、削片及粗粒混合
		以下三種切盤可單獨購買		
		a. 特大網眼切盤 639021 (a)	KW693021	
		b. 銼盤 639150 (b)	KW639150	
	c. 標準削片器 639083 (c)	KW639083		
食物處理配件(9)	AT340	AWAT340002	七種切盤	

可選購配件說明

食物處理器配件表				
銜接處	配件名稱(圖示代號)	附件型號	原廠訂購料號	用途
低速配件	義大利麵壓模配件(1)	AT970	AWAT970A01	用於製作義大利麵、麵條、餃子皮
	通心粉壓模主機(2)	AT910	AWAT910001	通心粉及餅乾壓模主機
	通心粉壓模配件(2)		AWAT910002~AWAT910014	12種通心粉壓模及餅乾模
	旋轉式切片/切絲器(3)	AT643(附五種切割筒)	AWAT643B01	將起士、巧克力、生菜切絲/切片
	水果壓榨器(4)	AT644	AWAT644B01	
	套裝碎肉器(5)	AT950 包括	AWAT950B101	絞肉類、魚類、內臟、硬起士、乾果、香腸
		a. 細微絞盤(3毫米漏孔)		
		b. 中等絞盤(4.5毫米漏孔)		
		c. 粗絞盤(8毫米漏孔)		
	套裝碎肉器(6)	AT955	AWAT955001	
乾磨器(7)	AT941	AWAT940A01	磨粉配件;研磨殼類、豆類、米、蕎麥、黑麥、燕麥	
其他配件	製冰淇淋器(14)	AT957A	AWAT957B01	可製做冰淇淋
	馬鈴薯削皮器(15)	AT952A	AWAT445001	
	果醬器(16)	AT930A	AWAT930B01	
	磅秤(17)	AT850B	AWAT850B01	
	不鏽鋼鋼盆(18)	36386A	AW36386B01	
	防濺隔板(19)	344445A	AW34445A01	
	彈性攪拌器(20)	44002	AWAT502002	

英國式硬麵包

材料

1. 高筋麵粉 450克
2. 鹽 1茶匙(5g)
3. 乾酵母 5克
4. 糖 1/3茶匙
5. 水 250CC
6. 固體奶油 10克

步驟

1. 乾酵母(需浸水的酵母):將水倒入碗中，加熱至不燙手約40c~45c。然後加入糖和酵母，靜置約5~10分鐘直至起泡，做成新鮮酵母水。(乾酵母請依各品牌指示之使用量)
2. 將過篩後的乾粉料放入鋼盆 -->均勻灑入鹽 -->開機(慢速)攪拌-->慢慢倒入新鮮酵母水。(液體保留約10cc觀察麵糰濕度)。
3. 用最低速度打搓45-60秒。如有需要可再加液體，直到形成麵糰。
4. 成糰期間需偶爾停機將於附著在鋼盆邊緣的餘粉刮入，直至鋼盆裡無餘粉，再慢慢加入室溫固體奶油，用轉速(1)再搓3-4分鐘。
5. 直到麵糰變得光滑，有延展性，不沾黏在容器中(即三光)。
6. 停機檢查是否可以將麵團拉長不斷裂成巨齒狀，再打30秒再檢查!直至麵團柔軟(如耳垂般的柔軟)略微撐出薄膜，即可準備基礎發酵。(此麵糰之薄膜不用太薄)
7. 將麵糰取出滾圓後收口朝下放在塗有油脂的容器內，以毛巾覆蓋保持濕度，放在暖和處靜至漲大一至兩倍。
8. 檢查是否發酵完成，用沾麵粉的手按壓測試，麵糰不會恢復凹洞即完成基礎發酵。
9. 接著取出麵糰將其空氣按壓排出後靜置5~10分醒麵，再分割塑型。
10. 秤出麵團總重量後依需要分割，再整形成喜歡的大小，然後用毛巾覆蓋，再次發酵直至成型後的麵糰脹大至1~2倍，即可烘烤。
11. 用攝氏220度烘烤：麵包30-35分鐘，麵包卷10-15分鐘，中間可觀察上色呈度，烤好的麵包在敲擊底部時應有中空聲，此種麵包類似法國麵包外硬內軟。

食譜

歐陸式軟麵包

材料

1. 高筋麵粉 400克
2. 低筋麵粉 50克
3. 牛奶 250CC
4. 砂糖 50克
5. 固體油 100克
6. 乾酵母 10克
7. 全蛋 1顆
8. 鹽 1/3茶匙

步驟

1. 將牛奶加熱到攝氏約50c~60c，放入砂糖攪拌至溶解，待溫度下降至不燙手再加入乾酵母。(乾酵母請依品牌指示斟酌使用量)靜置5~10分鐘起泡成為新鮮酵母水。
2. 將過篩後的高筋低筋麵粉倒入鋼盆內均勻灑入鹽開機(慢速)攪拌放入全蛋慢慢倒入新鮮酵母水。(液體保留約10cc觀察麵糰濕度每個品牌的麵粉吸水度不同，請自行斟酌)。
3. 用最低速度打搓45-60秒，直到形成麵糰。
4. 成糰期間需偶爾停機將附著在鋼盆邊緣的餘粉刮入，直至鋼盆裡無餘粉，再慢慢加入室溫的固體奶油，用轉速(1)再搓3-4分鐘。
5. 直到麵糰變得光滑，有彈性，不沾黏在容器中(即三光)。
6. 停機檢查是否可以將麵團拉出非常透明的薄膜，再打30秒後再次檢查，直至麵團可撐出薄膜，即可準備基礎發酵。
7. 將麵糰取出滾圓後收口朝下放在塗有油脂的容器內，以毛巾覆蓋保持濕度，放在暖和處靜至漲大一至兩倍。
8. 檢查是否發酵完成，用沾麵粉的手按壓測試，麵糰不會恢復凹洞即完成基礎發酵。
9. 接著取出麵糰將其空氣按壓排出後靜置5~10分醒麵，再分割塑型
10. 秤出麵團總重量後依需要分割，再整形成喜歡的大小，然後用毛巾覆蓋，再次發酵直至成型後的麵糰脹大至1~2倍，即可烘烤。
11. 用攝氏220度烘烤：麵包30-35分鐘，麵包卷10-15分鐘，中間可觀察上色呈度，烤好的麵包在敲擊底部時應有中空聲，此種麵包非常柔軟，可依照喜愛變換任何口味。

食譜

柳丁戚風蛋糕

(以下份量為約8吋，如不鏽鋼打蛋器或不鏽鋼K字型攪拌桿未接觸到物料，請調節攪拌工具的高度)

材料A

- | | |
|----------------|------|
| 1. 蛋黃 | 5個 |
| 2. 砂糖 | 30g |
| 3. 橄欖油 | 40g |
| 4. 鮮奶(可用奶酒) | 30g |
| 5. 柳丁皮(洗淨磨皮取代) | 1顆 |
| 6. 新鮮柳丁汁 | 1顆 |
| 7. 低筋麵粉 | 100g |

材料B

- | | |
|-------|-----|
| 1. 蛋白 | 5個 |
| 2. 砂糖 | 30g |

步驟

1. 依序將 **材料A** 逐一加入鍋內拌勻後，倒出放在另一鍋備用。
2. **將鋼盆洗淨擦乾(勿與水份接觸)**製作 **材料B**，將5個蛋白加入1/3砂糖，先用轉速1慢至乳白粗泡泡後，再逐次將2/3的砂糖加入，持續打到蛋白變成白色，且呈尖挺狀。
3. 取一些打好的蛋白至材料A鍋中，將其同方向稍微拌勻後，再將剩餘的蛋白加入並拌勻，不要太使力以免打散蛋白。
4. 倒入8吋模具後，送入160-165度烤箱，約30-40分。

食譜

蛋白酥

材料

1. 蛋白 4個
2. 砂糖 200g

步驟

在烤盤中鋪上不黏貼的專用烘烤牛皮紙

1. 以最高速度檔位攪拌蛋白直至起泡加入砂糖，並再次攪拌。
2. 用勺子或出口為2.5厘米（1吋）的專用擠奶油漏斗將混合物攤鋪在烤盤上。
3. 以攝氏110度烘烤4-5小時至脆皮裝，如外層以烤成金黃色可將烤箱門打開少許繼續烤。

將烤好的蛋黃酥用密封容器保存。

<以上食譜僅供參考，實際用量及口味請依個人喜愛酌量調整，請將氣候及濕、溫度考慮在內，以利成品達理想狀態>