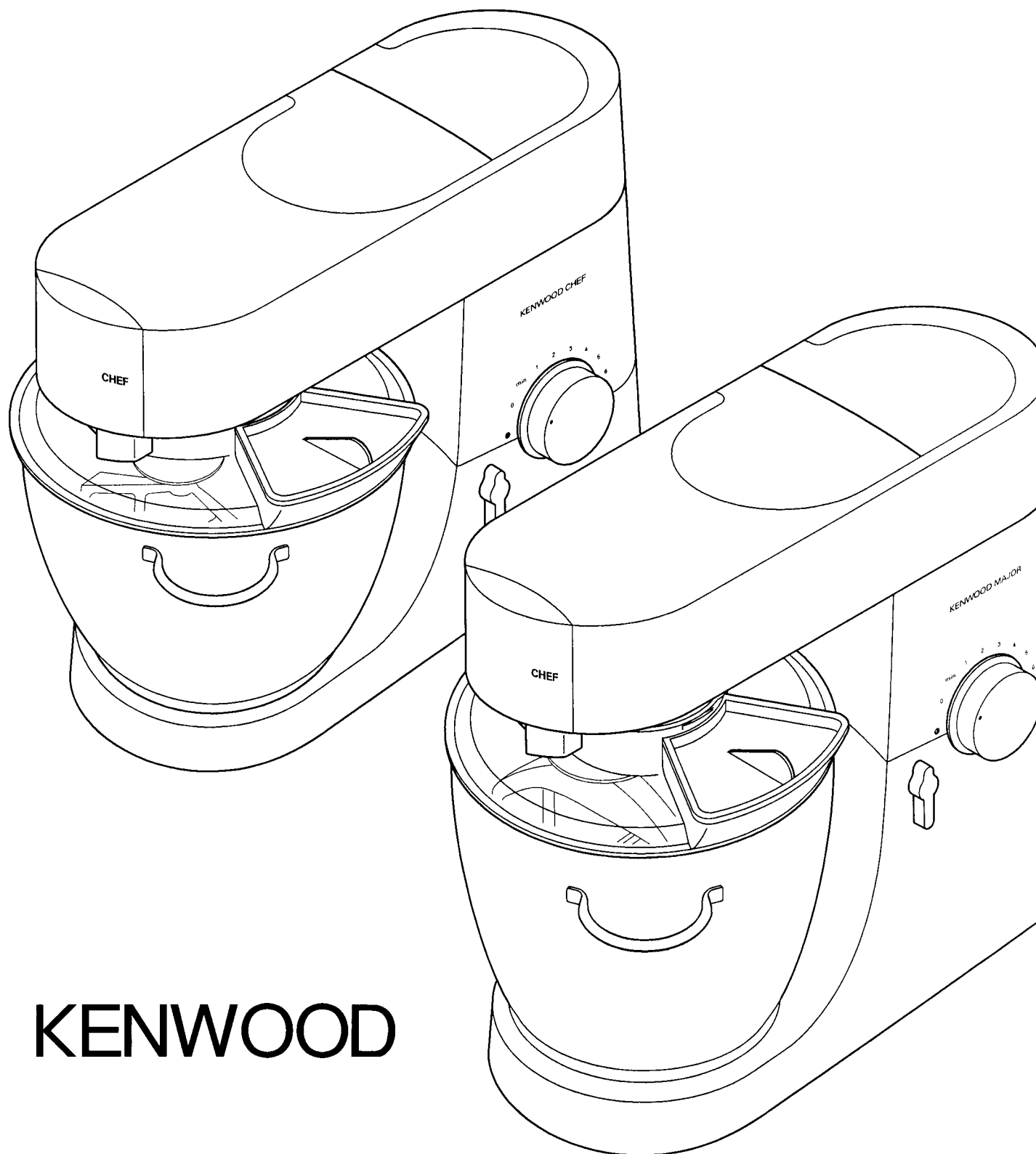


產品指引

KENWOOD Chef and Major KM001-KM006

恭喜閣下選購了 KENWOOD 產品，這部廚師機備有多款附件可供選購，百般廚藝、樣樣皆能，希望你能享受這個產品為你帶來的樂趣。

耐用、多功能、可靠的 KENWOOD 廚師機。



KENWOOD

了解您的 KENWOOD 廚師機

安全注意事項

- 在安裝、拆除附件及清洗本產品前，必須先關機並拔掉插頭。
- 兒童或老弱人士在無人指導下切勿使用本機。
- 手指需遠離正在運作中的部份和裝配附件。
- 切勿在開啟本機後而置之不理。
- 若本機已損壞，切勿使用並應給予適當的檢查及維修(請參閱第 6 頁維修和顧客服務)。
- 切勿使用非原廠的配件，並切勿同時使用多於一個附件。
- 切勿使用超過第 2 頁上所定的最高容量。
- 切勿讓小童把玩本產品。
- 使用附件前，請閱讀有關安全事項並遵守其指示操作。
- 本機只適合家居使用。
- 因本機較重，安裝或移動本機時請小心，需確保機頭已鎖住，容器和其他配件及電線等已安置妥當。

在接上電源前

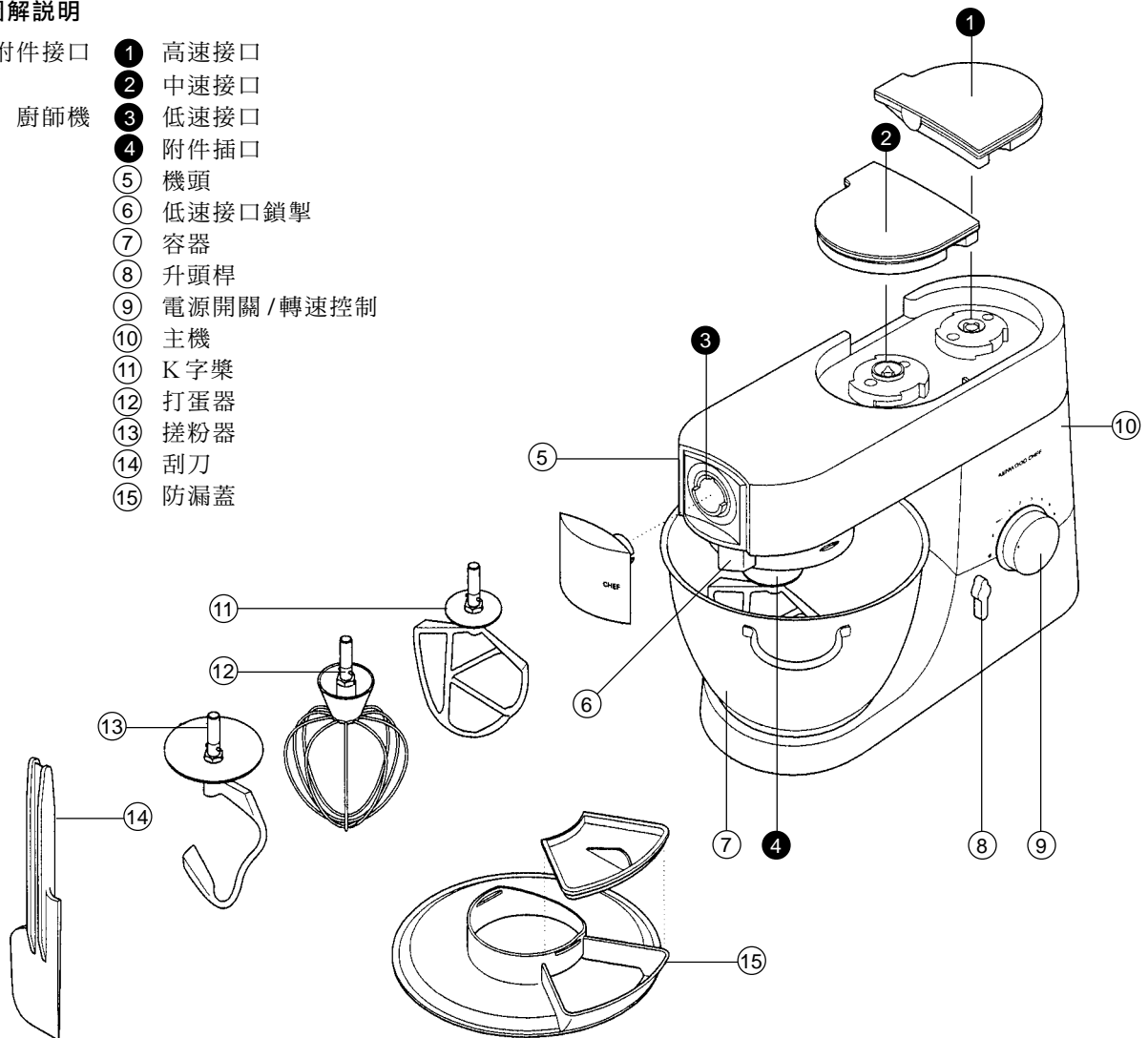
- 確保您的電源電壓符合機器底部所示電壓。
- 如須更換插頭，請依電線分配如下：
藍色：中線 (N) / 啡色：火線 (L)
- 本機器遵從歐洲共同體條令 (EEC Directive 89/336/EEC)。

首次使用前

1. 移去所有的包裝品。
2. 沖洗配件：見第 6 頁“保養和清潔”
3. 過長的電線可捲入機後的電線收藏位內

圖解說明

- | | |
|------|---------------|
| 附件接口 | ① 高速接口 |
| | ② 中速接口 |
| 廚師機 | ③ 低速接口 |
| | ④ 附件插口 |
| | ⑤ 機頭 |
| | ⑥ 低速接口鎖掣 |
| | ⑦ 容器 |
| | ⑧ 升頭桿 |
| | ⑨ 電源開關 / 轉速控制 |
| | ⑩ 主機 |
| | ⑪ K 字槳 |
| | ⑫ 打蛋器 |
| | ⑬ 搓粉器 |
| | ⑭ 刮刀 |
| | ⑮ 防漏蓋 |



廚師機

廚師機附件及其部份用途

- K字槳 ● 用於做蛋糕、餅乾、餡餅皮、糖粉、餡料、鬆餅和薯蓉
- 打蛋器 ● 用於打蛋、忌廉、含蛋(奶)麵漿、海綿蛋糕、調和蛋白、芝士蛋糕、芝士餅、摩士、梳乎厘。切勿將打蛋器用於稠濃密混合物(如牛油和糖)這會損壞機器
- 搓麵器 ● 用於發酵混合物

如何使用廚師機

- 1 順時針扭動升頭桿 ①，將廚師機頭升高直至鎖住
- 插入附件 2 轉動附件直至 ② 停止，然後才壓入
- 3 容器放於底座上向下壓並順時針扭動 ③
- 4 把機頭輕輕推高，順時針扭動升頭桿，將機頭降低直至鎖住
- 5 扭動開關及調校至理想轉速
 - 欲用即按操作混合時，選定手控掣 P
- 取出附件 6 旋鬆 / 擰開

- 提示
- 經常停機並用刮刀將材料刮回容器中心部份
 - 在室溫下打蛋效果最佳
 - 在打蛋白前，確保打蛋器上和容器裡沒有油脂和蛋黃
 - 除非食譜中有列明，否則建議以冷的材料做餡餅皮

做麵包須知

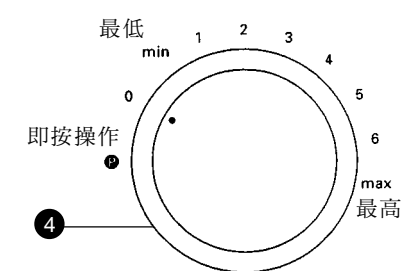
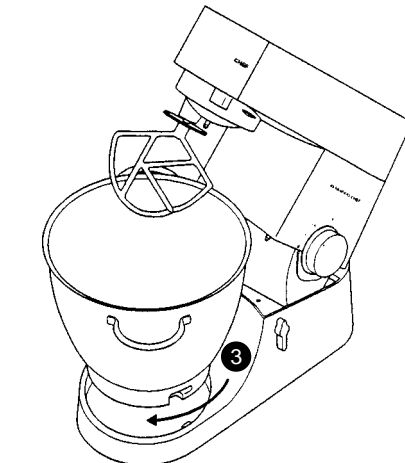
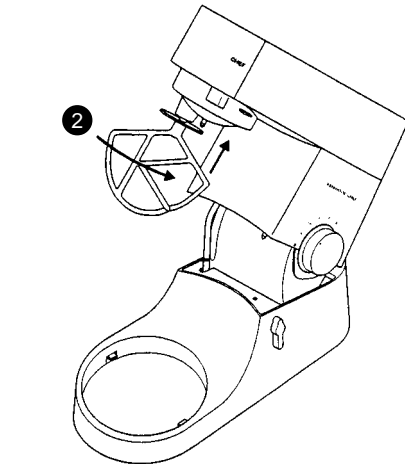
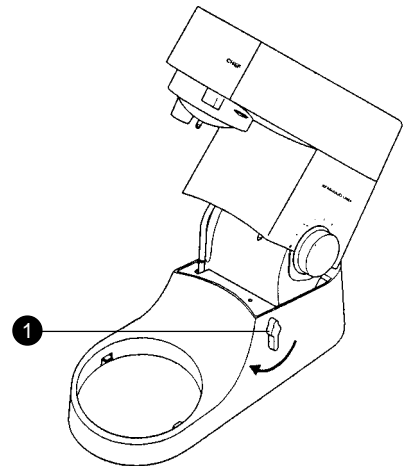
- 要點
- 切勿超過下列最大容量，否則機器將負荷過重
 - 如果您聽到機器搖晃，立即關機，取出一半麵團然後分別加工每個麵團
 - 容器裡先放液體，後加材料混合效果更佳

最大限度容量

	Chef	Major
餡餅皮	● 麵粉重量：680克-1磅8安士	● 麵粉重量：910克-2磅
硬發酵麵團	● 麵粉重量：1.36公斤-3磅	● 麵粉重量：1.5公斤-3磅5安士
英國式	● 總重量：2.18公斤-4磅13安士	● 總重量：2.4公斤至5磅5安士
軟發酵麵團	● 麵粉重量：1.3公斤-2磅14安士	● 麵粉重量：2.6公斤-5磅12安士
歐陸式	● 總重量：2.5公斤-5磅8安士	● 總重量：5公斤-11磅
水果蛋糕混合物	● 麵粉重量：2.72公斤-6磅	● 麵粉重量：4.55公斤-10磅
蛋白	● 12隻	● 16隻

轉速 ④

- K字槳
- 打牛油和糖：從最低轉速開始，逐漸增大到最高“max”
 - 打蛋：轉速“4” — 最大 (“max”)
 - 融入麵粉、水果等：轉速“1”
 - 造餅乾材料：從最低轉速開始，逐漸增大到最高“max”
 - 把牛油揉入麵粉：轉速“2”
- 打蛋器
- 逐漸增大到最大“max”
- 搓粉器
- 從最小“min”開始，逐漸增大到轉速“1”



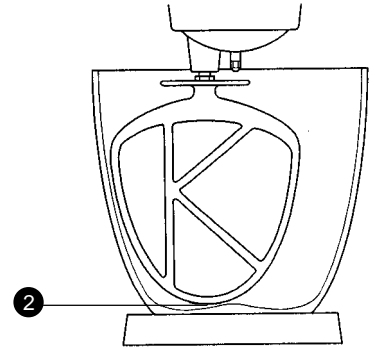
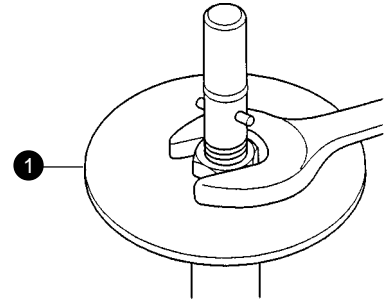
解決問題

問題

- 打蛋器或K字槳接觸到容器底部或不能攪拌容器底部的食物

解決辦法

- 調整附件高度，步驟如下：
 1. 拔去插頭
 2. 升高廚師機頭，插入工具
 3. 握住附件，鬆開螺帽 ①
 4. 降低廚師機頭
 5. 通過旋轉工具來調節工具高度，最佳高度應是工具即將但不碰到容器底部 ②
 6. 升高廚師機頭，握住工具，擰緊螺帽

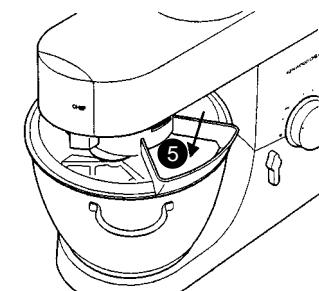
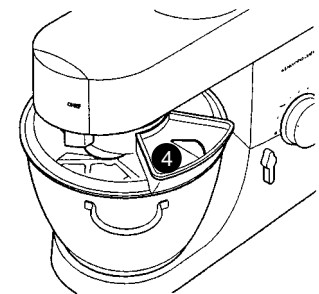
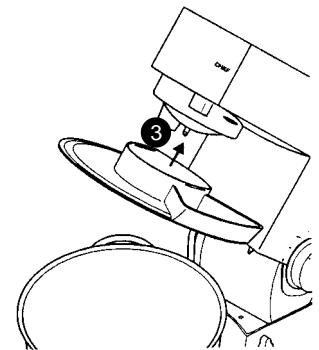


問題

- 廚師機於運作中突然停止攪拌
- 解決辦法 ● 廚師機設有過重自動保護設備，如容器內載有過重的食物，機器便會自動停止運作，以免損壞。此時，可關機並把容器取下，撥走部份食物以減輕重量，待數分鐘後再重新啟動機器及調較轉速，如仍然未能正常運作的話，可再待多數分鐘後重試

安裝及使用頂蓋

1. 提升機頭直至鎖實
2. 將容器安上
3. 安上防漏蓋，食物放置口的方向應如圖 ③
4. 安上所需配件
5. 降低機頭回原處
6. 蓋上食物放置口的蓋如圖 ④
 - 攪拌時可從食物放置口中添加所需食物，如圖 ⑤
 - 如需轉換配件，無需拆下防漏蓋
7. 升起機頭即可拆去防漏蓋



可添置的附件

要購買您的機器中沒有包括的附件，請和 KENWOOD 的經銷商聯繫。

附件

製闊麵器

其他沒有顯示於圖中的製意粉模具，可配合 A970 使用

製麵器

慢速切片 / 絲器

大型絞肉器

乾磨器

榨橙汁器

食物處理器

高速切片器

A980 及 A998 使用的 3 款切模

攪拌杯

攪切盅

榨汁器

製雪糕器

削皮器

製果醬器

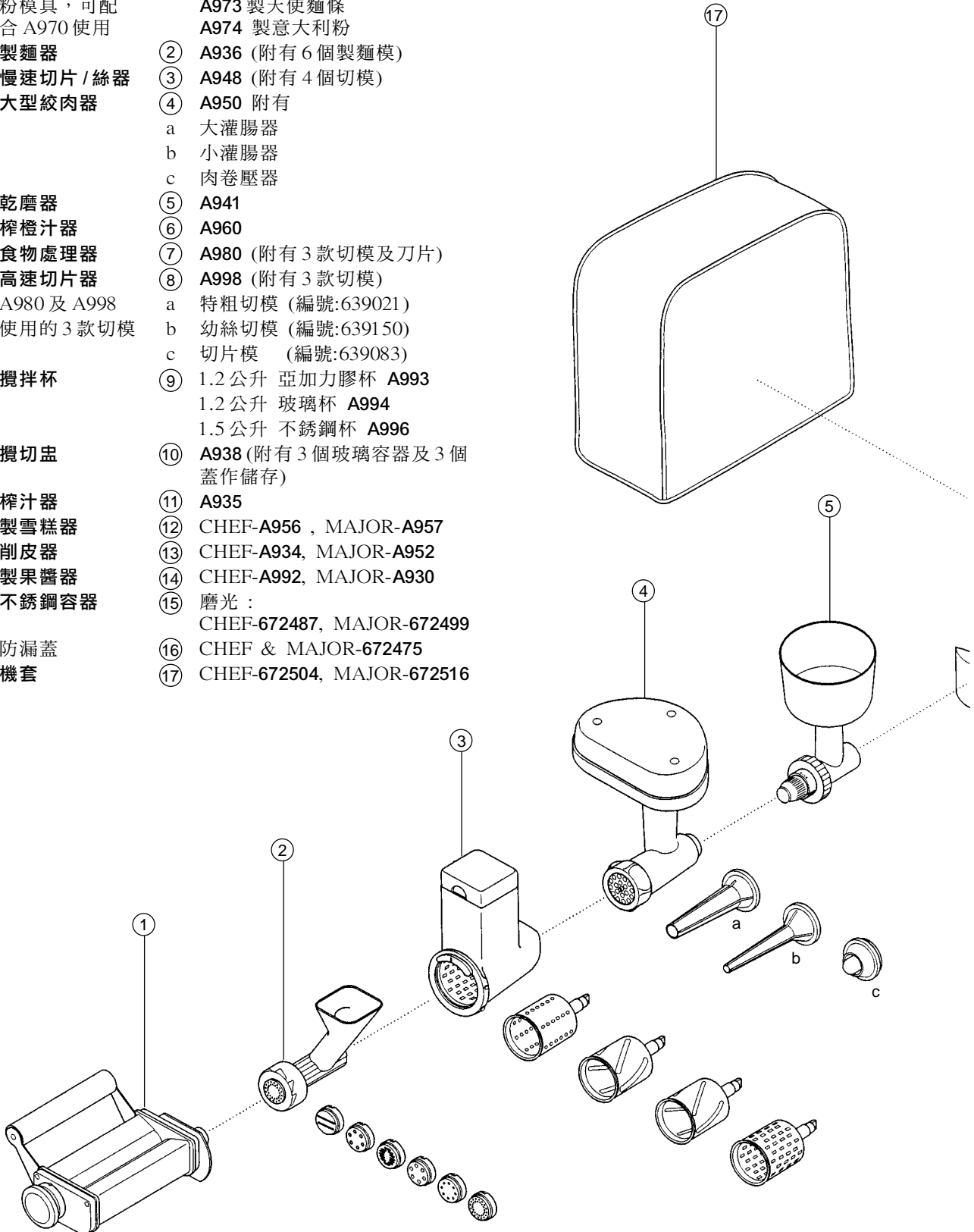
不銹鋼容器

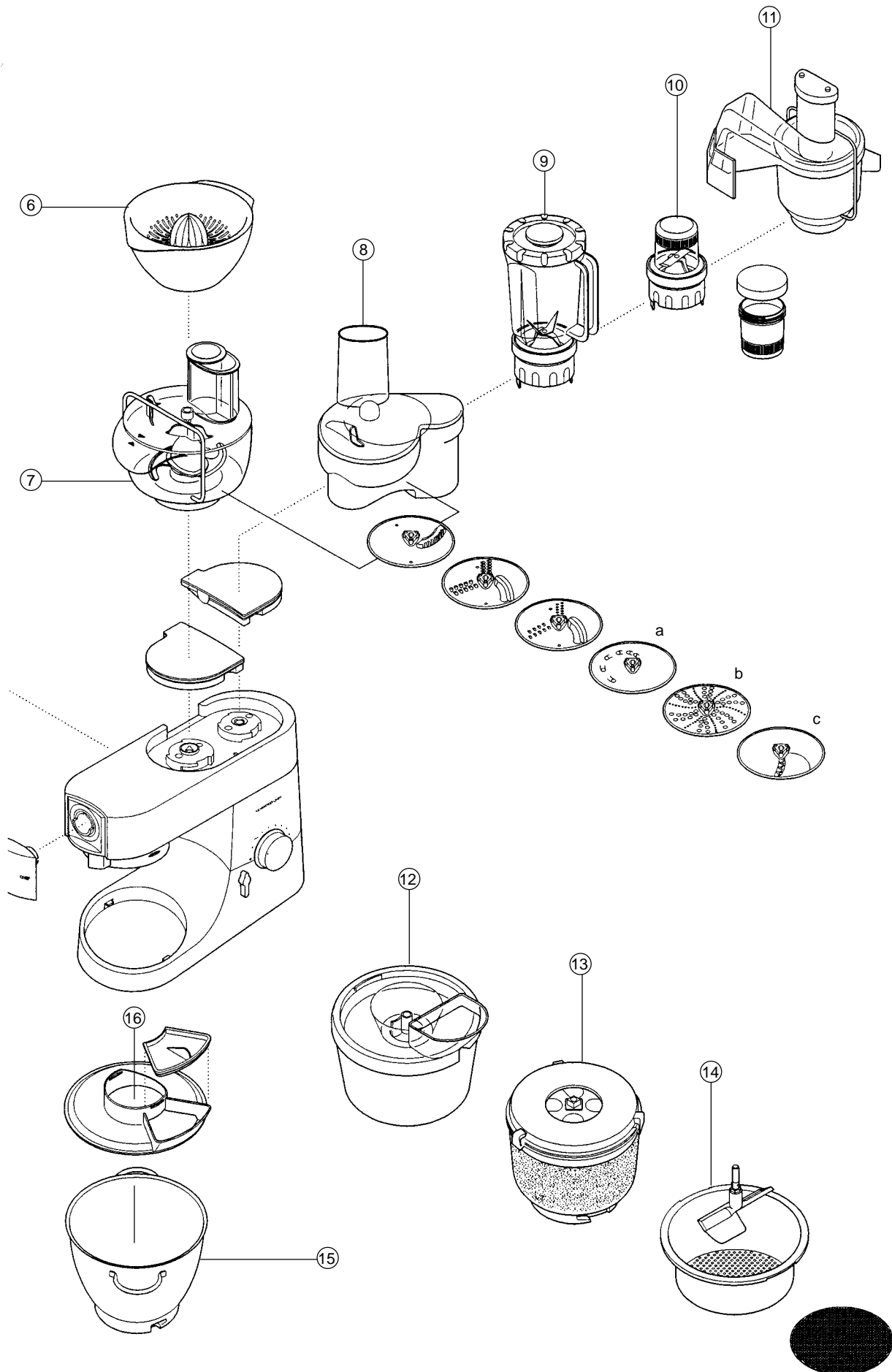
防漏蓋

機套

附件型號

- ① A970
- A971 製寬麵條
- A972 製幼麵條
- A973 製天使麵條
- A974 製意大利粉
- ② A936 (附有 6 個製麵模)
- ③ A948 (附有 4 個切模)
- ④ A950 附有
 - a 大灌腸器
 - b 小灌腸器
 - c 肉卷壓器
- ⑤ A941
- ⑥ A960
- ⑦ A980 (附有 3 款切模及刀片)
- ⑧ A998 (附有 3 款切模)
 - a 特粗切模 (編號:639021)
 - b 幼絲切模 (編號:639150)
 - c 切片模 (編號:639083)
- ⑨ 1.2 公升 亞加力膠杯 A993
1.2 公升 玻璃杯 A994
1.5 公升 不銹鋼杯 A996
- ⑩ A938 (附有 3 個玻璃容器及 3 個蓋作儲存)
- ⑪ A935
- ⑫ CHEF-A956, MAJOR-A957
- ⑬ CHEF-A934, MAJOR-A952
- ⑭ CHEF-A992, MAJOR-A930
- ⑮ 磨光 :
CHEF-672487, MAJOR-672499
- ⑯ CHEF & MAJOR-672475
- ⑰ CHEF-672504, MAJOR-672516





清潔和顧客服務

保養和清潔

- 在清潔前必須關機及拔掉插頭
- 首次使用時，在接口 ② 處會出現一些機油，這是正常的，只需將它們抹去即可使用

電源部份，附件接口

- 先用濕布清潔再抹乾
- 切勿使用含有腐蝕性的清潔劑或將其浸入水中

容器

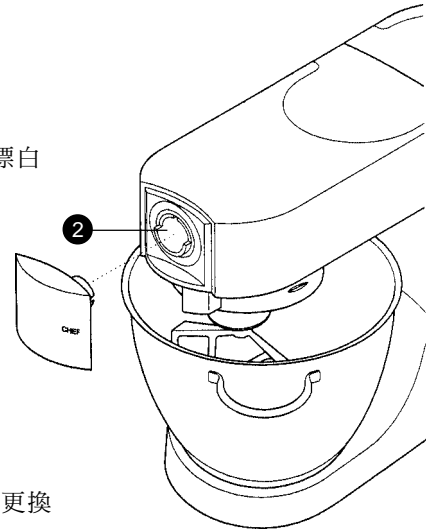
- 先用手洗再徹底抹乾或放入洗碗機中清洗
- 如果是不銹鋼容器，切勿使用金屬絲刷、鋼絲團或漂白劑清潔，可用醋去除水漬
- 遠離熱源（如：爐灶頂部、焗爐和微波爐）

附件

- 不銹鋼配件可用手洗或以洗碗機清洗
- 其他非不銹鋼配件只可用手洗然後抹乾

防漏蓋

- 用手洗然後抹乾



維修及顧客服務

- 為安全起見，如電線損壞，必須由 KENWOOD 或由其指定的維修商更換

如果您需要以下協助：

- 產品使用
- 維修或顧客服務（保養期內 / 保養期後）
- 請與你購買產品的商舖聯絡或致電 KENWOOD 顧客服務熱線。

產品保養條款

- 如閣下購買之產品於購買後一年內有任何問題，而又符合下列條款，KENWOOD 將為閣下免費維修：
- 產品未經不正確使用，同時沒有因為人為或疏忽而引致產品損毀
- 未經由 KENWOOD 及其指定之維修商以外之第三方進行過維修或修改
- 非轉讓產品 – 即從 KENWOOD 之分銷商直接獲得或購買
- 非用於商業用途
- 沒有因電壓或插頭不當而引起損毀
- 出示發票或其他可證明產品來源及日期之單據

上述條款不影響閣下法定消費者權益

食譜

請參閱第2頁上有關做麵包須知

白麵包 (英國式硬麵團)

材料：	白麵粉	1.36 公斤(3 磅)		
	鹽	15 毫升(3 茶匙)		
	鮮酵母	25 克(1 安士)	或	乾酵母 15 克 /20 毫升(0.5 安士)
				加糖 5 毫升(1 茶匙)
	溫水	750 毫升	或	冷水 500 毫升(18 安士)
		(43°C/110°F)		加入熱開水 250 毫升(9 安士容量)
	豬油	25 克(1 安士)		

- 步驟：
1. **乾酵母**(需要浸水的那種)：將溫水倒入碗中，然後加入酵母和糖，存放 10 分鐘直至起泡
鮮酵母：弄碎後拌入麵粉
其他酵母：遵照廠家指示
 2. 將液體倒入容器，然後放入麵粉 (若用鮮酵母，則是拌有鮮酵母的麵粉)、鹽和豬油
 3. 用最低速度打搓 45-60 秒，然後加速到速度(1)，如有需要可再加入麵粉，直到形成麵團
 4. 用速度(1)再搓 3-4 分鐘，直到麵團變得光滑、有彈性，取出時不沾在容器上
 5. 將麵團放在塗有油脂的塑膠袋或覆上毛巾的容器內，放在暖處待漲大一倍
 6. 用轉速(1)再搓 2 分鐘
 7. 在 4 個能容 450 克的焗盤內，塗上油，把麵團半滿地放在焗盤內
 8. 用攝氏 230 度 /華氏 450 度 /煤氣標度 8 烘烤：麵包須焗 30-35 分鐘，小餐包須焗 10-15 分鐘
- 焗好的麵包在敲擊底部時應有中空聲

油酥餅

材料：	麵粉	450 克(1 磅) (加入已備之鹽並篩好)
	鹽	5 毫升(1 茶匙)
	脂肪	225 克(8 安士) (不用解凍，可選牛油、豬油或植物油)
	水	約 80 毫升(4 湯匙)

提示：切勿攪拌過久

- 步驟：
1. 將麵粉倒入容器中，將脂肪切開小塊拌入麵粉中
 2. 用轉速 1 攪成碎麵團狀，切勿攪拌過久而致麵團油潤
 3. 加水以最低速攪拌直至水份已混和入材料中
 4. 用攝氏 200 度 /華氏 400 度 /煤氣標度 6 烤焗並按不同餡料而定

忌廉蛋糕

材料：	蛋白	3 隻
	純糖粉	175 克(6 安士)
	重忌廉	275 毫升(10 安士容量)
	水果如紅莓、士多啤梨、提子、奇異果	

- 步驟：
1. 以最高速將蛋白打至企身
 2. 以轉速 5，把糖按次加入蛋白中，每次 1 湯匙
 3. 準備烤盤，並放上牛油紙。然後倒入打好的混和物成約直徑 20 厘米 /8 寸的蛋糕漿
 4. 將烤盤放入已預熱攝氏 150 度 /華氏 300 度 /煤氣標度 2 的焗爐中，然後將溫度調校至攝氏 140 度 /華氏 275 度 /煤氣標度 1 烤焗約 1 小時，關掉焗爐後把蛋糕留在焗爐內以降溫
 5. 撕下牛油紙並放於碟上，塗上打好的忌廉及水果作裝飾即可

朱古力蛋糕

材料：	牛油(解凍)	225 克(8 安士)
	純糖粉	250 克(9 安士)
	蛋	4 隻
	即溶咖啡	5 毫升(1 茶匙) 溶於 15 毫升(1 湯匙)熱水中
	牛奶	30 毫升(2 湯匙)
	杏仁油	5 毫升(1 茶匙)
	碎杏仁	50 克(2 安士)
	自發粉	100 克(4 安士)
	發粉	5 毫升(1 茶匙)
	無糖可可粉	50 克(2 安士)

- 步驟：
1. 混合牛油和糖，由低速漸增至高速攪至軟身，刮下攪拌刀的混合物回容器內
 2. 把雞蛋於另一容器內打成蛋液。啟動高速攪拌，將蛋液分批注入混合物內直至混合完成後關機，再刮下 K 字槳的混合物回容器內
 3. 注入咖啡、牛奶及杏仁油並以低速攪拌，最後以低速混入碎杏仁、自發粉、發粉及可可粉
 4. 準備 2 個放有牛油紙的烤盤並在牛油紙上塗上牛油，盤的直徑為 20 厘米 / 8 寸，將混合物鋪平於 2 個盤內，放入攝氏 180 度 / 華氏 350 度 / 煤氣標度 4 的焗爐中焗約 30 分鐘直至軟身
 5. 從焗爐取出，降溫後即可食用

朱古力慕絲餡料

材料：	純朱古力碎塊	275 克(10 安士)
	重忌廉	225 毫升(8 安士容量)

- 步驟：
1. 將朱古力放於隔著熱水的容器中座溶
 2. 將忌廉由低速漸增至高速打至企身
 3. 將朱古力漿注入忌廉內混合
 4. 將朱古力慕絲塗於室溫或冷蛋糕上即可

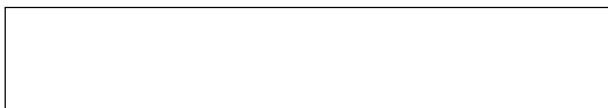
甘荀茺茜湯

材料：	牛油	25 克 (1 安士)
	洋蔥	1 個 (切碎)
	蒜頭	1 個 (切碎)
	甘荀	600 克 (1 磅 6 安士) (切成 1.5 厘米之方粒)
	雞湯(冷)	適量
	碎茺茜	10-15 毫升 (2-3 茶匙)
	鹽及胡椒粉	少許

- 步驟：
1. 把牛油放於熱鍋上，加入洋蔥及蒜頭煮至軟身
 2. 將甘荀、洋蔥及蒜頭放入攪拌杯內，注入雞湯至 1.2 公升，蓋上蓋及蓋掩
 3. 最高速攪拌 5 秒，其攪拌質地會較粗，如想較幼，可加長攪拌時間
 4. 將所有攪成之醬料倒入鍋內，混和茺菜及調味料後，慢火煮約 30-35 分鐘
 5. 可因應個人口味增加調味料或水

註：本食譜內之重忌廉份量以 Double Cream 作標準。

< 本說明書內容以英文版本為準 >



DL TRADING LIMITED

56664

香港九龍長沙灣荔枝角道 777 號
田氏企業中心 16 樓
服務熱線：(852) 34-120-120