



# QUICK START GUIDE

快速使用

**KitchenAid**

# 目录

首次使用	4
• 安装搅拌碗	5
• 安装附件（搅拌桨、打蛋器、面团勾、防溅罩）	7
• 启动机器（电源、档位速度控制）	8
• 高度调整	9
• 安装配件（可选）	10
快手食谱	11
• 北海道软吐司	13
• 趣多多	15
• 抹茶戚风蛋糕	17
• 迷你酥皮泡芙	19
• 巧克力棒棒糖蛋糕	21
• 树莓塔	23
• 家常炒粗面	25
• 荠菜冬笋饺子	27
• 素菜包	29
• 葱香烧饼	31
• 桂花糕	33
常见使用误区	34

感谢您购买KitchenAid产品，  
我们将助您成就美味料理之旅！

**想要更多产品信息和美食鲜招吗？**



扫描微信公众号二维码，一秒get！



扫描官方微博二维码，一秒get！

首次使用

## 首次使用

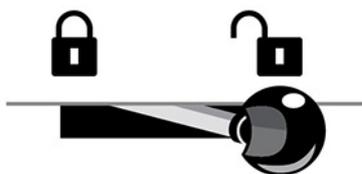
### 安装搅拌碗

#### 1. 清洁

- 由于新机器的旋转轴还需磨合，首次使用时旋转轴连接处的润滑油会发生外溢的情况，请先清洁再使用；
  - 机器：请在未通电状态下进行清洁，用抹布擦拭机身；
  - 搅拌碗：初次使用不锈钢搅拌碗有可能会有黑色污渍，建议先用食用油擦拭，再加入洗洁精，最后用温水洗净后再使用。

#### 2. 抬头式搅拌碗安装

- 把锁定杆拨到解锁的位置；



- 抬起机头，将搅拌碗放在夹板上，沿顺时针方向旋转卡牢即可。



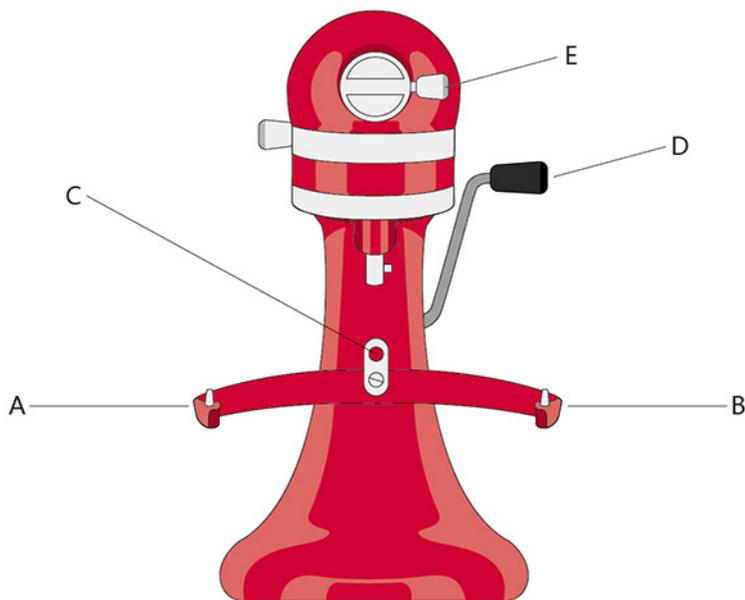
\*不锈钢搅拌碗批量生产中会导致碗身有细微划痕，属正常现象，请放心使用。

## 首次使用

### 安装搅拌碗

#### 3. 升降式厨师机搅拌碗安装

- 先将不锈钢碗两侧对齐A、B两点，向下按压碗，直至碗销钉卡入C点；
- 在启动机器前，手摇D将搅拌碗向上抬起即可。



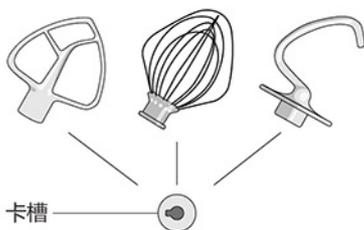
\*不锈钢搅拌碗批量生产中会导致碗身有细微划痕，属正常现象，请放心使用。

# 首次使用

## 安装附件

### 1. 安装搅拌桨、打蛋器和面团勾

- 先把搅拌桨/打蛋器/面团勾装到搅拌轴上，用力向上推压，然后向右旋转，使销钉卡入卡槽中即可。



### 2. 安装导流罩

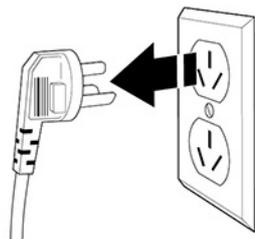
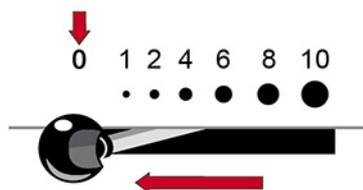
- 安装导流罩时需将速度控制杆拨到0档位，从机器前方放置导流罩并转动直至导流罩的底部边缘对应在搅拌碗内；
- 如在运作过程中需要同步添加食材，请在启动机器前安装导流罩；
- 为达到较好的使用效果，建议将导流罩的进料口与拇指螺丝（E）所在方向保持一致。



# 首次使用

## 启动机器

### 1. 电源开启



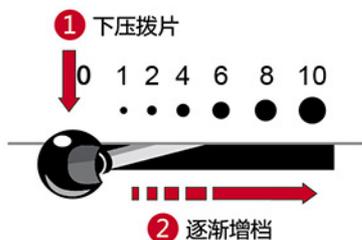
- 首先把档位设置为0；
- 确认档位为0后，插上电源即可安全使用。

### 2. 档位速度控制

- 将档位控制拨片向下按压后再滑动；



档速需要从最低档开始逐渐往上调，不然会损伤电机。



### 档位说明

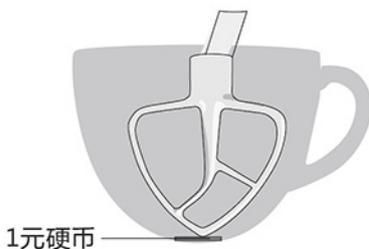
机型	1/2档	1档	2档	4档	6档	8档	10档
5KSM3311XC	缓慢揉面	揉面	快速揉面	搅拌/混合	快速搅拌/混合	打发奶油/蛋清	快速打发
5KSM95CWH							
5KSM150PSC							
5KSM165PSC	/	揉面	快速揉面	搅拌/混合	快速搅拌/混合	打发奶油/蛋清	快速打发
5KSM6583C							
5KSM7580XC							

## 首次使用

### 高度调整

#### 1. 间距测试

- 安装好搅拌桨，然后在搅拌碗底部放上一枚1元硬币；把速度控制杆拨到1档，开启主机；
- 当搅拌桨刚好轻微触碰但又不打击硬币状态时，搅拌器与碗的间距校正完成。



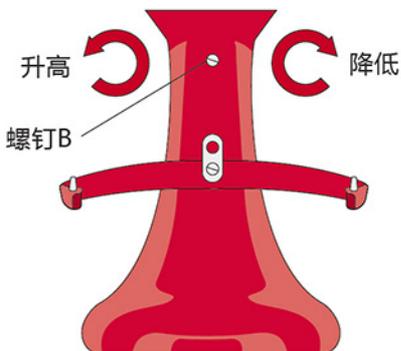
#### 2. 抬头式搅拌头高度调整

- 抬头式厨师机机型可通过螺钉A来升高或降低机头位置。



#### 3. 升降式搅拌头高度调整

- 升降式厨师机机型可通过螺钉B来升高或降低机头位置。



## 首次使用

### 安装配件

#### 1. 使用方式

- 首先打开配件套筒盖子，然后拧开旋钮，将配件轴插入套筒；
- 把旋钮重新拧紧，再按照配件需求开启速度档位，即可使用。

\*安装方法详见其配件说明书



更多产品疑问及操作视频，请关注KitchenAid官方微信公众号。



官方微信

# 快 手 食 谱

\*食谱以KitchenAid 5KSM150PSC型号厨师机为标准，其他型号请按比例调配。



### 食材

- 牛奶 100 克
- 奶粉 15 克
- 全蛋液 35 克
- 低筋面粉 30 克
- 淡奶油 80 克
- 高筋面粉 270 克
- 细砂糖 40 克
- 鲜酵母 15 克
- 盐 4 克

### 制作过程

1. 将食材按液体在最下，粉类在上、鲜酵母在最上的顺序依次称重加入厨师机搅拌碗内；
2. KitchenAid厨师机安装上面团勾，开启2档，搅打5分钟后再换成4档搅打4分钟，最后再换成2档搅打6分钟。15分钟左右即可形成手套膜；
3. 搅拌碗盖上湿布，并在26-30度的条件下发酵1小时，使面团增大至2倍大；
4. 发酵完成后分成3个192克左右的面团，每个面团排气后，都擀成牛舌状后卷起，再擀成牛舌状整形卷起；
5. 装入450克吐司盒后，在26-30度的条件下进行二次发酵，约30分钟，使面团发酵到和吐司盒一样高；
6. 盖上吐司盒盖子后，放入预热好的烤箱内，180度，烤42分钟，烤完后取出放凉切片。

### 小贴士

1. 吐司松软可以拉丝和鲜酵母有很大关系，因此不建议使用干酵母。
2. 加入材料一定要严格按照液体在下，粉类在上，鲜酵母在最上面的顺序，否则鲜酵母过早接触到液体可能会让吐司口感变差。





### 食材

- 黄油 100克
- 小苏打 1茶匙
- 蜂蜜 50克
- 盐 1/8茶匙
- 黄糖 50克
- 低筋粉 190克
- 鸡蛋液 34克
- 不溶巧克力豆 50克

### 制作过程

1. 烤箱调至180°C预热15分钟。准备好烤盘垫入烘焙纸，备用；
2. 把黄油、蜂蜜和黄糖放入KitchenAid厨师机搅拌碗，安装搅拌桨，匀速缓慢调节档位，以8档速度高速混合搅拌至黄糖融化，黄油发白；
3. 分次加入鸡蛋液搅拌均匀；
4. 加入低筋粉，小苏打和盐，调节至2档，低速混合拌至看不到面粉；
5. 撒入巧克力豆，混合均匀即可；
6. 把混合好的面团，移到操作台上，整理成团用保鲜膜包好；
7. 放入冰箱冷藏15分钟，至面团变硬；
8. 取出面团，分成每份20克左右的小团，放在掌心，压成扁圆形，放入烤盘，饼干之间留出间距；
9. 把烤盘放入烤箱，烤制12分钟后，取出，放凉即可。





### 食材

#### 蛋糕胚

- 蛋黄 5个
- 细砂糖 50克
- 植物油 35克
- 水 70克
- 低筋粉 80克
- 抹茶粉 20克
- 泡打粉 1/2茶匙
- 蛋白 5个
- 细砂糖 50克

#### 装饰

- 淡奶油 150克
- 糖粉 20克
- 抹茶粉 适量

### 制作过程

1. 将糖与蛋黄拌匀加入植物油，再分3次加入水，最后加入粉类，每次都需拌均匀；
2. 用KitchenAid厨师机将蛋白打至起泡，加入1/3的糖打至泡沫变小，加入剩下的一半糖，打至出现纹路，加入最后部分的糖，至抬起打蛋头能形成长长的鸟嘴状；
3. 把步骤2分3次加入步骤1中，每次都用切式搅拌法拌匀，倒入模具，用预热过的烤箱以150°C烘烤50分钟左右，取出脱模；
4. 将淡奶油与糖粉打发，均匀抹在蛋糕表面，撒上抹茶粉即可。





### 食材

#### 泡芙

- 牛奶 120 克
- 水 120 克
- 黄油 120 克
- 盐 1 茶匙
- 细砂糖 8 克
- 低筋粉 145 克
- 鸡蛋 220 克

#### 菠萝皮

- 黄油 50 克
- 细砂糖 50 克
- 鸡蛋 30 克
- 低筋粉 110 克

#### 内馅

- 淡奶油 200 克
- 细砂糖 18 克

### 制作过程

#### 泡芙

1. 将牛奶、水、黄油、细砂糖和盐倒入奶锅，中大火煮沸；
2. 将面粉倒入奶锅中，立刻用橡胶铲快速翻拌出面筋后，离火冷却3分钟；
3. 将冷却好的面团倒入KitchenAid厨师机搅拌碗，匀速缓慢调节至4档速度进行搅拌，分3次加入鸡蛋拌匀；
4. 准备好裱花袋，放入圆形裱花嘴，将拌好的面糊放入裱花袋；
5. 在烤盘内垫入硅胶垫，将面糊依次挤在硅胶垫上。

#### 菠萝皮

1. 黄油、鸡蛋和细砂糖混合搅拌均匀，筛入低筋粉混合成团；
2. 取出面团在操作台上揉搓成长条，包好保鲜膜，放进冰箱冷冻约30分钟，冻硬；
3. 将冷冻好的面胚，切成8克/片，每片都用手轻轻压成薄片。

#### 组合

1. 烤箱190℃，预热15分钟；
2. 将菠萝皮覆盖在裱好的泡芙面糊上。放入烤箱以180℃烤30分钟；
3. 淡奶油加细砂糖放入KitchenAid厨师机搅拌碗，匀速缓慢调节档位，以8档速度将奶油打发至硬性发泡，装入裱花袋；
4. 烤好的泡芙用刀在靠近顶部1/4处，一切为二，裱入打发好的奶油即可。





### 食材

#### 蛋糕体

- 全蛋液-鸡蛋 120克
- 细砂糖 50克
- 低筋面粉 120克
- 泡打粉 2克
- 黄油-加热融化 110克

#### 装饰

- 黑巧克力 200克
- 白巧克力 200克
- 食用色素（油性） 适量
- 糖珠 适量

### 制作过程

#### 蛋糕体

1. KitchenAid厨师机安装打蛋器，将全蛋液加入搅拌碗，匀速缓慢调节至6档速度，加入细砂糖，搅打至乳白色；
2. 厨师机开启2档，加入过筛的低筋面粉、泡打粉继续搅打均匀，分次加入融化的黄油搅拌均匀，盛出装入裱花袋；
3. 用刷子在球形模具上轻轻涂一层融化的黄油（方便之后蛋糕脱模），将裱花袋内的面糊挤进模具，八成满即可，封死模具后放入预热好的烤箱，180度烘烤约15-20分钟；
4. 取出模具，将蛋糕脱模。（蛋糕必须放凉后再外裹巧克力，不然会回缩。）

#### 装饰

1. 隔水融化黑、白巧克力；可以用白巧克力和食用色素调出粉红色的巧克力。（白巧克力保存时间长，融化时容易变浓稠，可以加入可可脂调整厚度，如果没有可可脂可以用少量的橄榄油代替）；
2. 用纸棒蘸点融化的巧克力，然后插入蛋糕中，可以更好的固定蛋糕；
3. 把蛋糕浸入融化的巧克力中旋转，均匀裹上一层巧克力，反向旋转纸棒让多余的巧克力滴落，可以插在架子上或杯子至凝固；
4. 巧克力半凝固的时候撒上装饰糖珠，或者用裱花袋装少许巧克力液，以画圈的方式涂画在凝固的巧克力蛋糕上，定型后包装即可。





## 树莓塔

制作时间：200分钟 份量：5个（1个7寸，4个2寸）

### 食材

#### 塔皮

- 黄油 108克
- 细砂糖 58克
- 杏仁粉 24克
- 低筋面粉 120克
- 盐 1/8茶匙
- 高筋面粉 30克
- 全蛋液 36克
- 可可粉 24克

#### 巧克力慕斯

- 牛奶 35克
- 淡奶油 35克
- 蛋黄 35克
- 吉利丁-冷水泡软 5克

#### 树莓果酱

- 树莓果茸 350克
- 水 150克
- 葡萄糖浆 100克
- 细砂糖 140克
- 吉利丁-冷水泡软 5克

### 制作过程

#### 蛋糕体

1. KitchenAid厨师机安装搅拌桨，将黄油、细砂糖、盐加入搅拌碗中，匀速缓慢调节至4档速度，搅拌均匀，约2分钟。分3次加入蛋液，再搅拌约4分钟后加入余下所有的干粉，搅拌均匀即可；
2. 取出面团，在操作台上揉搓均匀，包裹保鲜膜，放入冰箱冷藏30分钟待用。烤箱190℃，预热15分钟。取出冷藏好的面团，擀成圆形的塔皮，放入塔模，将塔皮按压贴服模具，用叉子在塔底叉些小孔，放入烤箱，180℃，烘烤约13分钟。取出冷却待用。

#### 巧克力慕斯

1. 厨师机安装打蛋器，搅拌碗内加入165克淡奶油，匀速缓慢调节至6档速度打发，至奶油可以用打蛋器拉出硬挺的角，冷藏待用；
2. 巧克力隔沸水融化成巧克力酱，待用。干净的奶锅内加入牛奶、35克淡奶油，加热至微沸，待用；
3. 取大碗，加入蛋黄、细砂糖，搅拌均匀，倒入加热好的奶液，快速搅拌均匀，再倒回奶锅，加热至84℃，使蛋黄液断生。待蛋奶液降温至50℃，加入软化的吉利丁，搅拌均匀后，与巧克力酱混合，搅拌均匀，最后加入打发好的淡奶油，搅拌至顺滑，倒入塔皮，进冰箱冷冻1小时。

#### 树莓果酱

1. 厨师机安装果泥研磨机配件，入料口加入树莓，出料口下放碗，开启6档，将树莓去籽研磨成果泥；
2. 将研磨好的果泥放入奶锅，加入细砂糖、葡萄糖浆，大火煮沸，关火，过筛入碗，降温至50℃，加入软化的吉利丁，搅拌融合。取出冷冻好的巧克力慕斯塔，将树莓酱淋在巧克力慕斯上，进冰箱冷冻1小时。取出后点缀上新鲜树莓即可食用。





### 食材

#### 自制面条

- 中筋粉 500 克
- 盐 1/4 茶匙
- 水 150 克

#### 配菜

- 食用油 1.5 汤匙
- 瘦肉丝 100 克
- 鸡毛菜 1300 克

#### 炒面

- 食用油 1 茶匙
- 老抽 1 茶匙
- 葱段 1 撮
- 料酒 1 茶匙
- 生抽 2 茶匙

### 制作过程

#### 自制面条

1. 将中筋面粉和盐加入KitchenAid厨师机的搅拌碗中，安装上搅拌桨，开启1档边搅拌边慢慢倒入水，混合成棉絮状；
2. 把棉絮状散面团放在操作台上，KitchenAid厨师机安装压面配件，压面配件调至1档，厨师机开启1档，取一把棉絮状散面团，尽量压紧压实成干硬的棉絮面团，将棉絮面团按成扁平状饼形，放入压面配件中压制，将压出的面皮再加入一些棉絮状面粉对折后再次进去压面器压制，重复压制4次，直至面皮光滑为止；
3. 再把压面配件调至2档，厨师机开启2档，将面皮重复压制2次，压制完后面皮拍上干面粉待用，将剩余棉絮状面粉按以上方法操作完；
4. 给KitchenAid厨师机换上切面器，下方放置一个空盘，厨师机开启2档，将面皮切成面条，面条拍粉待用，做成宽面；
5. 宽面入沸水煮熟，捞出放入冷水浸泡冷却后，捞出沥干水分，淋上食用油拌匀，备用；

#### 炒配菜

1. 煎锅内加入油，大火加热，放入鸡毛菜，煸炒约1分钟，将鸡毛菜炒熟后盛入碗中，备用；
2. 在煎锅中加入少许食用油，加热后，倒入肉丝，煸炒约1-2分钟，肉丝炒熟后，盛出备用。

#### 炒面

1. 煎锅入油，中火加热，放入葱段爆香后，加入面条，边加热边用筷子将锅内的面条拨散，待面条加热后，加入肉丝、鸡毛菜、生抽和老抽，翻炒至面条上色出香后，关火装盘。





## 荠菜冬笋饺子

烹饪时间：60分钟 份量：2~3人份

### 食材

#### 饺子皮

- 中筋粉 500 克
- 盐 1/8 茶匙
- 水 180 克

#### 饺子馅

- 五花肉-切块 500 克
- 荠菜 250 克
- 竹笋-去根去皮 100 克
- 料酒 1 茶匙
- 糖 1 茶匙
- 盐 1 茶匙
- 葱花 1 汤匙
- 姜末 1 汤匙

### 制作过程

#### 饺子皮

1. 面粉、盐、水加入KitchenAid厨师机搅拌碗，安装面团勾，开启2档，搅拌至面粉成雪花状，约5分钟；
2. 在厨师机多功能接口处安装压面器，压面器调节至1档，厨师机开启2档，放入雪花状散面团压成光滑的面片；然后将压面器调节至3档，厨师机开启3档，放入面片压成光洁的薄面皮，表面轻撒干粉待用；
3. 用直径8厘米的圆切模，刻成约30张饺子皮。

#### 饺子馅

1. 将竹笋和荠菜先后入沸水氽烫去涩，捞出后荠菜挤干水分，备用；
2. 把五花肉、盐、葱花、姜末放入KitchenAid九杯食物处理机，开启2档，搅拌成肉糜后，加入荠菜、竹笋、料酒、糖，搅拌均匀成馅。

#### 组合

- 用压好的饺子皮，包上馅料，做成饺子。沸水入锅，煮至饺子浮出水面，点2次冷水入锅，将饺子煮熟即可捞出。





### 食材

#### 包子皮的材料

• 低筋粉	400 克
• 泡打粉	6 克
• 猪油	8 克
• 细砂糖	15 克
• 酵母粉	5 克
• 40°C温水	230 克

#### 馅料

• 青菜	500 克
• 香菇-切丁	100 克
• 笋-切丁	100 克
• 姜-切片	3 片
• 盐	4 克
• 鸡粉	11 克
• 糖	22 克
• 白胡椒粉	1/8 茶匙
• 食用油	1 汤匙
• 麻油	1 茶匙

### 制作过程

1. 将糖和酵母同1/3量的温水搅拌均匀，然后将面粉，泡打粉，猪油，加入KitchenAid厨师机搅拌碗，再将混合好的酵母沿搅拌碗的壁慢慢倒入1/3量的温水，安装搅拌桨低速打成雪花片状，再将剩余的水加入，低速搅拌2分钟；
2. 中途停下，把碗壁上的面团刮干净，面团成团后，换面团钩打面团至表面光滑；
3. 在厨师机多功能接口处安装压面机，开启1档。将面团揉长，压扁后放入压面器里，压至光滑。速度保持4档中速，每次撒手粉压平后对折；
4. 最后将面团一折二后，卷起揉长，在桌上撒粉，将面团12等分。每个50g-55g；
5. 用汤锅烧开水后，加入盐，把青菜烫熟后马上放冷水冲冷并挤干水分，用刀剁碎，再将多余的水分挤干；
6. 平底锅烧热后，加入1汤匙食用油，将姜片爆香后加笋丁、香菇丁收干水分后，把姜片取出。盛入容器冷却；
7. 把青菜和香菇笋丁倒入KitchenAid搅拌碗内，依次加入盐，鸡粉，糖，白胡椒粉，精制油，麻油，用打蛋器低速搅拌至调味料融化即可，使用前放冰箱冷藏半天或一个晚上；
8. 包子皮团，用擀面杖擀成圆形，手掌大小，包入25g馅料，包好的菜包，放入蒸笼内，准备醒发：醒发时，放55度~70度低温烤箱中层。烤箱门开45度醒发至形状变大；
9. 水烧开后，将醒发好的包子放入，用大火蒸8~9分钟即可。

### 小贴士

1. 水温视天气而定，夏天用冷水，冬天用不超过40度的温水；
2. 压面团时如果面团比较多，可以分成2块，放入面团时一定要压扁放入。





### 食材

#### 面团

- |        |       |
|--------|-------|
| • 高筋面粉 | 60 克  |
| • 低筋面粉 | 240 克 |
| • 猪油   | 18 克  |
| • 沸水   | 180 克 |
| • 盐    | 4 克   |
| • 冷水   | 20 克  |
| • 老抽   | 2 克   |
| • 水    | 10 克  |
| • 白芝麻  | 适量    |

#### 葱油

- |       |      |
|-------|------|
| • 食用油 | 30 克 |
| • 葱段  | 25 克 |

#### 葱油油酥

- |        |      |
|--------|------|
| • 葱油   | 40 克 |
| • 葱花   | 5 克  |
| • 低筋面粉 | 60 克 |

### 制作过程

#### 面团

1. KitchenAid厨师机安装面团勾，将高筋面粉、低筋面粉、盐、猪油、沸水加入搅拌碗，匀速缓慢调节至4档速度后，搅打成雪花状，再加入冷水搅打成光洁面团，取下搅拌碗盖上保鲜膜，室温醒发10分钟。

#### 葱油

1. KitchenAid不锈钢汤锅内加入食用油，中火加热，加入葱段，炸成葱油，沥去葱，油待用。

#### 葱油油酥

1. 取40克葱油、60克低筋面粉用筷子搅拌成油酥待用。

#### 葱香烧饼

1. 将面团擀成30cm×22cm的长方形片状，均匀地刷上葱油或葱油油酥，由上往下卷成长条，分割成均匀的6段，每段面团两头擀平后包起，再将面团擀成15cm×8cm的大饼状，盖上保鲜膜，室温醒10分钟左右。将老抽和水调匀后，刷在大饼表面，压上白芝麻，放入预热至200℃的烤箱，烘烤20分钟左右即可。





### 食材

- 糯米粉 150 克
- 粘米粉 80 克
- 水 140 毫升
- 桂花糖浆 120 克
- 蜜红豆 50 克

### 制作过程

1. 糯米粉和粘米粉放入KitchenAid厨师机的搅拌碗中，在厨师机的接口处安装上搅拌桨，厨师机匀速缓慢调节至3档速度，分次少量加入冷水，充分搅拌均匀；
2. 加入桂花糖酱，继续搅拌均匀；
3. 加入蜜红豆，再拌匀1分钟；
4. 取模具垫好锡纸，将搅拌好的面糊倒入模具中压实，不要留缝隙，用汤匙把面糊的表面整理平整；
5. 年糕表面刷一层桂花糖酱；
6. 大火蒸45-60分钟；
7. 出锅冷却，切片即可。



# 常见使用误区

## 常见使用误区

### 揉面不出膜

#### 原因

- 不是所有的面团都能出膜的，如欧包、法棍的配方就不需要出膜，故要先确认食物配方是否适合；
- 当面团核心温度超过 $26^{\circ}\text{C}$ ，会引起发酵，造成揉面过头，也不会出膜；
- 揉面不能超过4档，档速太快会让食材飞溅而出，影响面团成型，同时会给机器来带较大的负荷，影响使用寿命。

#### 解决方式

- 确认适合出膜的配方后，开启1-2档速度，2-5分钟即可成团，15-20分钟成功出膜；
- 如属于甜面包制作，请在配方中加入黄油或者鸡蛋会更容易出膜。

### 机器头部晃动

#### 原因

- 轻微晃动  
属于正常现象。面团揉面时，模拟的是人手摔打面团的动作，所以面团会敲到搅拌碗，产生震动。另外，面团上筋后，在甩动中是需要一定的缓冲空间，撞击搅拌碗后会发生抖动；
- 严重晃动  
通常是因为加入面粉超出机器能承载的食材负重，造成面团过大引起；加入水的配比过少，造成面团太硬太干的缘故。

#### 解决方式

- 将面粉与液体调整到正确比例即可，如液体：高/低筋粉约为 $0.6 : 1$ 、液体：中筋粉约为 $0.5 : 1$ 。（\*每种食物配比略有不同，此处仅作为参考）

## 常见使用误区

### 抬头式跟升降式难辨差异

#### 抬头式：

- 抬起机头更换搅拌配件方便；
- 料理过程中添加食材或搅拌桶中食材，无需取下搅拌配件，直接抬起机头即可。

#### 需注意

- 机头上方需预留一定的操作空间；
- 机头较重，抬起时需双手操作。

#### 升降式：

- 功率相对较大，配合更大容量，适于处理较多食材；
- 搅拌碗底可以进行食材的加热或降温处理；
- 便于单手操作，随时加料，稳定性更高，处理食材更便捷；
- 机器上方无需预留额外操作空间。

#### 需注意

- 配件的装卸在机头下方，装卸方式需时间熟悉；
- 机身较重不易挪动，建议在固定位置使用。

### 围带铭牌松动

#### 原因

- 属于正常状况。机器在运输遇到剧烈碰撞或长久使用后，都容易引起松动。

#### 解决方式

- 把铭牌还原位置，一只手固定住，另一只手用螺丝刀拧紧螺钉，即可正常使用。



## 常见使用误区

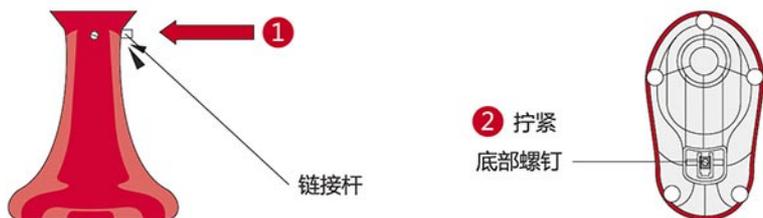
### 链接杆松动

#### 原因

- 属于正常状况。机器在运输遇到剧烈碰撞，或长久使用后，都容易造成连接杆及底部螺钉松动。

#### 解决方式

- 建议每使用3个月，定时检查链接杆是否突出，如有此现象（如下图），可用简单工具敲击回原位；
- 把机器从正面倒放在桌面，用螺丝刀拧紧底部螺钉，增加机器使用稳定性。



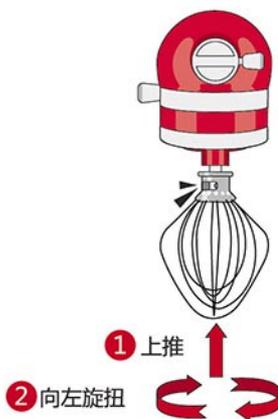
### 搅拌器卡住/松动

#### 原因

- 取出搅拌器时，不可直接用力旋钮取出，更容易造成卡死故障；
- 为更方便清洗搅拌轴，故在新生产的机器中，去掉了弹簧和圆环的设计，故在安装搅拌器后会略显松动，属于正常现象。

#### 解决方式

- 先把搅拌器往搅拌轴上推，再向左旋扭出卡槽位置，即可轻松拔出；
- 若无法完成上述步骤，请致电客服热线 400-120-8733 寻求帮助。



## 常见使用误区

### 玻璃碗安装失败/发生破裂

#### 原因

- 搅拌碗发生安装不上，通常是因为在使用前除去底部保护环而导致；
- 在使用玻璃碗搅拌食材过程中发生破裂，往往是在高温度的环境中使用，如：热炉灶/烤箱附近。

#### 解决方式

- 请先把碗底的保护环固定好，再安装在机器上；
- 为避免玻璃破裂，请勿在高温度的环境中使用。



\*玻璃搅拌碗不属于随箱附件，需另行购买。

## 清洗与保养

### 机身

- 请始终记得在未通电状态下，清洁机身。可使用柔软的抹布擦拭，请勿使用家用/工业清洁剂、请勿浸入水中！经常擦拭搅拌轴，清除其表面积聚的残渣。

### 部分配件

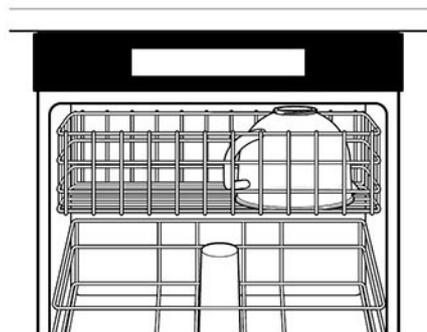
#### 压面器配件/切面器配件

- 请勿直接用水冲洗，建议先使用干燥小刷子把卡在配件中的面粉刷出，再用干纸擦拭一遍，最后用吹风机把剩下的粉末吹干净。

### 附件

- 可在自动洗碗机上层清洗搅拌碗、带涂层的搅拌桨和带涂层的面团勾。也可以用起泡沫的热水彻底清洁它们，然后用水彻底冲洗，之后干燥。不用时请勿将搅拌桨留在轴上。

注：切勿使用洗碗机清洗打蛋器，以免发生危险！



# KitchenAid



官方微信



官方微博

客服热线：400-120-8733

官方网站：[www.kitchenaid.cn](http://www.kitchenaid.cn)