

中国蒸烤箱专家

厨房机械 (多功能揉面机)

深圳市凯度电器有限公司

品牌官网: www.casdon.com.cn 服务热线: 4008-110-168
公司地址: 广东省深圳市南山区桃源街道平山社区平山一路2号
南山云谷创业园二期8栋401

版次: 2021-10/21



CSJT07-K5
产品说明书

目录索引

产品安全注意事项	1-2	清洁与维护	15
产品介绍	3	故障排除	16
功能介绍	4	技术数据	17
控制面板	5-6	规格参数	18
使用说明	7	食品接触材质说明	19
和面钩	7-8	维修服务	20
搅拌桨	8-9		
打蛋笼	9-10		
食谱建议	11-14		

附注：

- 1.本说明书内容经过认真核对，如有印刷错误或内容上的误解，本公司保留解释权；
- 2.产品外观请以实物为准；
- 3.如遇产品技术或软件升级，恕不另行通知。请仔细阅读本说明书，更多操作可以搜索关注我们的公众服务号“CASDON凯度电器”！

产品安全注意事项

为防止人身伤害及物品损坏事故,请务必仔细阅读并遵守本说明书中有以下标志符号的内容。本说明书中的安全标志符号如下:



禁止标志

切勿进行操作



警示标志

必须严格按照要求操作



注意标志

必须引起重视的部分



注意

在设备投入使用前请仔细阅读操作说明,并保留操作说明。包括保修卡、收据以及(如果可能的话)装有内部包装的盒子。如果你把这个设备给其他人,也请把操作说明移交给他人。

该器具专为私人用途和预期目的而设计。这种器具不适合商业使用。不要在户外使用,请远离热源,阳光直射,湿度(不要把它浸入任何液体)和锋利的边缘,请勿用湿手使用。如果设备受潮,请拔掉电源。

清洗或整理时,请关闭插座电源,并在不使用时,每次请从插座拔出插头。以保证完全断电。

在没有监督的情况下请不要操作机器。如果您离开操作时,请始终关闭机器或从插座上拆下插头。

定期检查电器和电缆是否损坏。如有损坏,请勿使用,不要自行修理。随时与授权技术员联系。避免暴露在危险中,更换电缆只能由制造商,我们的客户服务或具备合格电工证的人,可以用同一类型的电缆更换。

机器使用只可以用原始配件。

操作机器时应注意机身“特殊安全指示标语”

为了保护儿童的安全,请保留所有的包装(塑料袋,盒子,泡沫,纸箱等)。应放置在他们够不到的地方。

小心!不要让儿童玩塑料袋,因为有窒息的危险!

儿童不得使用此器具,不要让儿童接触到器具和它的操作控制旋钮,以免发生危险。

机器可由身体感官或智力能力下降或缺乏经验的人使用,需成人陪同并给予有关使用时的监督或指示。

在将搅拌器从柜台上取出之前,请确保将搅拌器关闭电源。

在清洗机器和相关配件时,请注意锋利的边缘部件或配件。

因不当使用或不遵守本操作指南的安全使用方法所造成的损害,本公司不负任何责任。



警示

如果在没有人照看和监督的情况下,并且在拆洗机器之前,一定要断开设备电缆,以保证完全断电。

在更换配件和拆下使用的配件之前,请先关闭设备电源,以保证机器无工作状态更换。

为了避免因不小心重新启动而造成的危险,本设备不得通过外部开关或电缆连接到控制电路。

操作机器应检查机器的安全开关是否正常,且不可随意去破坏或损伤安全开关的可靠性能。

机器工作时,不应将任何东西随意的插入或放入到旋转的机械部件或配件,以免飞出导致伤人。

将机器放置在光滑、平坦和稳定的工作台面上使用。

在没有安装所有必要的部件之前,不要将机器的电源插头插入电源插座。



禁止

机器在操作前,严禁有液体物质平洒在台面。

机器在高速运行工作期间,严禁将运动的配件裸露在外。

机器在操作期间,严禁同时使用多个配件同时工作。

操作期间严禁将机器放置在台面边缘。

小tips

请仔细阅读本说明书,务必遵守以上注意事项!
如果电源线损坏,务必由其制造商、维修代理机构或其他专业维修人员更换,以免出现危险。

1

2

产品介绍

部件名称

根据食物的类型灵活选择不同的产品配件来配合使用

产品特点

- 1.稳如磐石的全金属机身，外观设计独树一帜

2.2200W 大功率电机

3.全金属齿轮，耐磨耐用

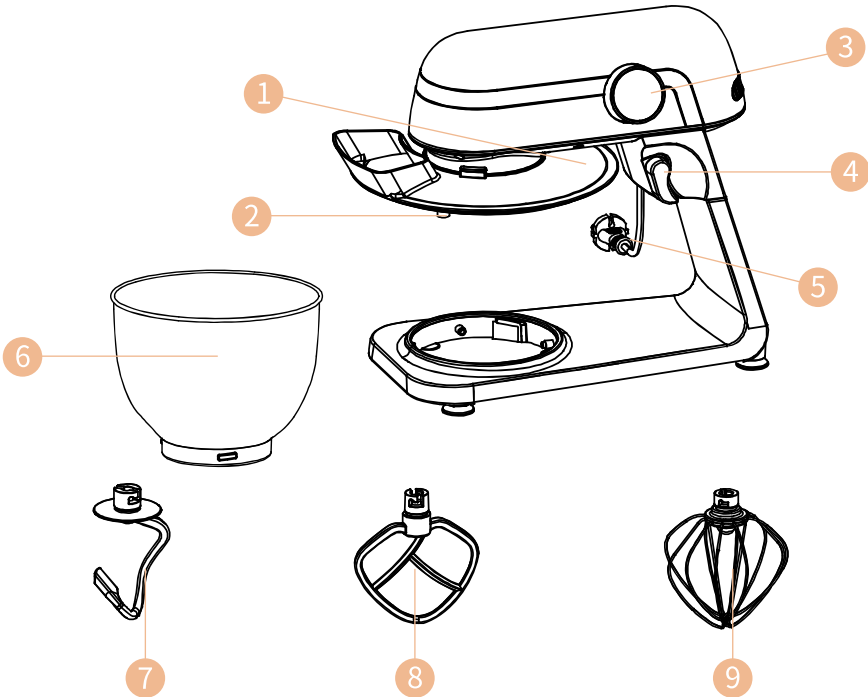
4.LED触摸屏，新颖潮流设计

5.360°无死角行星搅拌
- 6.带硅胶套揉面钩，杜绝黑粉，安全至上

7.纯铜电机，节省能耗

8.6.2L大容量，满足1-6口之家

9.高功率低噪音，开启免扰模式



- 1透明碗盖

2输出轴

3触摸显示屏
- 4抬头旋钮

5插头

6搅拌盆
- 7和面钩

8搅拌桨

9打蛋笼

功能介绍

由于我们的产品在不断升级和优化，如实物与下图有差异，请以实物为准

序号	名称	线稿图	数量	作用
1	和面钩		1件	用于面包、面团等浓密度高的混合、搅拌的工具
2	搅拌桨		1件	用于蛋糕、派、土豆泥等中等密度食物混合的工具
3	打蛋笼		1件	用于打发奶油、蛋清等低密度食材的工具
4	搅拌盆		1件	用于盛放食材的容器
5	透明碗盖		1件	用于防止面粉飞溅、防止面团表面过干以及方便在过程中加入其它佐料
8	说明书		1本	教您快速上手使用机器

控制面板

按键说明

方便您快速理解上手



	电源键	启动关闭电源
设置	设置键	设置时间/档位
	启动/暂停键	开始工作或暂停工作
	增加键	档位增加/时间增加
	减少键	档位减少/时间减少
88:88	时间	时间显示
88	档位	档位显示



0-----停止(待机)
触摸调节1-10----速度设置
调节1-----速度最慢
调节10-----速度最快

(除了档位, 其它图标数字变成浅灰色)

工作档位建议

配件名称	线稿图	档位	时间(min)	最大食物容量	操作手法
和面钩		1-3	3-5	1000g面粉 +538g水	1档运行30秒, 2档运行30秒, 3档运行2分到3分钟成团后 停止工作
搅拌桨		2-4	3-10	660g面粉 +940g水	2档运行20秒后, 调至4档再 运行2分40秒以上即可
打蛋笼		5-6	3-10	3个蛋清 (最少量)	开启5档或6档运行3min以 上即可

小tips

注意转动时此产品的危险性!当搅拌机正在使用时,保持所有部件的清洁。
注意直到此产品完全停止转动或关闭电源后,才能更换相关工具。当关闭
开关后,此产品还会转动一小会儿

使用说明

和面钩

用于面包、面团等浓密度高的食材进行混合、搅拌的制作

第一步



旋动抬头旋钮，抬起上机身，安装碗盖



第二步



接着将需要加工的食材放入搅拌盆中，然后安装到机子上 (Step①)，顺时针旋转直到扣位旋进锁紧为止 (Step②)



第三步



安装和面钩到机头搅拌输出轴上，推动配件轴到顶点，再逆时针转四分之一圈到锁定位置烹饪时间,长按则连续增加或减少



第四步



用右手手压下抬头按钮，左手按住机器头部，机器装自动锁上后，松开抬头按钮，此处处于水平位置



第五步



接通电源，显示屏"⏻"按键点亮，以白色呼吸灯形式闪烁；触摸"⏻"后进入工作界面，所有功能点亮



第六步

设置

(若不预约可省略此步骤) 按下"设置"，再按下"⏻"或"⏻"键设定时间(例如预约5min)



第七步



按下"⏻"或"⏻"键时档位增加或减小 (最高10档最低0档，例如4档)



第八步



按下"▶/⏻"后机器按照设定启动，时间栏进行倒计时 (若无预约则正计时)



第九步



制作结束后，旋动抬头旋钮，抬起上机身，逆时针旋转取下搅拌盆，取出碗盖和食材。旋动抬头按钮使上机身处于水平位置。



搅拌桨

用于蛋糕、派、土豆泥等中等密度食物混合的食材制作

第一步



旋动抬头旋钮，抬起上机身，安装碗盖



第二步



接着将需要加工的食材放入搅拌盆中，然后安装到机子上 (Step①)，顺时针旋转直到扣位旋进锁紧为止 (Step②)



第三步



安装和面钩到机头搅拌输出轴上，推动配件轴到顶点，再逆时针转四分之一圈到锁定位置烹饪时间,长按则连续增加或减少



第四步



用右手手压下抬头按钮，左手按住机器头部，机器装自动锁上后，松开抬头按钮，此处处于水平位置



第五步



接通电源，显示屏"⏻"按键点亮，以白色呼吸灯形式闪烁；触摸"⏻"后进入工作界面，所有功能点亮



第六步

设置

(若不预约可省略此步骤)按下"设置",再按下"⊕"或"⊖"键设定时间(例如预约5min)

第七步

按下"⊕"或"⊖"键时档位增加或减小(最高10档最低0档,例如4档)

第八步

按下"▶/⏸"后机器按照设定启动,时间栏进行倒计时(若无预约则正计时)

第九步

制作结束后,旋动抬头旋钮,抬起上机身,逆时针旋转取下搅拌盆,取出碗盖和食材。旋动抬头按钮使上机身处于水平位置。

打蛋笼

用于打发奶油、蛋清等低密度食材的制作

第一步

旋动抬头旋钮,抬起上机身,安装碗盖

第二步

接着将需要加工的食材放入搅拌盆中,然后安装到机子上(Step①),顺时针旋转直到扣位旋进锁紧为止(Step②)

第三步

安装和面钩到机头搅拌输出轴上,推动配件轴到顶点,再逆时针转四分之一圈到锁定位置烹饪时间,长按则连续增加或减少

第四步

用右手手压下抬头按钮,左手按住机器头部,机器装自动锁上后,松开抬头按钮,此处处于水平位置

第五步

接通电源,显示屏"⏻"按键点亮,以白色呼吸灯形式闪烁;触摸"⏻"后进入工作界面,所有功能点亮

第六步

设置

(若不预约可省略此步骤)按下"设置",再按下"⊕"或"⊖"键设定时间(例如预约5min)

第七步

按下"⊕"或"⊖"键时档位增加或减小(最高10档最低0档,例如4档)

第八步

按下"▶/⏸"后机器按照设定启动,时间栏进行倒计时(若无预约则正计时)

第九步

制作结束后,旋动抬头旋钮,抬起上机身,逆时针旋转取下搅拌盆,取出碗盖和食材。旋动抬头按钮使上机身处于水平位置。

小tips

在首次使用前,用水清洗配件的所有零件,冲洗并干燥。

如果需要搅拌面桶内的食材,要待机器完全停止后再用搅拌刀或棒操作,禁止用手直接搅拌;以防机器意外启动造成伤害!

面团不要超量-----总重量最多可容纳2.3KG

开机后30s后无任何操作,显示屏以呼吸灯的形式闪烁进入待机状态,随意触摸任何按键唤醒,显示屏"⏻"按键点亮。

食谱建议

亚麻籽面包圈..... P01



原料			
亚麻籽	30g	奶粉	10g
清水	40g	清水	150g
面包粉	250g	黄油	20g
干酵母	3g	鸡蛋液	15g
白砂糖	30g	烘焙盘蛋糕模	1个
食用盐	3g		

操作方法

- ①.将亚麻籽30克放在水40g中浸泡12小时,使亚麻籽吸足水分,
- ②.面包粉250克、干酵母3克、白砂糖30克、盐3克、奶粉10克、水150克、放入搅拌锅中,用面钩以1-3档工作揉成面团再加入黄油20克揉至光滑后,再将泡好的亚麻籽揉进面团,盖上保鲜膜发酵至两倍大。
- ③.发酵好的面团轻压排气,均分成6份,揉圆后放置在38℃左右环境中静置进行最后的发酵1小时。
- ④.最后发酵结束后,面包表面涂蛋液,放预热好的烤箱,倒数第二层,180度上下火,烤20分钟,取出后脱模放烤网上冷却即可。

P01~P02

土司面包..... P02



原料			
高筋面粉	270g	酵母粉	4g
低筋面粉	30g	淡奶油	80g
鸡蛋	1个	奶粉	10g
食用盐	3g	清水	90g
白糖	55g		

操作方法

- ①.将全部原料放入锅中,面钩以1-3档工作和面成团后停止工作。
- ②.面团放置在室温中发酵2倍大。
- ③.将面团排气后平均分成3份,表面覆盖保鲜膜静置15分钟。
- ④.取一份擀成长舌状,两边向中间折,自下而上卷起,三个全部卷好后,表面覆盖保鲜膜静置15分钟
- ⑤.弄好3份后放入模具中进行2次发酵。发酵到模具高度的80%。170度上下火,烤40分钟,取出后脱模放烤网上冷却即可。

P03~P04

奶油面包.....P03 法式面包.....P04



原料			
高筋面粉	375g	奶粉	11g
牛奶	180g	酵母粉	4g
黄油	35g	食用盐	3g
白糖	30g	鸡蛋	1个

操作方法

- ①.将所有材料,黄油除外放进搅拌锅,鸡蛋留下10克用作最后刷面。
- ②.用面钩以1-3档工作,揉成面团后加入软化的黄油继续揉成手套膜。
- ③.然后盖上保鲜膜,面团进入发酵成2倍大小。
- ④.取出后压扁排气,再分成10份滚圆。取一份面团擀成椭圆形,然后由上至下卷起。卷好后,收口向下。
- ⑤.烤盘铺上油纸,再把卷好的面包坯放上。然后放温暖处发酵至比原来两倍大。
- ⑥.在表面刷上蛋液,烤箱预热160度,放中层烤20分钟,表面上色即可。



原料			
高筋面粉	250g	糖	10g
低筋面粉	50g	酵母粉	3g
清水	150g	食用盐	1g

操作方法

- ①.将所有材料放入搅拌锅中,用面钩以1-3档工作,揉面面团状。
- ②.然后盖上保鲜膜,面团进入发酵成2倍大小。
- ③.取出后压扁排气,再分成4份滚圆。取一份面团擀成椭圆形,然后由边开始卷起。卷好后,收口向下。
- ④.然后再盖上保鲜膜,面团再进入发酵成2倍大小。
- ⑤.表面刷上香油,烤箱预热180度,放中层烤20分钟,表面上色即可。

P05~P06

原味蛋糕 P05 巧克力蛋糕 P06



原料			
蛋糕粉	100g	糖	80g
鸡蛋	5个	柠檬汁	少量
食用油	50g	牛奶	55g

操作方法

- ①.蛋清和蛋黄分离,蛋黄里加入20克白糖以打蛋笼6档搅打至砂糖完全融化。加入牛奶继续以10档搅拌均匀
- ②.倒入食用油继续搅打至充分乳化。
- ③.过筛网倒入蛋糕粉,搅拌均匀成细腻的蛋黄糊。
- ④.蛋清里滴入几滴柠檬汁,分三次加入白糖用打蛋笼打至棉絮状。
- ⑤.取1/3蛋白,放入蛋黄糊中翻拌均匀,将拌好的糊糊倒回剩余的蛋白翻拌均匀,成为细腻的蛋糕糊。
- ⑥.在蛋糕模中刷入一层食用油。将蛋糕糊导入模具中。
- ⑦.再放入预热好150度的烤箱,上下管加热模式,时间设定50分钟,烤制金色即可。



原料			
蛋液	150g	可可粉	40g
纯牛奶	50g	白砂糖	80g

操作方法

- ①.蛋液150g,用打蛋笼以6档工作打成棉絮状,取出后备用。
- ②.白砂糖80克、牛奶50克、可可粉40克,放入碗中用搅拌桨4档搅拌成细细的粉末状。
- ③.倒入打好的蛋液再混合均匀。
- ④.混合好的原料再倒入刷油烤盘模具中,并放入180℃烤箱中。
- ⑤.待烤制成型后脱模冷却即可食用。

P07~P08

巧克力冰激凌蛋糕 P07 自制披萨 P08



原料			
奶油奶酪	140g	糖粉	100g
黑巧克力	140g	淡奶油	240g
牛奶	220g	食用盐	2g

操作方法

- ①.方形模具外部用锡纸包裹好,内部围上一圈烘焙纸
- ②.奶油奶酪中加入糖粉和一小撮盐然后用搅拌桨搅拌均匀。
- ③.黑巧克力切碎,然后加热融化,再把融化后的巧克力倒入奶酪中,然后用搅拌桨搅拌均匀。取出放置在盘中备用。
- ④.锅中放入淡奶油用打蛋棒搅拌到8分棉絮状。
- ⑤.将淡奶油分两次放入巧克力奶酪中搅拌均匀。最后将牛奶分2次倒入其中,再次搅匀。
- ⑥.最后倒入模具中,放冰箱冷冻数小时。取出,脱模即可。



原料			
高筋面粉	170g	酵母粉	2g
清水	100g	黄油	15g
食用盐	1.5g	内馅料	若干
白糖	15g		

操作方法

- ①.高筋面粉170g、100g清水、食用盐1.5g、白糖15g、酵母2g放入搅拌锅中,用面钩1-3档工作,揉成面团后加入黄油继续揉至能拉出有韧性的薄膜。
- ②.面团放置在室温中发酵2倍大。
- ③.发酵过程中,可以制作披萨内馅料留作备用。
- ④.面团发酵后排气。取一半面团滚圆松弛5分钟,用擀面棍轻轻擀至和披萨盘大小时放入披萨盘,将面团用手轻按至披萨盘四壁,用叉子叉上小孔。
- ⑤.烤箱上下管加热模式,预热200度。饼胚上先刷一层橄榄油,再涂上披萨酱,涂抹均匀。然后撒少许马苏里芝士放上洋葱丝,将8寸披萨盘放入预热好的烤箱第二层先烤制8分钟。
- ⑥.时间到后,将披萨盘取出,铺上一层培根,此处可以依次放入喜欢的食料和备用内馅料依次摆好。
- ⑦.放入200度的烤箱,上下管加热模式,时间设定15分钟,烤得芝士融化,饼皮四周金黄即可。

清洁与维护

机器外壳的清洁

- 1. 在清洗之前请先拔除电源线插头。
- 2. 请勿将产品浸入水中或者其它液体中,会产生短路、触电、漏电、生锈等故障。
- 3. 机器外壳仅用湿布擦拭。
- 4. 不要用任何尖锐、粗糙、带腐蚀性的清洁品清洁本产品。
- 5. 使用完本产品后,请马上完全拆卸并清洗干净配件。

容器及配件的清洁

- 1. 搅拌配件、搅拌容器的清洗、整理时,请务必将使机器停转且将电源插头从插座上拔掉,否则会有触电或伤害的危险。
- 2. 有些部件不适合在洗碗机中清洁,如若暴露在热源,腐蚀性的清洁剂中,有可能导致变形,褪色。冲洗完毕,将所有配件抹干。
- 3. 与食品接触的部分可以用肥皂水进行清洗,并用清水冲洗干净、抹干。
- 4. 部分组件可以拆分清洗,待完全晾干后才能重新组装。
- 5. 每次使用完本产品并清洗干净后,可在配件上抹上食物油可起到保护作用。
- 6. 配件如果被诸如胡萝卜,橙子之类的食物染了色,用抹布沾上食物油轻轻擦拭,然后按正常方法清洗便可将其去掉。

故障排除

可以根据故障描述来判断原因以及解决方法

故障描述	解决办法
机器不工作	检查电源线插头与插座是否接触良好； 检查抬头按钮是否完全回弹到位； 检查是否因功率过大导致连续工作超过30秒，拔掉电源后冷却6-10分钟，重新插电启动机器。
机器运转时，搅拌盆内有响声 (器具刮到搅拌盆)	检查搅拌盆是否正确安装到位； 检查搅拌器具是否可靠连接；
装上碗盖后，与搅拌盆配合不到位	检查碗盖是否卡入机身正确位置； 检查搅拌盆是否旋紧于机身；
使用旋钮开关调节档位时，某个档位不工作	检查旋钮开关指示标志与机身丝印档位丝印是否对应，可能是旋转开关时力度太大导致错位而不工作； 调节档位至0档，重新检查机器是否工作；
机器工作时摇摆晃动	检查底座上的脚垫是否脱落； 机器是否放在光滑平整的台面上使用；
配上碗盖、搅拌盆后，抬头按钮不能回弹到位	检查碗盖装入机身是否到位； 检查搅拌盆装配是否到位；

食品接触材质说明

食品接触材质及制品

序号	零部件名称	材质	备注
1	面钩	铸铝	/
2	花刀	铸铝	/
3	打蛋笼(钢丝)	SUS304	/
4	打蛋笼(塑胶头)	Pa66	/
5	锅盖	AS	/
6	锅	SUS304	/
本产品与食品接触部件符合食品安全国家标准： GB4806.6-2016,GB4806.7-2016,GB4806.9-2016，GB4806.10-2016			

备注:

- 1、本品不宜做容器长期储存食品;
- 2、使用本品时请去除内腔所有包装防护材料(包括但不限于纸板、胶带、扎带等);
- 3、首次使用请按照说明书的说明操作,而后再进行正常烹饪使用;
- 4、本系列产品包含以上食品接触材料,部分机型可能不含个别材料,以实际产品为准。

维修服务

产品自购买之日起一年内非人为造成的内部故障，本公司以购买记录或收据等有效凭证给予免费维修服务。

.....

产品维修卡

名称型号: _____ 机身编号: _____

销售日期: _____ 电话号码: _____

销售商店: _____

保修地址: _____

维修记录

维修日期	维修记录	维修员

(此联由顾客保存，凭证保修)