

厨房机械 (多功能揉面机)

使用说明书

中国蒸烤专家

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: 广东省深圳市龙华区民治街道北站社区鸿荣源北站中心
A塔3201

版次: 2023/09/12



凯度电器公众号
微信扫码, 服务即到

扫码加专属助理
享专业咨询服务

CSJ-F6

目录索引

产品安全注意事项.....	01
产品介绍.....	03
规格参数.....	04
首次使用.....	05
显示屏功能说明.....	06
使用建议.....	08
绞肉功能	09
香肠功能	10
空心肠功能	10
饼干功能.....	11
意面成型功能	11
切菜筒功能	12
压面器功能	13
食谱配方.....	14
清洁与维护.....	16
环境保护.....	16
告用户环境影响书.....	16
故障排除.....	17
维修服务.....	18

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”！

△ 请您在使用本产品之前阅读并保存好本说明书,以便将来参阅使用。

产品安全注意事项

为了防止人身受到伤害及物品损坏等事故,首次使用本机前,请务必仔细阅读和妥善保管本说明书,以便将来参阅使用,并遵守书中以下安全注意事项。

 禁止标志	 注意标志	 警告标志
切勿进行操作 本产品须由专业人员安装或移装、维修,请勿擅自改动内部布线、拆解、改装、修理本产品的任何零件。 请勿在产品的周围和里面,存放易燃、易爆、易腐蚀物品。保证整机远离热源、煤气和酒精等易燃物品。 请勿用高压清洁剂或蒸汽类清洁剂清洁产品,否则会发生短路、起火等危险。 禁止儿童操作本产品,以及儿童和产品需保持安全距离。 请勿在手脚潮湿或赤脚的状态下操作本产品。 请勿在有水的台面使用机器,水分子会导致元器件氧化短路,并导致设备异常和触电危险。 请勿在粉尘过大的场所使用机器,粉尘颗粒会被吸入机器内部,附着在机器的内部,造成异常和故障。 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。 请勿将机器放置在台面边缘使用。 请勿在近热源的地方使用机器,高温会导致外壳和结构变形,从而造成异常和故障。 请勿在油污、软质、共振、不平整台面使用机器,会出现跌落伤害。 请勿将电源线加长、打结、捆扎,不要将其挂在桌子和柜子边缘,避免造成意外伤害。 请勿使用松动或接触不良的电源插座,否则易导致触电、短路、起火等危险。 请勿损伤或用重物挤压、夹击电源线。 请勿使用220V~, 50Hz以外的电源。 如果电源损坏,为避免危险,必须由制造商、其服务机构或类似的专职人员来更换	必须引起重视的部分 电源线长度为1米,请单独使用额定电流10A的插座。 在插入电源插头前,请用干布将插头钢片上附着的灰尘擦去。 在拔出电源插头时,必须手握插头的端部将其拔出,请勿手拿电源线端来拔插头,否则易发生触电、短路、起火等危险。 长时间不使用时,应拔出电源插头,避免因电源线老化而引起漏电、火灾的情况发生。 本产品应放置于周围通风干燥、无腐蚀性气体的环境中使用,请远离高温热源,阳光直射,避免机器闷热。不要浸入任何液体和锋利的边缘。 本产品较重,应安装于能承受足够重量的地方,否则会使部件掉落造成伤害或损失。 本产品只适合家庭厨房使用,不适合商业用途或其他用途。 如设备受潮,请切断电源。 请保持产品工作中不能远离视线,如需离开时,请切断电源。 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。 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。 操作机器前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。 使用过程中出现产品故障,可参照“故障排除”一节了解相关信息。如没有解决故障,请立即停止使用,并拔出电源线插头,联系售后服务点报修。	必须严格按照要求操作 本产品只匹配相同电压/频率的国家和地区。当设备转让给其他人,也请把使用说明书移交给他人。包括保修卡、收据以及装有内部包装的盒子。 使用本设备应具备最基本的安全常识,以杜绝触电/火灾以及其他伤害的发生,因此请遵循以下指示并认真阅读安全操作说明。 搬运时,应从产品底部抬起,轻搬轻放。 请勿在手脚潮湿或赤脚的状态下操作本产品。 机器自带控制和调速系统,不得将其他诸如定时或遥感系统加装至本机一起使用。超出预定用途以外的使用会造成设备损坏。 如果设备异常,请拔掉电源。 操作机器是应注意机身“特殊安全指示标语”。 为了确保儿童安全,请保留所有的包装(塑料袋,盒子,泡沫,纸箱等)。不要让儿童玩塑料袋,因为有窒息的危险!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! 机器使用只可以用原始配件。 使用前机器进风口应保持通畅,以保证正常良好运行。 使用前和更换配件,请先拔掉电源插头。 使用前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。 使用时,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。 使用后请先拔掉电源插头,再取走机器。 清洗机器请参考说明书的清洁部分。 清洗或维修时,必须切断电源。注意使用中清洁剂以及柔软抹布擦洗,防止划伤表面。 在清洗机器和相关配件时,请注意锋利的边缘部件或配件。 在将搅拌锅从上支架取出之前,请确保机器已断电。 因不当使用和不遵守本操作安全说明所造成的损害,本公司不负任何责任。 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。 机器所配多功能配件不可作其他用途,造成的伤害本公司不负任何责任。 在处理锋利的刀片,玻璃杯和边缘时应小心。 本产品不适用于身体、感官、智力能力下降或缺乏经验和知识的人员(包括儿童),除非他们已由负责他们安全的人员就使用本产品给予监督和指导,应监督儿童,以确保他们不玩耍本产品。 厨师机请放置在远离热源、光滑、平坦和稳定的工作台面上,且台面不应有液体。 厨师机在使用时请勿同时使用两种配件且每次工作仅限使用一种功能, 以免超载而发生危险



警告

本产品只匹配相同电压/频率的国家和地区。当设备转让给其他人,也请把使用说明书移交给他人。包括保修卡、收据以及装有内部包装的盒子。

使用本设备应具备最基本的安全常识,以杜绝触电/火灾以及其他伤害的发生,因此请遵循以下指示并认真阅读安全操作说明。

搬运时,应从产品底部抬起,轻搬轻放。

请勿在手脚潮湿或赤脚的状态下操作本产品。

机器自带控制和调速系统,不得将其他诸如定时或遥感系统加装至本机一起使用。超出预定用途以外的使用会造成设备损坏。

如果设备异常,请拔掉电源。

操作机器是应注意机身“特殊安全指示标语”。

为了确保儿童安全,请保留所有的包装(塑料袋,盒子,泡沫,纸箱等)。不要让儿童玩塑料袋,因为有窒息的危险!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!

机器使用只可以用原始配件。

使用前机器进风口应保持通畅,以保证正常良好运行。

使用前和更换配件,请先拔掉电源插头。

使用前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。

使用时,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。

使用后请先拔掉电源插头,再取走机器。

清洗机器请参考说明书的清洁部分。

清洗或维修时,必须切断电源。注意使用中清洁剂以及柔软抹布擦洗,防止划伤表面。

在清洗机器和相关配件时,请注意锋利的边缘部件或配件。

在将搅拌锅从上支架取出之前,请确保机器已断电。

因不当使用和不遵守本操作安全说明所造成的损害,本公司不负任何责任。

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。

机器所配多功能配件不可作其他用途,造成的伤害本公司不负任何责任。

在处理锋利的刀片,玻璃杯和边缘时应小心。

本产品不适用于身体、感官、智力能力下降或缺乏经验和知识的人员(包括儿童),除非他们已由负责他们安全的人员就使用本产品给予监督和指导,应监督儿童,以确保他们不玩耍本产品。

厨师机请放置在远离热源、光滑、平坦和稳定的工作台面上,且台面不应有液体。

厨师机在使用时请勿同时使用两种配件且每次工作仅限使用一种功能, 以免超载而发生危险

小tips

请仔细阅读本说明书,务必遵守以上注意事项!

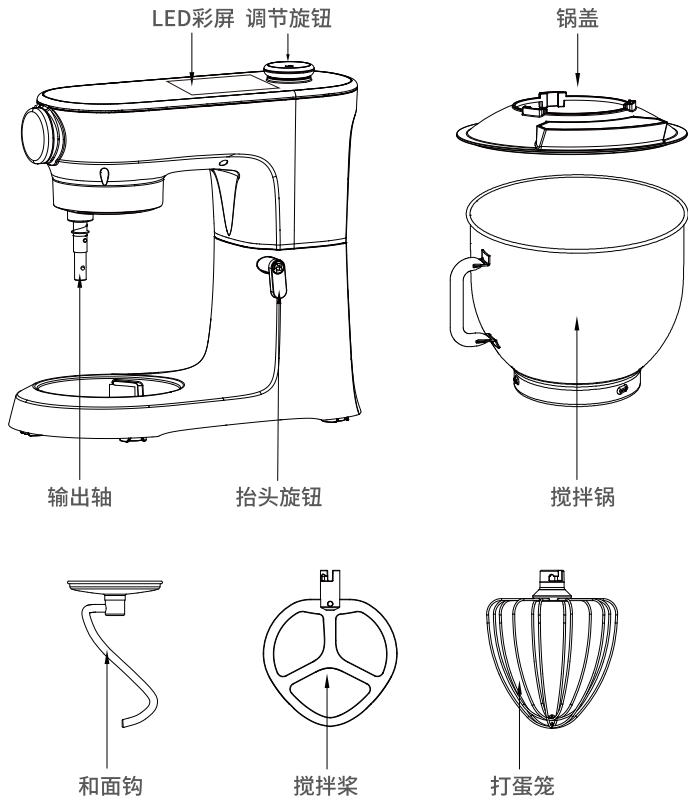
产品介绍

产品特点

- 1.ABS全工程塑胶机身，独树一帜的外观设计
- 2.1300W大功率电机
- 3.全金属齿轮，耐磨耐用
- 4.LED彩屏，新颖潮流设计
- 5.360°无死角行星搅拌
- 6.304不锈钢带圆盘揉面钩，杜绝黑粉，安全至上
- 7.低噪音直流电机，超长使用寿命
- 8.6.8L大容量带手柄搅拌锅，满足1-8口之家
- 9.专业精温发酵，一机多能更专业

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。



配件清单

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。
提示:长时间使用高温情况下可能出现轻微变形,这并不影响功能,待冷却之后会恢复原状。

序号	名称	数量	作用
1	主机	1	/
2	和面钩(不锈钢304)	1	用于面包、面团等浓密度高的混合、搅拌的工具
3	搅拌桨(不锈钢304)	1	用于蛋糕、派、土豆泥等中等密度食物混合的工具
4	打蛋笼(不锈钢304)	1	用于打发奶油、蛋清等低密度食材的工具
5	锅盖(ABS)	1	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
6	搅拌锅(不锈钢304)	1	用于盛放食材的容器
7	说明书	1	教您快速上手使用产品。

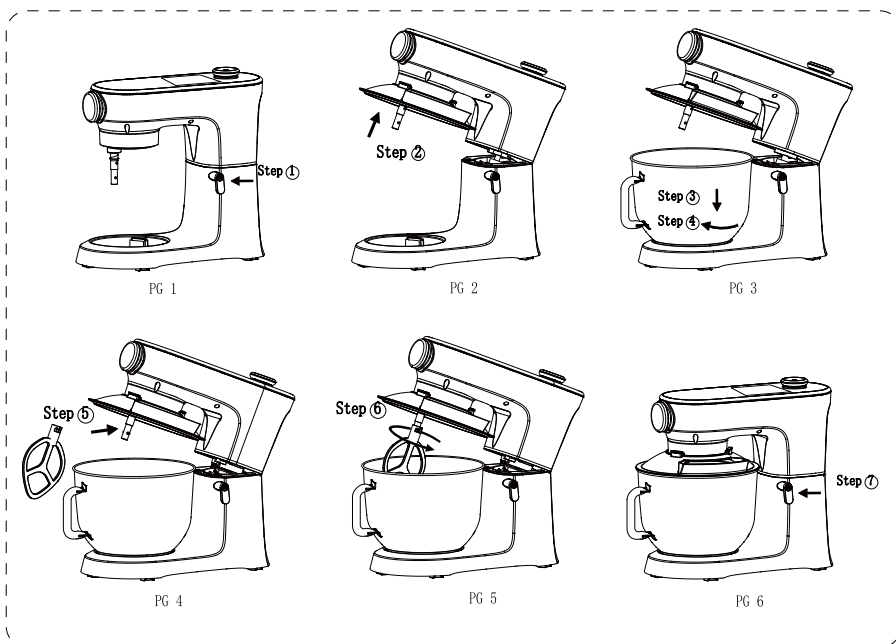
规格参数

产品名称:厨房机械(多功能揉面机)	毛重: 7.3 kg
产品型号: CSJ-F6	容积: 6.8L搅拌锅
额定电压:220V~	电源插头:10A
额定频率:50Hz	防护等级:II类电器
额定功率:1300W	含锅外形尺寸(宽*深*高):455*245*370(mm)
净重: 6.3 kg	执行标准:GB4706.1-2005;GB4706.30-2008

(参数如有更改,恕不另行通知!)

首次使用

- 1.首次使用前,用水清洗配件的所有零件,冲洗并干燥。
- 2.把机器放置在一个平坦的、干净和干燥的台面,用手压住机器头部,再旋转抬头钮(2) Step1,上机身将自动抬起。(PG1&2)。
- 3.将锅盖依照PG2的方式装入机器的搅拌端Step2。
- 4.称出要加工的食品和水放入搅拌锅中,然后将搅拌锅(4)装配到机器上Step3,顺时针旋转直到扣位旋进锁紧为止Step4。(PG3)
- 5.面团不要超量-----总重量最多可容纳**1.5KG**;
- 6.安装所需的配件 (5)、(6)、(7) (三者一次只能使用一个) 到机头搅拌输出轴 (1) 上Step5,推动配件直到顶点,再逆时针转四分之一圈到锁定位置Step6, (PG4&5)
- 7.用手压住机器头部,机器将自动锁上抬头钮(2) Step7,此处处于水平位置。(PG6)
- 8.插好插头,打开电源开关。
- 9.在LED屏选择所需工作模式,按启动键开始搅拌
- 10.面团达到要求后按调节旋钮结束当前工作。
- 11.用手压住机器头部,旋转抬头旋钮(2),抬起上机身,逆时针旋转搅拌锅,取下搅拌锅,取出面团。



显示屏功能说明

旋钮按键介绍

1. 通电熄屏状态下,转动、点按旋钮,均可点亮激活屏幕和按键;
2. 手膜功能键设定,可通过旋转旋钮设定配方份量;
3. 时间设定,可通过旋转调节旋钮调节操作时间
4. 档位设定,可通过旋转调节旋钮档位;
5. 待机设定,工作状态下,长按结束当前工作模式,进入熄屏模式;

彩屏操作说明:

- 1.手膜键:触摸启动手膜菜单功能,选定份量,按下启动键进入自动工作模式;
- 功能键:触摸彩屏图标选择菜单功能,按下启动键进入自动工作模式;
- 时间键:触摸时间调节图标,旋动旋钮进行调节,自定义搅拌最长工作时间为99分59秒;发酵的最长时间为99分59秒;
- 档位键:触摸档位调节图标,转动旋钮进行调节,也可以直接转到旋钮调节键调节档位,最大工作档位为11档;
- 旋钮键:按下启动、暂停键,可启动或暂停工作,长按进入熄屏模式;
- 旋钮:调节过程中,逆时针为“-”;顺时针为“+”;
- 发酵键:触摸发酵图标,触摸档位/时间键,转动旋钮可调节发酵时间或温度;发酵默认时间为60分钟,最长可设置时间为99分59秒,默认发酵温度为38度,可调节发酵温度为25-45度。



待机模式

- 1:整机上电,档位显示“-”;时间/份量栏显示“00:00”;全屏半亮,当选择其中的一项功能键后,该功能相对应的图标也亮起,其他的功能图标半亮。
- 2:待机模式下,按“手膜”“自定义,和面,搅拌,打发,前置拓展”键进行功能选择,被选择的功能变成常亮,无操作1分钟,返回到待机模式;
- 3: 整机处于待机状态,无操作10分钟,则自动进入休眠状态;屏幕熄屏,按旋钮键可唤醒回到待机;
- 4:待机设定,工作状态下,长按结束当前工作模式,进入熄屏模式;
- 5:通电熄屏状态下,点按按钮,可点亮激活屏幕和按键;

手膜按键

- 1.选择“手膜”菜单键,屏左上方“手膜”字亮起,此时默认份量为400g,转动旋钮,可选择所需份量;
- 2.选择好份量后,按下旋钮启停键确定份量进入配方提示;
- 3.按配方提示加入食材到搅拌锅,添加完成后按下旋钮启停键进行手膜自动工作模式;
- 4.机器按设定的程序工作三分钟,机器停止转动并提示报警声,按提示添加黄油的数量加入黄油后,按旋钮启停键继续进行手膜工作程序;
- 5.手膜模式工作完成后,机器进入自动发酵功能,默认发酵时间为60分钟,发酵温度为38度。
- 6.搅拌过程中,可以调节档位,发酵模式中,可以调节发酵温度;暂停工作时,可以选择时间/档位图标,调节工作时间/档位。

机器工作模式：

- 1：整机运行模式，单按1次“旋钮键”暂停当前功能，计时停止；单按2次“旋钮键”，功能程序继续运行，计时继续；
- 2：抬头保护模式：机器工作时，抬起机头即停止工作，彩屏显示“E1”，当机头重新闭合后，回到暂停状态，按下启 / 停键继续当前未完成的工作；
- 3：电机过热保护模式：电机过热温控器断开5秒后，机器停止工作处于待机状态，拔掉机器的插头，待30分钟后温度降下来，接上电源样机可重新进入待机模式；
- 4：记忆功能模式：机器停止操作后，在不拔掉插头的状态下；再次开机，显示上一次的菜单；

使用建议

使用配件	参考示意图	档位	时间(分钟)	最大食物容量	操作手法
和面钩		1-5	3-5	1000g面粉+538g水	1档运行30秒,2档运行30秒,3-5档运行2分到3分钟成团后停止工作。
搅拌桨		4-9	3-10	660g面粉+840g水	2档运行20秒后,调至4-9档再运行2分40秒以上即可。
打蛋笼		9-11	3-10	3个蛋清(最少量)	开启9-11档运行 1-2 min 即可。

揉面最大配方量建议不超过1.5KG

使用建议

手膜配方参照表：

面团份量	高筋面粉	蛋液	水	糖	盐	干酵母	黄油	发酵温度
400 克	220 克	50ml	85ml	20 克	3 克	3 克	20 克	25 - 45 °C
600 克	330 克	50ml	145ml	25 克	4 克	4 克	30 克	
800 克	440 克	50ml	215ml	35 克	5 克	5 克	40 克	
1000 克	550 克	100ml	240ml	40 克	6 克	6 克	50 克	
1200 克	660 克	100ml	290ml	50 克	7 克	7 克	60 克	

程序功能

功 能	自定义	和 面	搅 拌	打 发	前置拓展	手膜 400 克	手膜 600 克	手膜 800 克	手膜 1000 克	手膜 1200 克
默认时间	00:00 正计时	12:00	10:00	6:00	10:00	12:00	12:00	12:00	12:00	12:00
可调时间	1:00- 99: 59	1:00- 20:00	1:00- 20:00	1:00- 10:00	1:00- 20:00	/	/	/	/	/
步进时间	30 秒	30 秒	30 秒	30 秒	30 秒	/	/	/	/	/
默认档位	1	3	4	9	3	5	5	5	4	4
可调档位	1-11	1-4	4-9	9-11	3-9	1-5	1-5	1-5	1-5	1-5
发酵温度	默认温度 38°C；可调范围：25-45°C									

绞肉功能---选配配件

绞肉筒组装和使用：

- 1).安装绞肉机配件，首先将绞肉刀片M6装在绞肉螺杆M4头部，套上所需的绞肉刀盘M7（粗孔或中孔或细孔），注意对准绞肉刀盘M7和绞肉筒M3之间的凹槽，拧紧锁紧绞肉筒螺母M5在绞肉筒M3上。（图PG1）
- 2).从机器前端取出前盖9(图PG2)
- 3).按下机器前端弹出按钮，握紧绞肉筒M3,接入前盖的传动部位，逆时针旋转到锁紧位置。（图PG3）
- 4).将置物盘M1出料口对准绞肉筒M3的进料口安装到位(图PG4)
- 5).在绞肉筒的出口处放置一个容器。将猪肉清洗干净，并切成长条状，宽度不要超过置物盘M2的进料口。
- 6).将电源线插头插入插座，然后将速度旋钮设为所需档位，把肉块放在置物盘M2上并放入其进料口。可用推料棒M1将肉缓慢压入绞肉机进料口。禁止将手指伸进绞肉筒M3内。
- 7).使用后，速度旋钮调至0档，并拔掉电源插头。

M1	推料棒
M2	置物盘
M3	绞肉筒
M4	绞肉螺杆
M5	绞肉筒螺母
M6	绞肉刀片
M7	绞肉刀盘

配方建议：

将骨头从肉中取出，切成2.5厘米的块。将插头插在插座上，然后将速度控制设为1~3，将肉放入置物盘中，可一次性连续工作3000g，连续工作5分钟后请停止工作，不要连续工作15分钟。以免影响机器的性能。

PG.1

PG.2

PG.3

PG.4

香肠功能---选配配件

香肠配件组装和使用：

- 1). 安装香肠功能配件，首先将香肠支架S1装在绞肉螺杆M4头部，在套上香肠成形器S2。拧紧绞肉筒螺母M5在绞肉筒M3上。并参照装配绞肉筒方法装在机器的前端。
- 2). 备好绞碎的肉馅，加入相关辅料。并手动混合均匀腌制一段时间。
- 3). 准备灌肠套，使用前将灌肠套放入水中，并在末端打结。将灌肠套前端套入香肠成形器S2的前端。
- 4). 将插头插入插座，然后将速度控制设为所需档位。将碎肉放入绞肉筒M3中，同时轻轻的把套筒和香肠拉好，灌满需要的长度时，用绳子紧绷并系紧，再依次灌肠。
- 5). 弄好的灌肠需要挂起来，并干燥一段时间，不需要完全干燥。

M1	推料棒
M2	置物盘
M3	绞肉筒
M4	绞肉螺杆
M5	绞肉筒螺母
S1	香肠支架
S2	香肠成形器

空心肠功能---选配配件

香肠配件组装和使用：

- 6). 安装空心肠配件，首先将空心肠支架S3装在绞肉螺杆M4头部，在套上空心肠成形器S4。拧紧绞肉筒螺母M5在绞肉筒M3上。并参照装配绞肉筒方法装在机器的前端。
- 1)使用方法与香肠附件相同，可以参考。

M1	推料棒
M2	置物盘
M3	绞肉筒
M4	绞肉螺杆
M5	绞肉筒螺母
S3	空心肠支架
S4	空心肠成形器

饼干功能---选配配件

饼干组件组装和使用：

- 1），安装饼干配件，首先将香肠支架S1装入绞肉螺杆M4上，饼干成形座C1套入绞肉筒螺母M5中，拧紧绞肉筒螺母M5在绞肉筒M3上。再将饼干成形器C2插入饼干成形座C1的前端槽中。
- 2），移动饼干成形器C2，选择您喜欢的饼干的形状。
- 3），将插头插入插座，然后将速度控制设为所需档位。
- 4），将揉好的面团切成条，然后依次放入置物盘M2的进料口。食物将从输出部分挤压出来。
- 5），当面团粘在螺旋体外壳的内壁上时，可以用推料棒M1进行推进。

M1	推料棒
M2	置物盘
M3	绞肉筒
M4	绞肉螺杆
M5	绞肉筒螺母
S1	香肠支架
C1	饼干成形座
C2	饼干成形器

配方建议：
将面粉1000g和鸡蛋清500g混合好的面团切成条状，然后依次放入进料口，把插头插在插座上，然后把速度控制设为3-6。连续运行10分钟后请停止工作，不要连续工作30分钟。以免影响机器的性能。

意面成形功能---选配配件

意面成形配件组装和使用：

- 1), 安装意面成形配件，首先将意面成形器P1装在绞肉螺杆M4前端，拧紧绞肉筒螺母M5在绞肉筒M3上。
- 2), 将插头插入插座，然后将速度控制设为所需档位。
- 3), 请将揉好的面团切成条，然后依次放入置物盘M2的进料口。食物将从输出部分挤压出来。
- 4), 当面团粘在螺旋体外壳的内壁上时，可以用推料棒M1进行推进。

M1	推料棒
M2	置物盘
M3	绞肉筒
M4	绞肉螺杆
M5	绞肉筒螺母
P1	意面成形器6件套

配方建议：
将面粉1000g和鸡蛋清500g混合好的面团切成条状，然后依次放入进料口，把插头插在插座上，然后把速度控制设为3-6。连续运行10分钟后请停止工作，不要连续工作30分钟。以免影响机器的性能。

切菜筒功能---选配配件

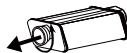
切菜筒组装和使用：

- 1),在机器的前端拆下前盖9。
- 2),装入选定的刀盘（细丝刀筒V3或粗丝刀筒V4或切片刀筒V5）到切菜筒V2内部。(PG1&2)
- 3),按下机器前端弹出按钮，然后将切菜筒V2连接处接入前盖的传动部位，并逆时针旋转并锁定。(PG3)
- 4),在切菜筒出口下方放置收容器。
- 5),将马铃薯或其他蔬菜切成块，大小适合切菜筒进口。
- 6),将插头插入插座，然后将速度控制设为所需档位。将蔬菜片放入切菜筒进口，用切菜压杆V1轻轻地按压。(PG4)
(注：切勿用手指按)
- 7) 使用后，速度旋钮调至0档，并拔掉电源插头。

V1	推料棒
V2	切菜筒
V3	细丝刀筒
V4	粗丝刀筒
V5	切片刀筒

配方建议：
将固体食物切成长条，将插头插入插座，然后将速度控制设为3-5，然后在推料块上方施加适当的力，以按压食物。连续运行5min分钟后请停止工作，不要连续工作15分钟。以免影响机器的性能。

压面器功能---选配配件

面条器外形	部件	工作速度	面条宽度		操作	宽度设置	建议使用
	面皮	2-6	最大140mm		向箭头方向向外拉出并旋转	1-2	揉面与擀面
	宽面	2-6	6.5mm			3-4	鸡蛋面
	细面	2-6	2mm			4-5	细意面 宽意面 千层面
						6-7	饺子皮 宽面条 扁面

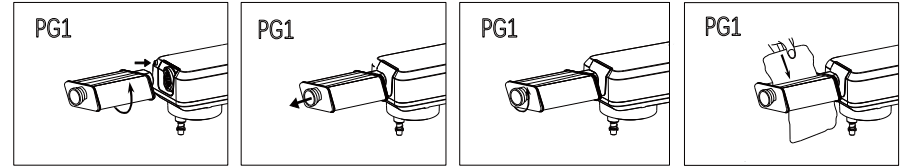
第一次使用前
为避免损坏，请勿将部件浸入水或其他液体中清洗或浸泡。不要在洗碗机内清洗。注意:这些部件仅用于制作意大利面团。不要操作除意大利面以外的任何东西，以免损坏压面器。

压面器组装和使用:

- 1)、从机器前端取出前盖9，选定所需面皮制作器。
- 2)、手持面条器接入前盖的传动部位setp1，并逆时针旋转锁紧setp2。(PG1)
- 3)、面条器固定锁紧后，用手指握住面皮器调节旋钮向外拉setp3。(PG2)
- 4)、拉住后并旋转到相应的面皮宽度setp4。(PG3)
- 5)、将插头插入插座，然后将速度控制在2-6。将面团压成扁状。并放入到面皮器挤入口。Setp5(PG4)
- 6)、使用后，机器速度旋钮调至0档，并拔掉电源插头。(注：工作中不可把手指放入面皮器挤入口)

组装和用法:

- 1)、从机器前端取出前盖9，选定所需面皮制作器。
- 2)、手持面条器接入前盖的传动部位setp1，并逆时针旋转锁紧setp2。(PG1)
- 3)、面条器固定锁紧后，用手指握住面皮器调节旋钮向外拉setp3。(PG2)
- 4)、拉住后并旋转到相应的面皮宽度setp4。(PG3)
- 5)、将插头插入插座，然后将速度控制在2-6。将面团压成扁状。并放入到面皮器挤入口。Setp5(PG4)
- 6)、使用后，机器速度旋钮调至0档，并拔掉电源插头。(注：工作中不可把手指放入面皮器挤入口)



注意事项:

- 1. 将面团切开并压扁以适合同面团滚轴。
- 2. 将面辊调节旋钮向外拉，转到设置1。释放旋钮，确保面滚轮外壳上的销钉与调整旋钮背面的开口相啮合，使旋钮与滚轮外壳相适应。
- 3. 压扁的面团可以对折，然后擀。重复这个步骤，直到面团变得光滑柔韧，覆盖在辊子的宽度处。在擀面和切面时，撒上少许面粉，以帮助干燥和分离。
- 4. 将面团通过滚轮送入，使面团进一步变平。将辊筒速度设定3，重复滚压过程。继续增加辊筒的设置，直到达到所需的厚度。在这一步骤中不要折叠面团。
- 5. 面皮制作完成后，可以按住机器头部按钮，并顺时针旋转面皮器，可以换装宽面、细面的面条器，以制作面条。
- 6. 制作中，面条如果偏软破裂，可以撒干面粉到面团表面。

食谱配方

亚麻籽面包圈

原料:亚麻籽30克、水40克、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、黄油20克、鸡蛋液15克、烘烤盘蛋糕模1只。

做法:

- 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1-4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。

土司面包

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

做法:

- 1.将全部原料放入锅中，面钩以1-4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。

奶油面包

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

做法:

- 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1-4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。

巧克力冰淇淋蛋糕

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

做法:

- 1.方形模具外部用锡纸包裹好，内部围一圈烘焙纸
- 2.奶油奶酪中加入糖粉和一小撮盐然后用花刀搅拌均匀。
- 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打发到8分棉絮状。
- 5.手动用搅拌桨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。

自制披萨

原料:高筋面粉170g、100g清水、食用盐1.5g、白糖15g、酵母2g、黄油15g、内陷料若干。

做法

- 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,用面钩1-4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,可以制作披萨内陷料留作备用。
- 4.发团发酵后排气。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放入披萨盘,将一圈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,再舀上披萨酱,涂抹均匀。然后撒少许马苏里拉芝士放上洋葱丝,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陷料依次摆好。
- 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。

原味蛋糕

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

做法:

- 1.蛋清和蛋黄分离,蛋黄里加入20克白糖以打蛋棒9-11档搅打至砂糖完全融化。加入牛奶继续以9-11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,放入蛋黄糊中手动翻拌均匀,将拌好的糊糊倒回剩余的蛋白手动翻拌均匀,成为细腻的蛋糕糊。
- 6.在蛋糕模中刷入一层食用油。将蛋糕糊导入磨具中。
- 7.再入好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。
- 8.取出成品后,将蛋糕模中的热气敲震出后,倒扣蛋糕模进行冷却。

巧克力蛋糕

原料:蛋液150g、纯牛奶50g、可可粉40g、白砂糖80g。

做法:

- 1.蛋液150g,用打蛋棒以9-11档工作打发成棉絮状,取出后备用。
- 2.白砂糖80克、牛奶50克、可可粉40克,放入碗中用花刀4档搅拌成细细的粉末状。
- 3.倒入打发的蛋液再混合均匀。
- 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.取出成品后,将蛋糕模中的热气敲震出后,倒扣蛋糕模进行冷却。

法式面包

原料:高筋粉250g、低筋粉50g、水150g、糖10g、酵母粉3g、食用盐1g.

做法:

- 1.将所有材料放入搅拌锅中,用面钩以1-4档工作,揉成面团状。
- 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。

清洁与维护

机身清洁

- 1.请勿用水淋机器或把机器浸入水中,防止主机机身进水,以免发生短路、触电、漏电、生锈等故障;
- 2.请不要使用滴水的湿毛巾擦拭机器
- 3.不要使用洗洁精/醋类/盐等带腐蚀性的、强酸性、强碱性清洁品清洗机身,否则易损坏机器表面。
- 4.勿用钢丝球等尖锐粗糙的工具用力刷洗配件,否则易损坏配件表面。

配件清洗

- 1.铸铝配件请不要放入洗碗机或者用带腐蚀性的、强酸性、强碱性清洁品清洗。请勿放到洗碗机内清洗。(不锈钢配件或表面处理过的铁氟龙配件和电泳配件除外)
- 2.勿久浸泡于洗洁精、盐水、醋等带腐蚀性液体中;要及时清洗配件;
- 3.清洗后,晾干配件,尤其要及时保持配件扣位孔内干燥。

特殊清洁

- 1.机器工作时,因高速运转和摩擦,转动输出轴会产生少许黑色痕迹。
每次使用完毕后,请及时清理,并使该部位保持干燥。
- 2.注意锋利的刀片和相关锋利的边缘部件或配件。

保存保养

- 1.可以用香油涂抹在搅拌锅表面以保证干湿环境对它的氧化。
- 2.不使用时,可以用包装袋套住机器,放置在干燥的环境中。

环境保护



产品或其包装上的此符号表示该产品不得视为生活垃圾。支持环保,遵守现行有效法规,请正确处置本产品。如有疑问,请咨询废弃物处置系统。请带到合适的收集点,例如注册的废弃物处理公司、回收电器或电子设备的处理站来处理装置。有关此产品回收的更多详细信息,请联系当地的城市办事处、家庭废物处理服务或购买该产品的商店。



产品或其包装上的此符号表示可作为回收材料,请正确回收!

告用户环境影响书

告用户环境影响书

“保护环境,造福人类,预防污染,持续改进”是我司环境管理的宗旨和方向。我司产品在使用中和完成使用寿命后造成的环境影响特向您敬告如下:请正确处理包装材料。废纸箱、废塑料袋为可回收废弃物,废泡沫塑料为不可回收废弃物,拆包后应扔到指定的分类垃圾桶中。

任何产品均有使用寿命,请按国家明文规定的使用报废年限报废,无论是到期报废还是中途换代报废,均应送到当地废品收购站。

通过正确处置该产品,您将有助于防止因该产品的不当处置而产生对环境和人类健康造成不利影响。

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	可能导致故障的原因	解决办法
工作中机器突然不运转没反应	可能是机器运转时间太长,或者周围环境温度过高,导致机子的电机温度过高, 机器启动过热保护程序, 自动停机。	档位复位到“0”,拔掉电源, 待机器恢复到常温就可以重新启动 (一般需要15-30分钟, 室温不同散热时间不同)。
转动档位旋钮机器不运转	检查是否停电。 检查电源插头是否插入插座。 机头可能没有卡到位。	待来电后再操作。 确认电源插头插入插座。 确认机头卡到位。
运转中, 声音偏大	机器高档位工作会比低档位工作声音大。 搅拌的食物量过大, 导致机器超负载。 电压不稳定。 工作时间过长。	根据说明书档位建议选择合适的档位搅拌食物。 减少搅拌量。 电压不稳定的, 等电压稳定再使用。 工作时间太长的, 停机冷却再使用。
机器转速下降, 或者转速不稳定	是否室温较低, 导致机器内的润滑油变硬。 所搅拌食材太硬, 太多, 导致机器负载太大。 是否电压忽然变低。	取走搅拌锅让机器空转5分钟, 使润滑油变软, 恢复转速稳定。 减少搅拌量, 让机器按照正常工作量工作。 等电压稳定了, 再使用机器。
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。	检查底座上的脚垫是否脱落。 放在光滑平整的台面上使用。
装上 锅盖、搅拌锅后机头不能回弹复位	锅盖是否安装到位 搅拌锅是否装配到位。	旋转锅盖并装配到位, 把搅拌锅装配到位。
机器显示E1	检查机器抬头是否抬起 抬头微动开关异常	把机器头部放下至正常位置 把机器送到指定维修点维修
机器显示E2	室内温度低, NTC感应温度慢 发热丝失效, 不加热 NTC连接端脱落	重新启动发酵功能 把机器送到指定维修点维修 把机器送到指定维修点维修

如有出现其他故障或有不明之处,请与售后服务中心联系。
售后服务电话:4008-110-168

维修服务

尊敬的客户:

感谢您购买本公司的产品。请您在使用前务必认真阅读产品使用说明书, 以便准确的使用。
如您在使用过程中出现产品故障, 可参照“故障排除”一节了解相关信息。如没有解决故障的情况, 请立即停止使用, 并拔出电源线插头, 联系本公司售后服务部门, 本公司将为您提供优质的服务。

售后微信公众号:凯度电器(购买机器后请第一时间关注, 可自助下单申请售后上门服务)
凯度电器全国服务热线电话:4008-110-168
我们会在最短的时间内给你最满意的服务, 谢谢!

免费修理规定

- 产品自签收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。
- 享受保修期内的免费修理服务。您须向本公司提供发生故障的产品以及相应的保修卡, 凡不能提供本公司指定有效购买途径证明, 或超过保修期的, 则酌情收取一定的维修费和零配件费用。
- 其他保修政策, 按照中华人民共和国相关法律规定执行。
- 请在本公司指定的维修中心接受修理服务。

特别提醒:

即使在保修期内,但有下列情形之一的,仅提供有偿修理服务:

- 超出相关法律规定的有效期限和免费维修期限的;
- 按照《使用说明书》的要求使用、维护、保管而导致故障或损坏;或者客户自行改造或者自行修理而导致故障或损坏;或者由于碰撞、摔落等人为因素导致故障或损坏的;
- 无法出示保修卡及有效购买票据或其他有效凭证的;
- 因不可抗力如天灾(洪水、火灾等)、环境、气候干扰,及其他外来因素如电源、电压不相等因素导致故障或损坏的;
- 正常的消耗零配件的更换;
- 非本公司指定维修中心维修人员拆动造成损坏的;
- 本保修条款仅适用于消费者个人为生活消费而购买使用的产品, 不适用于经营性使用目的;
- 本保修卡仅限于中国大陆地区(港澳台除外)。

产 品 维 修 单			
产品型号		制造编号	
签收日期		购买订单号	
用户姓名		联系电话	
通讯地址			
维 修 记 录			

须提供购买产品与日期相关有效票据或者票据复印件或其他有效凭证

