

# INSTRUCTION MANUAL

STAND MIXER

EN

说明书  
搅拌机

ZH-CHS

說明書  
攪拌機

ZH-CHT

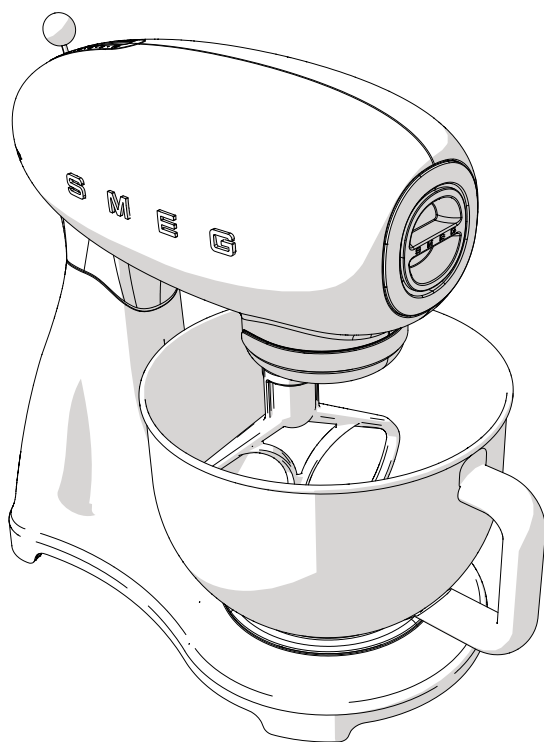


親愛的客戶，

非常感謝您選購Smeg 50年代復古風格的攪拌機。

Smeg的商品融合了經典風格、創新的技術、與專注於細節的獨特設計。  
此設備與其他Smeg產品能完美搭配使用，也可當做您廚房中的一款獨立  
亮眼家電用品。

希望您能享受Smeg產品帶來的新體驗！



型號 SMF01  
攪拌機

# 目錄

|                   |           |
|-------------------|-----------|
| <b>1 指示</b>       | <b>59</b> |
| 1.1 簡介            | 59        |
| 1.2 本用戶說明書        | 59        |
| 1.3 預期用途          | 59        |
| 1.4 製造商責任         | 60        |
| 1.5 識別板           | 60        |
| 1.6 棄置            | 60        |
| <b>2 說明</b>       | <b>61</b> |
| 2.1 產品說明          | 61        |
| 2.2 部件說明          | 62        |
| 2.3 一般配件          | 63        |
| <b>3 使用方法</b>     | <b>64</b> |
| 3.1 首次使用前         | 64        |
| 3.2 使用座檯式打蛋器      | 65        |
| 3.3 使用進料罩         | 70        |
| 3.4 功能            | 71        |
| 3.5 速度設置建議        | 72        |
| <b>4 清潔及維護</b>    | <b>75</b> |
| 4.1 指示            | 75        |
| 4.2 維修            | 75        |
| 4.3 清潔表面          | 75        |
| 4.4 日常一般清潔方法      | 75        |
| 4.5 食物汙跡或渣滓       | 75        |
| 4.6 如遇以下情況請執行 ... | 76        |

## 重要安全說明

**警告：**如不謹遵本說明書內的指示，可能會發生火災或爆炸，導致財產損失、人身傷害或死亡。



**閱讀及保存這些指示** - 您的安全及其他人士的安全非常重要。我們透過本說明書及設備提供豐富的重要安全訊息。使用設備前請閱讀所有指示並謹遵所有安全訊息。



# 重要安全說明



## 安全警告訊息

這是安全警告標示。此標示提示您可導致嚴重人身傷害或死亡的潛在風險。

## 瞭解標示用語

安全警告標示中會出現"危險"、"警告"、或"注意"用語。"危險"表示最為嚴重的危害。如您不立即按照指示行動，這表示有可能引致死亡或嚴重受傷。"警告"表示不遵守使用指示有機會致命或嚴重受傷。"注意"表示出現預期風險，如無法避免，可能導致輕微至中度損害。

### 警告



- 本設備僅供一般家用。
- 請依照說明使用設備。製造商對不正確使用本設備而造成的損害，不會承擔任何責任。
- 本設備符合現行安全規則。不正確使用本設備可導致人身傷害及物料損害。
- 首次安裝及使用前請詳閱說明書。
- 請妥善保管此說明書並交給下一個使用者。

安全訊息會通知您潛在的風險、如何避免受損風險，以及不遵守指示有可能發生的後果。

**重要事項：遵守所有現行守則及法例。**

**警告：**針對安全問題，必須謹遵本說明書內所載的指示，以將火災或爆炸的風險減至最低，及防止財產受損、人身傷害或死亡。

切勿在此或其它設備附近保存或使用汽油或其它易燃蒸汽、液體或物料。



**注意：**此設備不適合安裝於移動式房車或露營車。

切勿在戶外安裝本設備。

# 重要安全說明



## 警告



使用此設備時，為降低火災、觸電、人身傷害或設備損害的風險，請按照基本安全措施，包括以下事項：

要安全使用設備請按照所有安全指示。

- 使用設備前請詳讀此使用說明書。

- 如要防止觸電，切勿將設備、電線或插頭浸入水或其它液體中。

- 電線或插頭受損、或設備故障、或掉落或以任何方式損毀，切勿使用設備。將設備送回最近授權服務中心進行檢測、維修或調整。

- 如電源線受損，為避免風險，必須由製造商、代理商或合格專業人士進行更換。

- 電線長度不長是為了防止意外。切勿使用延長線。

- 切勿將電線掛在桌子邊緣或櫃檯或觸碰發熱表面。

- 拔下插頭時切勿從電源插座拉扯電線。

- 切勿將設備放置於瓦斯爐、電子爐等熱源附近或上方，或是放入使用中的烤箱內。

- 使用後立即關掉設備。

- 設備操作期間切勿在無人看管下離開設備。

- 使用後及清潔前立刻從電源插座拔下插頭。

- 如發生故障，僅可由合格的技術員進行維修。

- 切勿用水澆熄火焰：請關掉設備，拔掉插頭，再用防火毯或其他合適的方法撲滅。

- 切勿擅自改裝設備。

- 避免孩童觸碰設備。



# 重要安全說明

## 有關本設備

- 使用後及清潔前立刻從電源插座拔下插頭。
- 如要離開設備、組合、拆卸或清潔前，必須從牆壁插座拔下設備。
- 清潔前從攪拌機拆下打蛋器。
- 每次只可使用一個配件。
- 安全鎖未鎖定時(馬達頭降下時)切勿插入、拆下或更換配件。
- 設備操作期間切勿觸碰運作中的部位。手、頭髮、衣服、刮刀及其它物品必須遠離攪拌機的配件以免造成人身傷害或設備損毀。
- 攪拌機操作期間切勿拆卸配件。關掉設備並在更換配件前或接觸使用中的移動零件時拔下插頭。
- 開始使用設備及其配件時，檢查攪拌盆是否已固定於底座。
- 設備操作期間切勿鬆開或取下攪拌盆。
- 切勿裝超出攪拌盆的最大容量。
- 清潔前待設備冷卻。
- 使用非原廠的配件可能會導致火災、觸電或受損。
- 切勿在設備上放置物品。
- 切勿使用強力清潔劑或尖銳工具清洗或移除攪拌盆內和配件的殘渣。
- 切勿在戶外使用。
- 攪拌機可用於混合、攪打、攪拌及搓揉固體及液體材料，來縮短不同料理的準備時間。額外的加選配件可以將麵食研磨、剁碎、磨碎、磨成粉、輾薄和切成不同形狀等。
- 孩童使用設備、或在孩童附近使用設備時，應保持密切監督。

## 保存這些說明



## 1 說明

### 1.1 簡介

用戶須知:



#### 指示

本使用說明書的一般資訊，包括安全及最終棄置。

#### 說明



設備及其配件說明。

#### 使用方法



設備及其配件使用資訊、使用設備準備食譜建議。

#### 清潔及維護



設備正確清潔方法及維修資訊。



安全說明



資訊



建議

### 1.2 有關此使用說明書

此說明書是設備不可或缺的一部分，只要設備還可使用就必須保持說明書完整性，且放置於使用易取得的地方。

### 1.3 使用注意

- 此設備僅適用於一般家用。
- 請勿使用攪拌食物以外的用途。
- 切勿在戶外使用。
- 攪拌機可用於混合、攪打、攪拌及搓揉固體及液體材料，來縮短不同料理的準備時間。額外的加選配件可以將麵食輾薄和切成不同形狀。
- 此設備並無外掛計時或遙控裝置。
- 本設備不適合體力及智力不足(包括孩童)，或對使用電子設備缺乏經驗的人士使用，除非有成人監管或指示，願意負責他們的安全。



# 重要安全說明

## 1.4 製造商責任

因以下原因造成的人員或財產損害，製造商一律不承擔責任：

- 用於本設備的設定用途以外的目的。
- 未閱讀使用說明書；
- 任意改裝設備任何部分；
- 使用非原廠零件；
- 不遵守安全指示。

## 1.5 識別板

識別板應承載設備的技術資料、序號及品牌名。切勿以任何原因拆除識別板。

## 1.6 棄置



**電壓  
觸電危險**

- 關掉設備。
- 從牆壁插座拔下設備插頭。
- 棄置設備不屬於一般垃圾分類！為遵守現行法規，若設備已無法再繼續使用，應送到專門廢棄中心以便進行分類。此舉動能使設備內的任何有價值的零件再利用，並可保護環境。請洽當地相關機關或人員做進一步的了解。

本設備的包裝含非污染及回收材料。

- 將包裝物料棄置到適當的棄置中心。



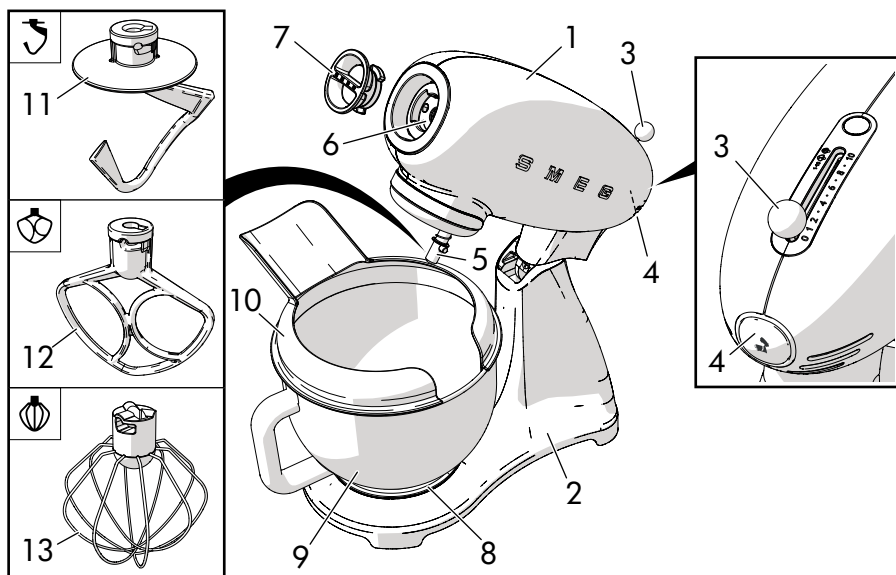
**塑膠包裝  
窒息危險**

- 請勿隨意丟棄包裝或其任何部分。
- 請勿讓孩童玩耍塑膠袋。



## 2 說明

### 2.1 產品說明



ZH-CHT

#### 型號 SMF01 - 攪拌機

- |                     |         |
|---------------------|---------|
| 1 主機                | 7 前部配件蓋 |
| 2 機座                | 8 攪拌盆底座 |
| 3 電源及速度控制桿          | 9 攪拌盆   |
| 4 升 / 降機頭釋放鈕        | 10 加料容器 |
| 5 下方傳動器-適用於隨附的配件    | 11 麵團勾  |
| 6 前部配件上裝區 - 適用於選用配件 | 12 平攪器  |
|                     | 13 打蛋器  |



## 說明

### 2.2 零件說明

#### 主機 (1)

位於設備較上部分，用於旋轉附件及配件。

#### 電源及速度控制桿 (3)

控制桿用於選擇速度。

「0」的位置代表關閉 (設備關閉)。

要啟動設備，依所需攪拌模式，將控制桿移至10個速度其中之一 (1-10)。

參考 “3.5 速度設定建議” 以取得更多詳情及建議。

#### 升 / 降主機釋放鈕 (4)

用於鬆開主機的按鍵，可將主機提高或降低。。

#### 下方傳動器-適用於隨附的配件 (5)

隨付的配件安裝於此傳動器，在行星移動時能將配件鎖定住。

#### 前部配件上裝區 - 適用於選用配件(6)

選用配件安裝於此上裝區。

附有保護蓋。

#### 攪拌盆底座 (8)

底座的夾板將攪拌盆固定。

#### 攪拌盆 (9)

不鏽鋼攪拌盆，容量 4.8 公升。

適合裝大量及少量材料。

使用把手輕鬆插入及取下。

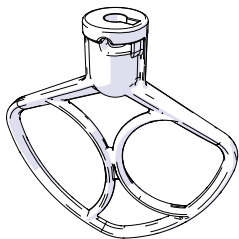
#### 加料容器 (10)

塑膠蓋能蓋於攪拌盆上，避免材料濺 / 溢出碗外，使添加材料更容易。



## 2.3 一般配件

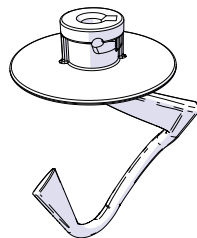
### 平攪拌器



適用於混合、攪拌、及開始所有攪拌程序。

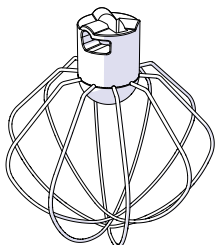
適用於預備蛋糕麵糊及糕點、餅乾、糖霜等材料，和其它厚濃稠麵糊及混合料。

### 麵團勾



適用於發酵麵糰種類的混合，包括麵包、麵食、披薩批等的慢混合、攪拌及搓揉。

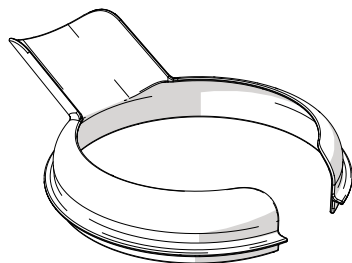
### 打蛋器



用於攪打、攪拌、拌入奶油、雞蛋、鮮奶油等材料。

適合預備鮮奶油、卡士達、醬料等。

### 加料容器



攪拌時要防止食材濺出及更容易添加材料。



接觸食材的配件使用的材質符合現行法例的規則。



## 使用方法

### 3 使用方法



#### 觸電風險

- 插入接地型 3 顆插腳的插座。
- 切勿拔下接地插腳。
- 切勿使用變壓器。
- 切勿使用延長線。
- 不遵守這些指示可導致死亡、火災或觸電。

電壓：AC110V

頻率：60 Hz



攪拌機附有 3 顆插腳的接地插頭。要減低觸電風險、僅能使用一種方式將插頭插進插座。如插頭無法插進插座，請聯絡合格的技師。切勿以任何方式改變插頭。

- 切勿使用延長線。如電線太短，請合格的技師或服務人員在設備附近安裝插座。
- 應使用短電源線 (或分離式電源線) 來減低被長電線纏繞或絆倒的風險。
- 可使用長一點的分離式電源線或是延長線，但必須遵守指示才可使用。

如使用更長的分離式電源線或延長線：

- 電源線或延長線的標示電子額定應至少達至設備的電子額定最大值。
- 電線應放置整齊，避免懸掛於桌面或櫃上，以免孩童拉扯或意外絆倒。
- 如設備為接地型，延長線應是接地型 3 顆插腳的電線。

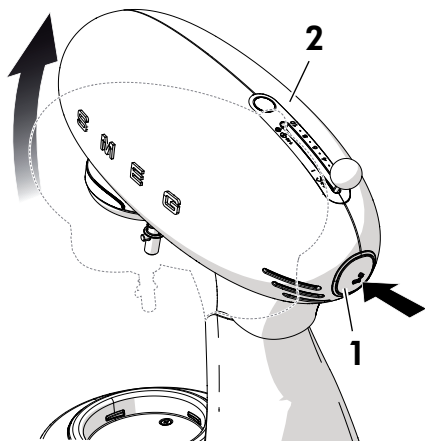
#### 3.1 初次使用

1. 撕掉設備內外的任何保護膜或其它包裝，包含配件及附件。
2. 撕掉任何設備上，其配件及附件上的標籤（除技術資料板外）。
3. 取出攪拌盆、盆蓋及配件並進行清洗 (參照"章節4 清潔及保養")。
4. 用濕布清潔機身及機頭。
5. 徹底擦乾各零配件後，放回正確的操作位置。

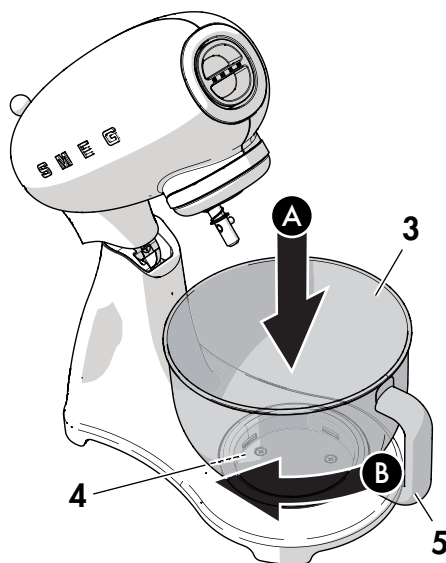


## 3.2 使用攪拌機

1. 將攪拌機放於平穩乾燥的表面。
2. 按一下釋放鈕(1)。
3. 按住並用手將機頭(2)往上提。



4. 將攪拌盆(3)裝上底座(4)。抓緊攪拌盆手把(5)並順時針轉動攪拌盆至其鎖定位置。



5. 選擇所需攪拌類型的對應配件。



搓揉或攪拌較重或大量材料時，馬達機頭可能會輕微的移動，屬正常現象並不會影響設備的穩定度和耐用性。



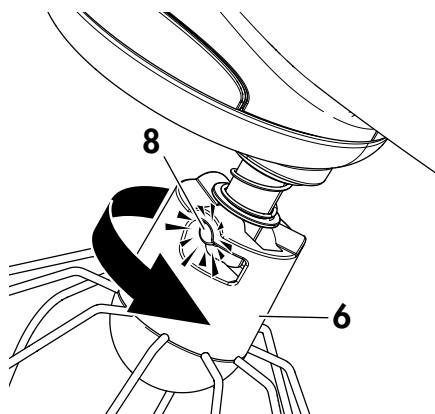
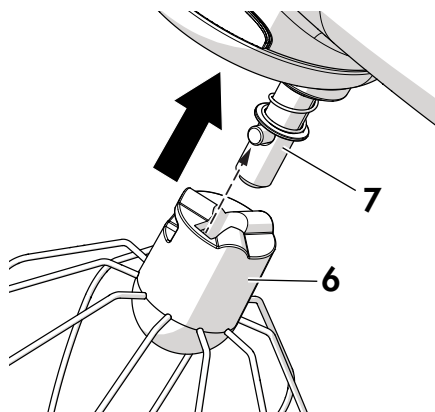
移動零件  
人身傷害危險

- 如攪拌盆未鎖定於底座，請勿使用裝上配件的攪拌機。



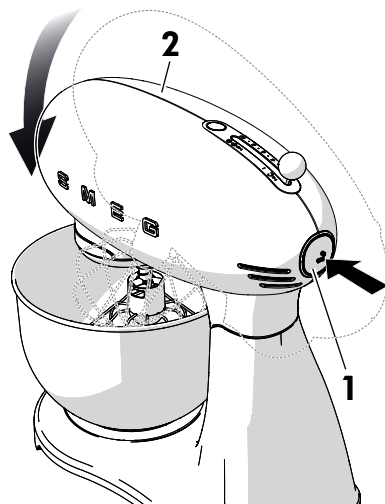
## 使用方法

6. 將所選配件(6)滑入下方傳動器(7)然後往上推。按住配件並逆時針轉動直至插腳(8)完全鎖定位置。

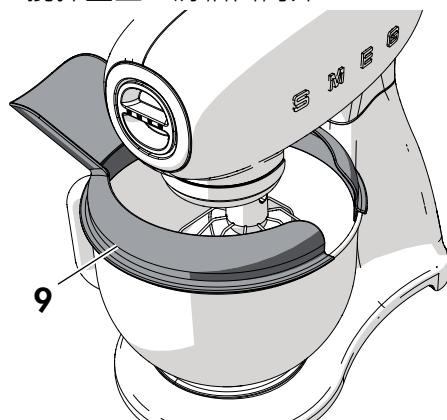


7. 將材料加入攪拌盆中。  
8. 按住釋放鈕(1)將馬達頭稍微向後傾斜。

9. 按住釋放鈕並用手將機頭(2)向下移。



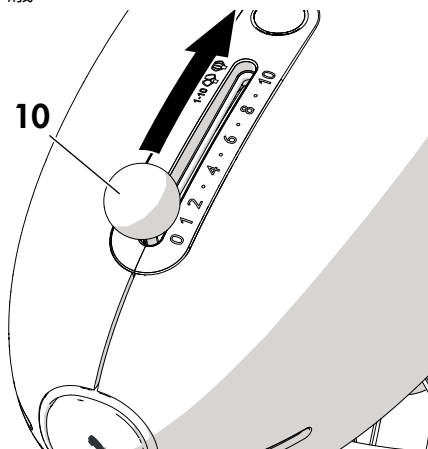
10. 如有需要可將加料容器(9)放在攪拌盆上，滑槽面向外。



請確保配件徹底固定到傳動器上。



11. 檢查速度控制桿 (10) 處於「0」(關)。
12. 將插頭插入電源插座。
13. 使用控制桿 (10) 選擇所需速度 (從 1 到 10) 開啟設備並開始混合材料。參考 “3.5 速度設定建議”。



移動零件

人身傷害危險及設備損害

- 設備運作時請勿觸碰配件。
- 配件插入時攪拌盆內如無材料，請勿操作攪拌機。

ZH-CHT



**警告！**

- 為提高安全性，每次馬達電源關掉後，例如升起馬達頭或拔下設備插頭，必須將速度控制桿調至0以重新啟動攪拌器。



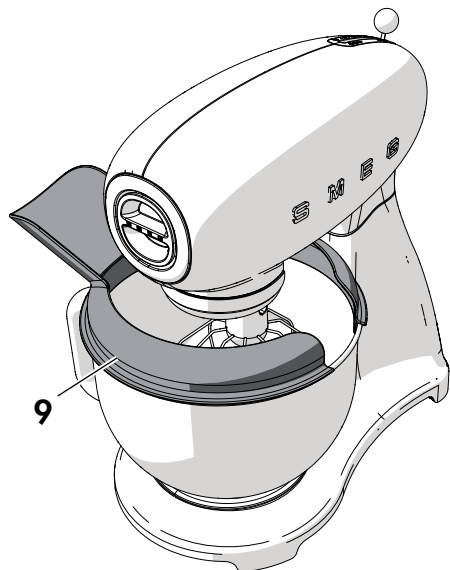
如需停止設備並提高馬達頭以更換配件或拿取攪拌盆，將速度控制桿移至「0」(關)。



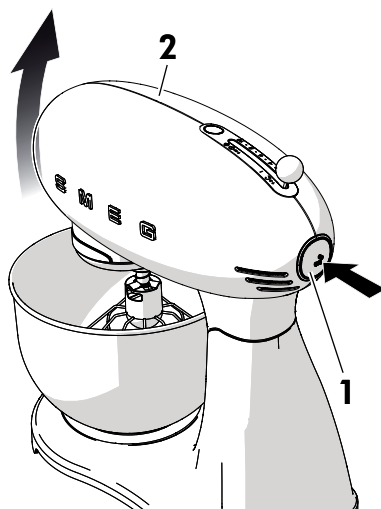
## 使用方法

攪拌機使用完畢後：

1. 將速度控制桿 (10) 移至「0」(關) 然後從插座拔下攪拌機插頭。
2. 如加料容器在攪拌盆(9)上，將它拆下。

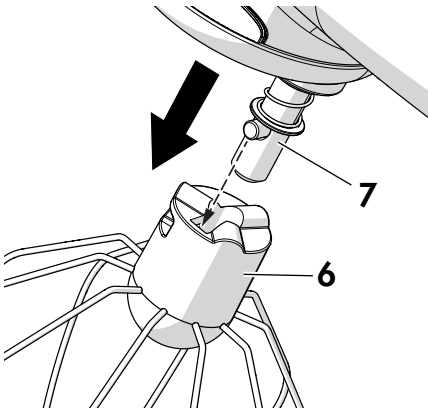
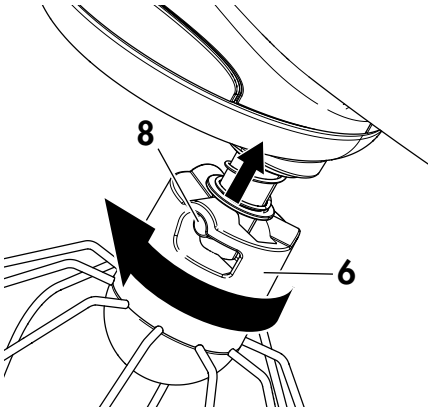


3. 按一下釋放鈕(1)提起主機(2)。

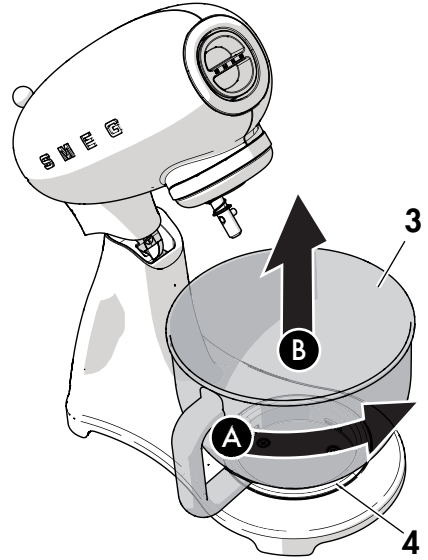




4. 將配件(6)輕輕向上推並順時針轉動，從插腳(8)鬆開。從下方轉動器(7)拆下配件(6)。



5. 將攪拌盆(3)逆時針轉開，從底座(4)拆下。

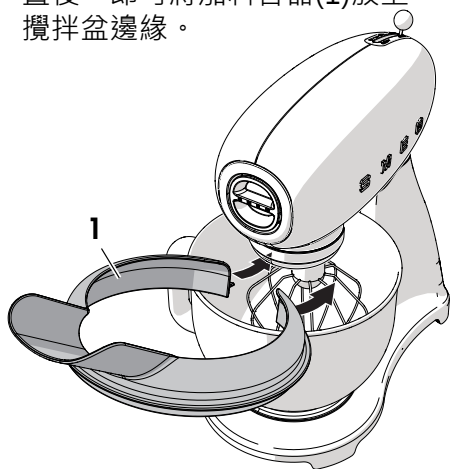




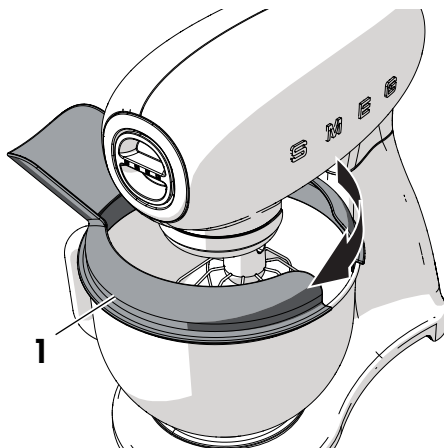
## 使用方法

### 3.3 使用加料容器

1. 攪拌盆插入底座、配件裝上下方傳動器、且主機已降低到操作位置後，即可將加料容器(1)放上攪拌盆邊緣。



2. 安裝加料容器(1)時滑槽應朝上，途中加入材料時則不需停止攪拌機。



移動零件  
加料容器損毀風險

- 提高或降下附上配件的主機時，需先將加料容器取下。



## 3.4 功能

### 安全斷電系統

設備設有安全系統，當主機向上提時會自動關閉設備。



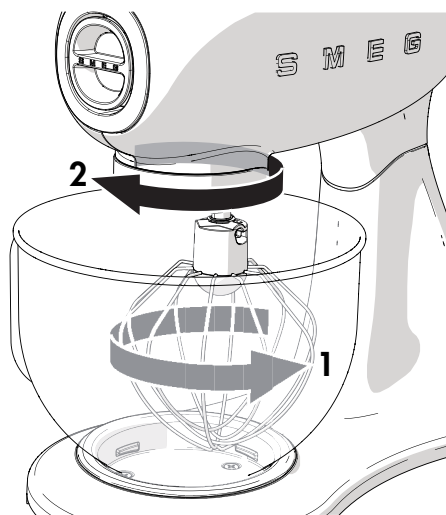
儘管如此，如需移動主機，在按下釋放鈕前應將速度控制桿置於 0 (關閉)。

### 順暢啟動功能

不論選擇的速度為何，剛開始會先從低速攪拌，再持續加速至設定的速度。此功能可避免設備及配件損毀，並確保材料不會濺出盆外。

### 行星式運轉

行星式運轉是由攪拌機配件(1)以軸心(2)相反的方向旋轉而產生。此動作可攪拌到盆內每個角落，徹底將食材均勻合而為一。



ZH-CHT



### 高溫設備

- 長時間使用後，主機上部會變較熱。但此情況並非故障。



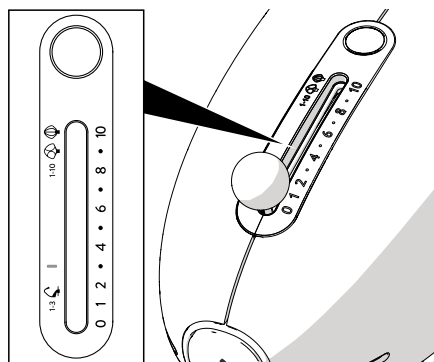
## 使用方法

### 3.5 速度設定建議



速度控制桿顯示最合適的附件使用所選速度。

表中顯示的速度為大約數值，依食材及材料相互作用的不同而有所變化。



| 速度設定               | 功能                                                   | 配件                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>低</b><br>1 - 3  | <b>混合及搓揉</b><br>混合材料。<br>搓揉 - 準備發酵麵糰（麵包、披薩餅皮、糕點糖果等）。 |    |
| <b>中</b><br>4 - 7  | <b>攪拌</b><br>攪拌及攪打濃稠麵糊。<br>攪蛋及乳酪、蛋糕及餅乾粉。             |                                                                                     |
| <b>高</b><br>8 - 10 | <b>攪打及打蛋</b><br>攪打較稀或濃厚麵糊，如海綿蛋糕粉、鮮奶油、蛋白、或醬料。         |                                                                                 |



## 一般建議

- 用低速啟動設備直至所有材料攪勻，然後按照所需操作加速。
- 添加材料時，必須從攪拌盆側邊倒入，不要直接倒在轉動中的配件上。
- 添加乾性或液態材料時減速，以免濺出或溢出盆外。混合後再次加速。
- 攪拌液體或加入乾性食材時，可使用加料容器，以免弄髒攪拌機周圍或者被液體或粉噴灑到。
- 保持攪拌盆和配件清潔，並需在完全乾燥狀態才裝回設備上。
- 馬達頭與機身有髒污時請使用濕布擦拭乾淨。
- 設備與配件需徹底清潔並擦乾後才可收起來。

## 使用雞蛋當食材的建議

- 要獲得最佳效果，請使用室溫雞蛋。
- 攪拌較硬的義大利麵糰時，勿使用超過3顆中等大小的雞蛋量，如有需要可添加少許水。
- 打蛋白前，確保攪拌盆內或配件上無油脂殘渣或蛋黃。
- 攪拌機能非常快速的打蛋白。注意監控以免攪拌過度。



## 使用方法

### 搓揉建議

- 使用速度值 2 或 3 搓揉發酵麵糰或特別硬的混合材料，例如雞蛋麵條。以高速攪拌較硬麵團會導致超載，增加故障的機會。
- 白麵粉不可超出 2.2 磅，全麥麵粉或高筋麵粉（例如：麵包粉）則不可超出 1.8 磅。
- 準備雞蛋麵條時，勿使用超過3顆中等大小的雞蛋量，如有需要可添加少許水。
- 注意在麵糰上加入適當比例的水（至少是麵糰重量的50-60%）。太乾的麵糰過硬而導致馬達超載，增加故障的可能性。如您發現馬達負荷過大，加入少量的水幫助材料混合，或將麵糰分成兩份單獨攪拌。
- 切勿超出攪拌盆的最大容量，因為會為設備增加負荷。

- 如攪拌機運轉有問題，關掉電源然後倒出半碗食材。設備應可將兩份食材單獨處理。
- 如先將液體放入盆中，材料更容易混合。



搓揉或攪拌較重或大量材料時，主機可能會輕微的移動，屬正常現象並不會影響設備的穩定度和耐用性。



## 4 清潔及保養

### 4.1 指示



不正確使用  
觸電危險

- 清潔攪拌機及其附件及配件前關掉並拔下設備插頭。



不正確使用  
表面受損的風險

- 切勿用蒸氣噴射清潔設備。
- 請勿使用含氯酸、氨或漂白水成份的用品在鐵的表面（例如電鍍、鎳或鉻層）。
- 切勿使用易磨傷或腐蝕的清潔劑（例如粉劑、汙跡清除劑及金屬海綿）。
- 切勿用粗糙或研磨材料或尖銳金屬刮刀。

### 4.2 維修

所有服務應由授權的服務代表執行。

### 4.3 清潔表面

要保持表面良好狀況，用後應定期清潔。先待打蛋器冷卻。

### 4.4 日常一般清潔方法

要清潔打蛋器機身，用濕布擦拭。用軟布或超細纖維布弄乾。



應使用濕軟棉布清除濺出的液體或麵糊。

附送的配件及加料容器可以用中性清潔劑和軟性海綿手洗。  
攪拌盆可用洗碗機清洗。

### 4.5 食物汙漬或殘渣

切勿使用金屬海綿或尖銳刮刀，因為它們會磨損表面。

如有需要，使用一般非研磨產品及輔助木製或膠質用具。使用軟布或微纖維布徹底擦拭及弄乾。



## 清潔及保養

### 4.6 如遇以下情況請執行 ...

| 問題     | 可能原因         | 解決方案                                           |
|--------|--------------|------------------------------------------------|
| 馬達無法啟動 | 馬達過熱。        | 拔下攪拌機的電源然後待馬達冷卻。                               |
|        | 插頭未徹底插入電源插座。 | 將插頭插入電源插座。<br>切勿使用變壓器或延長線。<br>檢查斷路器已開啟。        |
|        | 電線不良。        | 於授權服務中心更換電線。                                   |
|        | 電源不足。        | 檢查家中的總斷路器已開啟。                                  |
|        | 操作時主機被提高。    | 安全斷電系統已啟動。<br>將速度控制桿移至0(關閉)，長按後方的釋放鈕鬆開主機並將其降下。 |



| 問題          | 可能原因            | 解決方案                                                    |
|-------------|-----------------|---------------------------------------------------------|
| 攪拌機震動       | 攪拌機未放置平穩表面。     | 將攪拌機放於平穩表面。                                             |
|             | 防滑橡膠底座被磨損。      | 於授權服務中心更換。                                              |
|             | 使用的速度太高或超載。     | 選擇低速操作並確保攪拌盆沒有裝太滿。                                      |
|             | 攪拌盆未徹底固定於底座。    | 檢查攪拌盆是否徹底固定於底座。                                         |
| 配件碰撞到攪拌盆內側壁 | 下方傳動器因長時間使用而鬆動。 | 於授權服務中心檢查及調整攪拌機。                                        |
|             | 配件或攪拌盆未正確插入。    | 將速度控制桿移至0，按住後方的釋放鈕並提高主機。檢查配件是否正確插入下方傳動器，以及攪拌盆是否正確固定於底座。 |



## 清潔及保養

### 問題

### 可能原因

### 解決方案

配件在攪拌盆內轉動  
有困難

麵糰太厚，使配件難以轉動。

加入水或其它液體使麵糰鬆軟。

攪拌盆裝太滿。

將盆中材料減半，並分開攪拌。



如問題未解決或遇到其它類型的故障，請聯絡當地技術服務中心。



914776952/A

The manufacturer reserves the right to make any changes deemed useful for improvement of his products without prior notice. The illustrations and descriptions contained in this manual are therefore not binding and are merely indicative.

制造商保留其认为有利于改善其产品的更改的权利，恕不另行通知。因此，本说明书中所含的图例及说明不具有约束力，仅为指示目的。

製造商保留權利，對產品被視為有用的改進可作出更改，而毋須另行通知。本說明書所載的圖解及說明不受約束並僅供參考。

電壓：110V/60Hz  
功率：600W  
尺寸：H378xL402xW221mm  
重量：9.5kg



914776952/A