

ASSISTENT ORIGINAL MIXER

瑞典奧斯汀全功能攪拌機中文使用手冊



奧斯汀攪拌機

夢想廚房的 多功能好幫手



- 目次 -



首次開箱
開箱檢測說明，箱內清點

page **02**



安全守則
使用本產品前，請先詳讀

page **03**



使用說明
基本配件使用說明

page **04**



清潔方式
各基本配件清潔與新鋼盆清缸

page **05**



食譜
實做練習

page **11**



常見問題
常見問題排除

page **13**



加購副配件系列
週邊副配件介紹與使用說明

page **14**

Assistent Original AKM6220 開箱檢測說明

感謝您購買Assistent Original(AO)全功能攪拌機，每台機器均從瑞典原裝進口，**為維護客戶權益，每台機器出貨前都會開箱檢測合格，確定運轉正常後再出貨。**雖然送到您手上的機器已開箱過，但保證是全新的機器，敬請放心使用。

當您打開箱子後，請立即檢查箱內下列品項是否齊全，若有缺項請與經銷商聯絡

- ☒ 中文使用手冊
- ☐ 英文使用手冊
- ☐ 英文食譜



assistent



Assistant Original AKM6220 奧斯汀攪拌機使用手冊



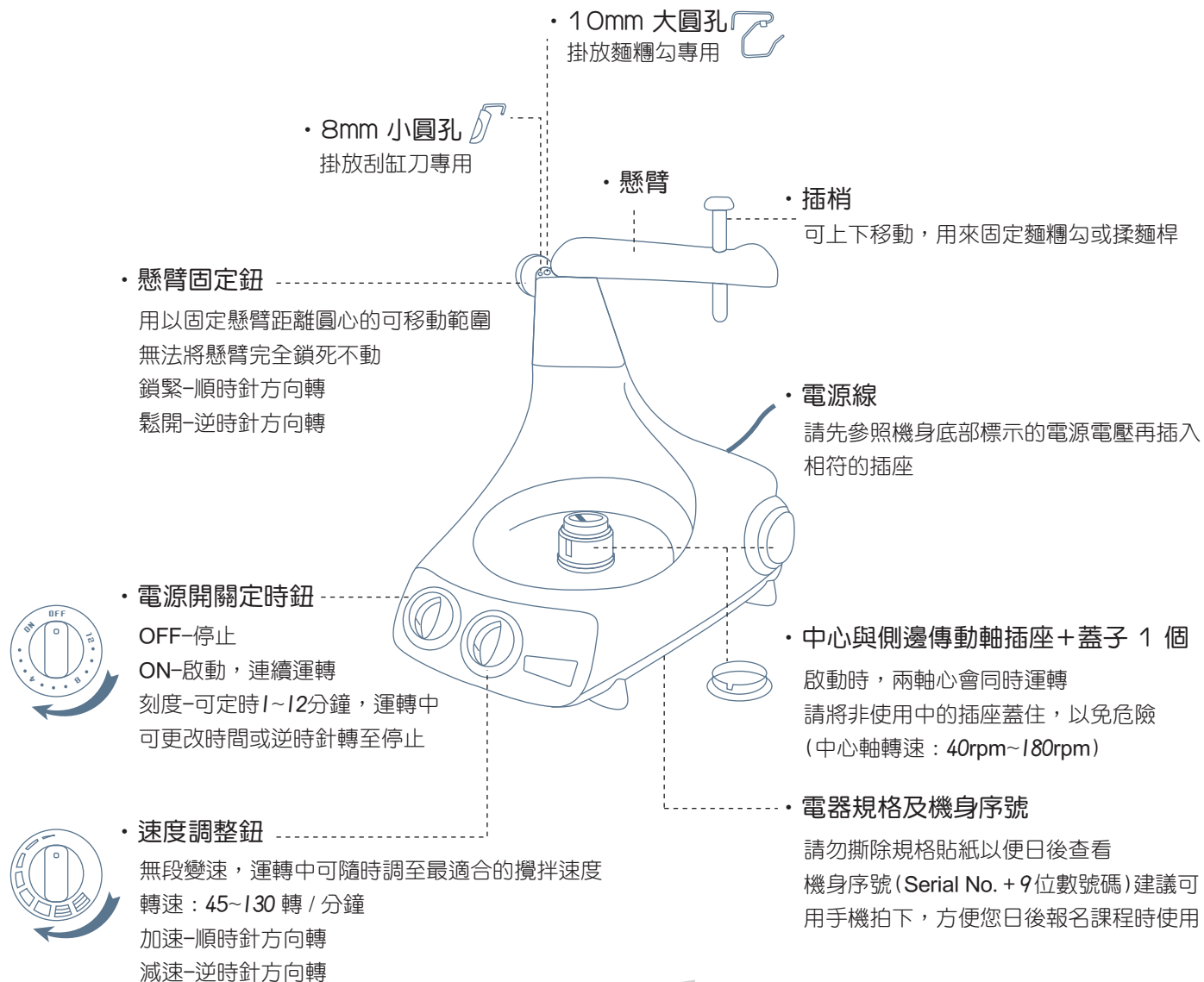
注意

使用本產品前，請務必詳讀並遵守下列安全規則：

1. 請勿將機座浸入水中或其他液體裡，以免發生觸電危險。
2. 請勿讓孩童、行動不便、精神障礙或不會使用電器產品的人單獨操作機器，如有必要時，務必要有人在旁指導並注意安全。
3. 機器不使用、清潔或裝卸配件之前，請關閉電源並拔掉插頭。
4. 機器使用時，避免接觸轉動中的部件。
5. 清洗時須先將所有配件拆卸。
6. 若有電源線損傷、插頭破裂或機器摔傷故障時，請勿使用，並聯絡經銷商檢查修理或更換零件。
7. 請勿使用非原廠的配件，以免引起觸電或過熱起火等危險。
8. 請勿在室外使用。
9. 請勿將電源線懸掛在抬面邊或靠近熱源。
10. 裝置配件時，請先參考使用手冊及安全規則
11. 本機器在中心及側邊各有一個傳動插座，使用時請將另一個不使用的傳動插座蓋住，以免手指、衣物、電線等被絞入，如有孩童靠近，須特別注意安全。
12. 若機器運作中卡住，請先將插頭拔掉，再將開關轉至OFF停止
13. 請勿自行拆解機座本體
14. 機器使用時，請放置在平穩的檯面上使用
15. 主機及所有配件第一次使用前請先清潔過後再開始使用，清潔方式及說明請見P.5

本體機座與工具說明

Assistant Original



注意

Assistant 機體絕不能浸入水中或放入洗碗機



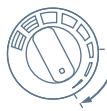
清潔

機座用乾淨的濕布擦拭即可，或是可滴少許洗碗精在濕布上擦拭清潔機體表面。不可用粗糙的鋼絲刷或強酸鹼的清潔劑清潔



低速

約12~2點鐘方向



中速

約3~5點鐘方向



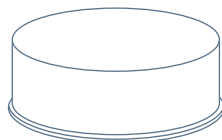
高速

約6~8點鐘方向



• 刮板

弧度設計可貼合鋼盆、揉麵桿，V形口可貼合麵糰勾，輕鬆刮除殘留的麵糰屑



• 醒麵蓋

麵團發酵時可當鋼盆上蓋，使用其它配件時可當盛接碗



清潔

可手洗或放洗碗機清洗



清潔

可手洗或放洗碗機清洗，機洗請置於下層勿靠近發熱器，以免過熱變形

清潔方式

主機及各配件清潔方式 與 新鋼盆首次使用前的清缸方法

- **機座本體：**

用乾淨的濕布擦拭即可，或是可滴少許洗碗精在濕布上擦拭清潔機體表面。
不可用粗糙的鋼絲刷或強酸鹼的清潔劑清潔。

- **麵糰勾、揉麵桿、刮缸刀、刮板、鋼盆：**

可手洗或放洗碗機清洗

- **打蛋盆、打蛋盆專用傳動軸、醒麵蓋：**

可手洗或放洗碗機清洗，機洗請遠離高溫，以免因加熱器過熱變形。

- **雙球打蛋器、餅乾拌粉器、齒輪黑蓋：手洗**

- **新鋼盆首次使用前清缸說明**

所有不銹鋼鍋具拋光時都會使用拋光油，拋光油會滲進不銹鋼的毛細孔，所以首次使用前一定要先清缸
若新鋼盆沒清缸，直接拿來打麵糰，麵糰會出現黑黑的泥屑。以下提供 2 個清潔方式：

方法一：檸檬 + 熱水 + 麵糰 + 清潔劑

1. 檸檬對半切開，擠一些檸檬汁到鋼盆內，倒入檸檬皮和煮開的熱水**浸泡30分鐘**再把水倒掉
2. 用泡過的檸檬搓洗鋼盆每個角落，再用天然清潔劑洗過一次
3. 接著用麵團搓洗鋼盆(麵粉約600g+水約400g)
4. 最後用清潔劑清再洗一次，就能把不鏽鋼器具製造時附著的黑油清洗掉
5. 機器懸臂、插梢的地方上也會有黑油，所以使用前都要再用餐巾紙擦拭乾淨才行

方法二：天工去汙粉 + 水 + 麵糰

1. 將鋼盆裝上主機(安裝方式請見第 06 頁)
2. 在鋼盆中倒入天工去汙粉，加一點水混合成稀膏狀
3. 打開主機電源(順時針方向將ON轉到12點鐘方向)，鋼盆開始轉動約中低速，不要太快
4. 拿菜瓜布壓住鋼盆內部中心，從中心方向往盆邊移動(讓轉動的鋼盆自動幫你刷缸)
5. 當缸內液體變髒時即可倒掉沖洗，重覆以上清潔步驟 2~3 次
6. 最後加入麵粉600g+水400g，打一個麵糰清缸即可(清缸用的麵糰請勿食用)

平時攪麵糰眼睛要張大，黑色的污漬屑幾乎都是出現在刮缸刀最上方接觸鋼盆的部份(直角位置)，見到了黑漬不用緊張，先暫停攪拌機，再用餐巾紙清理掉就可以繼續囉！



7公升鋼盆

盛裝預拌的食材及麵糰

安裝與使用：

1. 將鋼盆底部轉接凹頭套入機座中央傳動軸插座
2. 可用手稍微旋轉鋼盆，讓底部凹槽與插座密合



可手洗或放洗碗機清洗。所有不銹鋼鍋具拋光時都會使用拋光油，拋光油會滲進不銹鋼的毛細孔，所以首次使用前，新鋼盆一定要先清缸，清缸方式請見第 05 頁



刮缸刀

將黏著在盆壁的麵糰或食材刮下來移到中央攪拌或揉壓

安裝與使用：

1. 請將刮缸刀塑膠片部分朝下放入鋼盆
2. 金屬掛勾則套入懸臂座的 8mm 小凹孔，完成！
3. 請注意不要插錯凹孔，以免造成配件損壞



此配件請勿與雙球打蛋器或餅乾拌粉器一起使用，以免造成配件損壞



可手洗或放洗碗機清洗



麵糰勾

用來攪拌發酵麵糰或食材，可將麵糰攪拌至出筋



安裝與使用：

1. 將麵糰勾放入鋼盆中，上方掛勾套入懸臂座的10mm大凹孔
2. 將懸臂與麵糰勾往鋼盆中央移動，讓麵糰勾的圓孔對準插梢正下方
3. 壓下插梢插入圓孔內，直到插梢底部頂到橫板為止



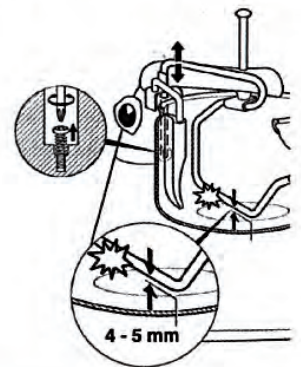
注意

麵糰勾底部必須距離鋼盆底部4~5mm，若需調整位置，可轉動懸臂座上10mm大凹孔內的螺絲來調整高度



清潔

可手洗或放洗碗機清洗



- 麵糰勾建議攪拌麵粉量：300g~1200g
- 使用麵糰勾時，請先確定懸臂插梢已確實插緊麵糰勾，放鬆懸臂固定鈕，從低速開始攪拌
- 若有需要，攪拌時可另外自備長刮刀輔助翻動攪拌，讓麵粉與水更快混合
- 碎肉建議攪拌量：0.5~2.5 公斤，攪拌時請調整懸臂位置將麵糰勾固定在鋼盆中央



揉麵桿

主要功能在揉麵(像用手掌揉麵的功能，桿上的凹槽就像手指)
揉麵程度可利用懸臂固定鈕調整



安裝與使用：

1. 逆時針方向旋轉鬆開懸臂固定鈕，移動懸臂到機座中心位置，並將尾端的插梢向上拉起
2. 讓揉麵桿凹洞朝上垂直至於插梢正下方，再將插梢壓下插入即可
3. 揉麵程度可利用懸臂固定鈕調整揉麵桿與鋼盆的距離



注意

形成麵糰後不要讓橡圈一直摩擦撞擊缸口，利用揉麵桿和刮缸刀兩者交互作用來達到揉麵的目的，而不是讓麵糰從揉麵桿與缸壁間滾過去來達成揉麵



清潔

可手洗或放洗碗機清洗

- 麵糰先用麵糰勾攪拌至出筋，再用揉麵桿揉至可拉成薄膜
- 通常粉、水尚未混合均勻時，會讓揉麵桿靠在缸上，形成麵糰後再調整懸臂的位置向圓心靠近
揉麵桿橡圈與缸口調整距離：500g 以下麵糰約距 1 公分，超過 500g 約調整至 2~3 公分位置
- 若有需要，打麵糰時可另外自備長刮刀輔助翻動麵糰
- 看完以上鋼盆、刮缸刀、麵團勾、揉麵桿的介紹，可試試第 11 頁的吐司食譜練習操作



雙球打蛋器 & 打蛋盆

主要功能為打發蛋白霜與鮮奶油等，因為採用雙球打蛋，所以短時間即可打發



安裝與使用：

1. 將打蛋盆專用傳動軸凹槽端朝下對準插入機座中央傳動軸插座
2. 白色打蛋盆手把面朝向開關方向，中心對準打蛋盆專用傳動軸由上而下套入
3. 稍微旋轉打蛋盆，讓它與打蛋盆專用傳動軸插座密合（必要時可稍微向下壓）
4. 最後將〔雙球打蛋器+齒輪黑蓋〕套上傳動軸，讓黑蓋內的齒輪與傳動軸上的齒輪溝切合即可



注意

使用打蛋盆及雙球打蛋器時，請勿安裝刮缸刀，以免零件損壞



清潔

雙球打蛋器請用手洗，打蛋盆可手洗或放洗碗機清洗，機洗請遠離高溫，以免因加熱器過熱變形

- 打發功能的速度請設在中速或高速，注意所須打發程度，適時停止
- 透明打蛋盆容量 3.5 公升 · TRITAN材質 · 耐熱 110℃
- 單次最少可打發量：1 顆蛋白
- 單次最多打發量：依蛋的大小不同，約 9~15 顆蛋白（約 3 個 8 吋蛋糕）



餅乾拌粉器 & 打蛋盆

功能為混合拌勻乾料、粉類、麵粉、完全軟化的奶油、糖、水...等鬆軟的食材，混合均勻成鬆鬆的粉狀、片狀、顆粒狀

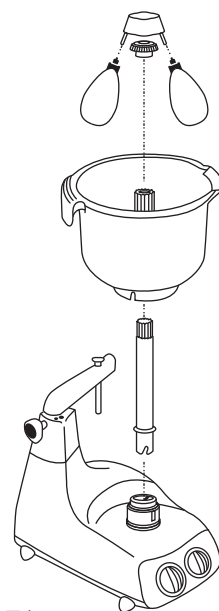


安裝與使用：

1. 餅乾拌粉器與打蛋盆配合使用，裝置方式與雙球打蛋器相同(請見第 09 頁)
2. 餅乾拌粉器與雙球打蛋器共用齒輪黑蓋，拆卸、安裝方式相同
 - ．拆卸：一手抓緊黑蓋，另一手抓緊一邊打蛋器(或拌粉器)的攪拌端用力拔起，另一邊相同
特別注意兩邊打蛋器(或拌粉器)都拔出後，大齒輪會掉出來，請小心保管不要遺失
 - ．安裝：黑蓋朝上，在中央放入大齒輪，再將打蛋器(或拌粉器)齒輪端插入黑蓋上的銀色固定軸，與大齒輪交合後，請用力下壓，聽到“喀”一聲才算安裝完成，另一邊相同。
 - ．檢查：黑蓋朝下時，齒輪及打蛋器(或拌粉器)都不會掉下來，就是安裝完成。

！ 注意

1. 使用餅乾拌粉器時，請了解它的功能是拌粉不是拌糰揉麵，**當麵粉、糖、奶油等材料均勻混合後，便要停止使用**，如果繼續攪拌，細粉塊會結成麵糰，餅乾拌粉器要切割麵糰就會受到阻力，使傳動齒輪斷裂或零件損壞。因此要揉麵糰就要把拌勻的細粉塊放到鋼盆，用麵糰勾或揉麵桿來壓它，或是取出用手壓揉
2. 使用打蛋盆及餅乾拌粉器時，請勿安裝刮缸刀，以免零件損壞



💧 清潔

餅乾拌粉器請用手洗

打蛋盆可手洗或放洗碗機清洗，機洗請遠離高溫，以免因加熱器過熱變形

- 沒有使用過餅乾拌粉器的經驗，建議粉、水...等材料分次慢慢加，不要一次全下，轉速維持在低速
- 若材料中有奶油，請記得先讓奶油完全軟化，而且不能太大塊，以免零件損壞



使用材料：

- 高筋麵粉 600g
- 白砂糖 48g
- 鹽 8g
- 快速酵母 9g
- 無鹽奶油 45g
- 奶粉 30g
- 水 410g

使用器具：

- Assistant Original (AO) 攪拌機
- 7公升鋼盆
- 刮缸刀
- 麵糰勾
- 揉麵桿
- 醒麵蓋
- 12兩吐司盒 2 個
- 長柄刮刀



操作示範影片(不同配方)
<https://goo.gl/VmyPVA>

作法：

1. 將鋼盆、刮缸刀、麵糰勾安裝到 Assistant Original (AO) 攪拌機上
2. 在鋼盆中加入水、糖、酵母、奶粉，打開電源，調整速度在 2~3 中間，用長柄刮刀輔助材料混合
3. 倒入 1/2 的麵粉，當麵粉拌勻後，就可逐次加入剩餘的麵粉打至成糰，時間約 2 分鐘
4. 攪拌成糰後，加入鹽、切丁的奶油，讓材料拌至均勻混合，攪拌中可用長柄刮刀隨時輔助混合，約攪拌 3~4 分鐘便可關閉電源
5. 取下麵糰勾，換成揉麵桿，安裝好後再次啟動電源開始揉麵，時間約 10~12 分鐘
6. 當揉麵桿開始撞擊鋼盆時，請調整懸臂位置，讓揉麵桿橡圈距離缸緣 1~3 cm，利用長柄刮刀隨時輔助翻動麵糰
7. 取出揉麵桿及刮缸刀，蓋上醒面蓋發酵 1 小時，發酵後約膨脹 2 倍大
8. 取出麵糰，平均分割成 4 等份，微整形成球狀，蓋上塑膠布進入中發，約 15~20 分鐘
9. 用桿麵棍將麵糰桿捲成長條狀，放入吐司模，1 個吐司模放 2 卷，進入後發，約 40 分鐘
10. 烤箱溫度設定 175 度上下火，烤 35~40 分鐘(各烤箱火力不同，請隨時注意並依情況自行調整)

提醒

因使用材料、溫度、烤箱、設備...等不同因素，製做的過程時間到結果會有所差異，以上作法及時間僅供參考，可依個人經驗及現場狀況隨時調整，烘焙是需要練習與經驗，多試幾次多試幾種，相信您一定會越做越有心得喔！



• 更多最新烘焙資訊歡迎上baking104官網：www.baking104.com.tw



使用材料：

- | | | |
|---|------------|------|
| A | 低筋麵粉 | 115g |
| | 蘇打粉 | 3g |
| | 可可粉 | 15g |
| B | 鮮奶 | 90g |
| | 無鹽奶油 | 90g |
| | 全蛋 | 6顆 |
| | 鹽 | 2g |
| | 糖 | 140g |
| | 杏仁片 | 適量 |

使用器具：

- Assistant Original (AO) 攪拌機
- 打蛋盆
- 雙球打蛋器
- 戚風蛋糕模7吋 2個
- 耐熱刮刀
- 粉篩
- 微波盆



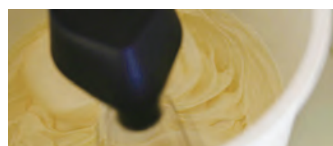
操作示範影片
<https://goo.gl/DsYD1J>

作法：

1. 準備：① 將材料A混合過篩2次備用；② 將材料B加熱混合成液狀備用；③ 將蛋白和蛋黃分離
2. 將打蛋盆傳動軸、打蛋盆、雙球打蛋器安裝到 Assistant Original (AO) 攪拌機上
3. 先打蛋黃：在打蛋盆中倒入蛋黃，打開電源定時6分鐘，將速度鈕調置4~5點鐘方向
4. 打2分鐘後，蛋液變濃且有泡泡在裡面，顏色略呈淡黃色，此時將轉速加快到6點鐘方向，顏色會越來越淺，打到約剩下1分鐘時，蛋黃液呈3倍大，可稍微附著在打蛋器上，即可停機將蛋黃液用刮刀取出
5. 將材料B倒入取出的蛋黃液中，再將過篩的材料A分兩次加入蛋黃液中，用刮刀輕輕攪拌均勻備用
6. 將打蛋盆與雙球打蛋器清洗乾淨並擦乾，注意：若沒有洗乾淨有油質殘留容易打不發
7. 打蛋白：在打蛋盆中倒入蛋白加鹽，打開電源，速度在6點鐘方向，打約2分鐘後會有小泡泡，將轉速降至3點鐘方向，加糖，大約打1分鐘後，大部份的液體變成泡泡，將轉速加快到6點鐘方向，注意看打發狀況，約40秒停機，拿起雙球打蛋器，會看到打發的蛋白留在上面(如下圖左)
8. 將打好的蛋白用刮刀分三次倒入剛剛混合好的蛋黃液中，用刮刀混合均勻後，倒入2個戚風模約6分滿
9. 沾到的地方擦乾淨，用筷子或細叉子在戚風模周圍及內部畫一圈，依個人喜好灑上杏仁片
10. 進烤箱，上下火180度烤約25~35分鐘(時間請依實際狀況調整)
11. 烤熟出爐後，倒扣戚風模約30~40分鐘讓它完全冷卻再脫模

提醒

時間對戚風蛋糕很重要，若操作時間太長，容易讓打發的蛋液消泡，或是器具沒有洗乾淨擦乾，有油質殘留會容易打不發，在方便操作的考量下，會見建議可多準備一組雙球打蛋器和打蛋盆，這樣在打發的過程就能更順手，不用趕著一邊做一邊洗囉！



? 常見問題

若您的 Assistant Original 攪拌機及配件無法正常運作或其他問題，請與經銷商聯絡

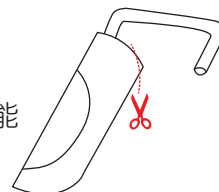
Q1. 為什麼使用鋼盆時會出現黑黑的泥屑？

A：所有不銹鋼鍋具拋光時都會使用拋光油，拋光油會滲進不銹鋼的毛細孔，所以首次使用前一定要先清缸，若新鋼盆沒清缸，直接拿來打麵糰，麵糰就會出現黑黑的泥屑。清缸方式請見第 05 頁

Q2. 我已經清缸了，可是使用時卻還是會出現黑黑的泥屑？



A：任何物體與不銹鋼磨擦皆會有黑污出現，刮缸刀上緣一直與缸壁磨擦，一定會有這種現象。平時攪麵糰眼睛要張大，黑色的屑屑幾乎都是出現在刮缸刀最上方接觸鋼盆的部份(直角位置)，見到了黑漬不用緊張，你可以：

- 先暫停攪拌機，用餐巾紙清理掉黑漬就可以繼續！
- 也可以將刮缸刀上緣與缸壁接觸的部份用剪刀斜斜剪掉，並不影響它的功能



Q3. 為什麼蛋或鮮奶油無法打發？

A：AO攪拌機打發速度較一般攪拌機快，依材料份量不同，打發時間會有差異，若打了3分鐘都無法打發，請停下來檢查：

1. 打蛋盆是否安裝在正確位置
2. 黑蓋、齒輪、雙球打蛋器是否有確實裝好
3. 使用的轉速是否太低。轉速可先從2點鐘方向 ，再加快轉至5點鐘方向 

Q4. Assistant Original (AO) 攪拌機有其搭配的功能配件嗎？

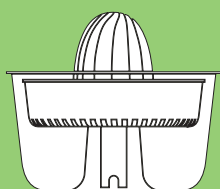
A：Assistant Original 它除了攪拌打發配備外，還有其它副配件可代替其他電器執行廚房工作的功能，像柳橙壓汁器、果汁機、絞肉機、研磨機、蔬菜切片機、製麵機...等，更多介紹請見第14~26頁





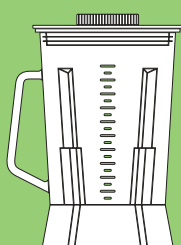
加購副配件系列

Assistant Original Accessories



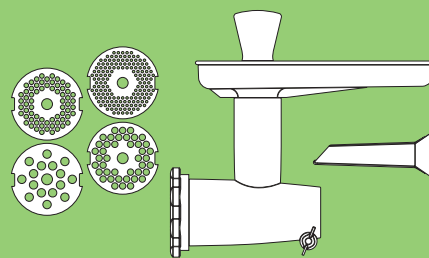
page
15

★★★★ 人氣商品！
柳橙壓汁器



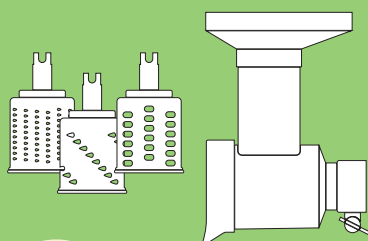
page
16

★★★★ 人氣商品！
果汁機



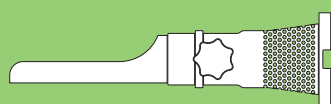
page
17

★★★★ 人氣商品！
絞肉機組



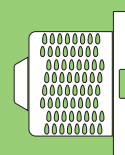
page
21

蔬菜切片機組



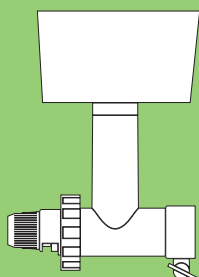
page
19

須搭配絞肉機組使用
果泥器



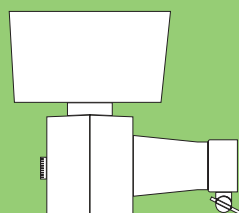
page
20

須搭配絞肉機組使用
核果磨粉器



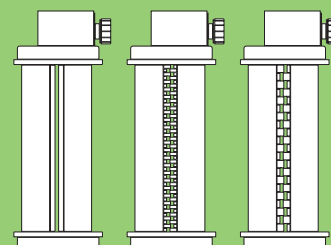
page
23

研磨機組



page
24

穀物壓平機



page
25

★★★★ 人氣商品！
壓麵機、切麵機

Assistant
Original
Accessories

加購副配件系列

柳橙壓汁器

Citrus press - 920900026

橘子、柳丁、檸檬、葡萄柚...等水果榨汁適用



- 本組零件：**
1. 盛汁盆
 2. 壓汁頭(凹槽設計，會將梗留下，榨出最純粹的果汁)

安裝與使用：

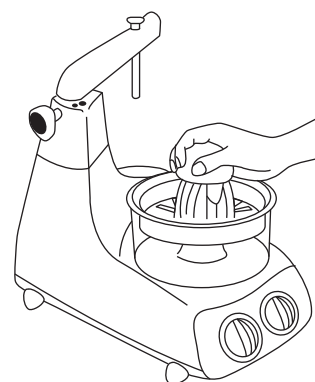
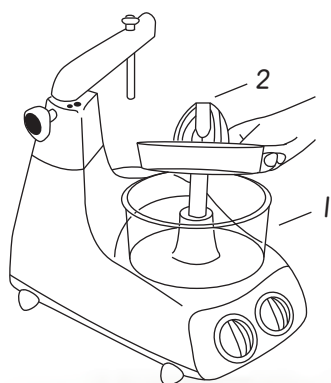
- A. 首先將打蛋盆專用傳動軸插入機座中心的傳動軸插座
- B. 套上盛汁盆，最後套入壓汁頭，注意讓每個配件溝槽穩合
- C. 將切成半球狀的柳橙壓在壓汁頭上，設定中高速即可榨取果汁

清潔

用溫水清洗壓汁器即可，如果採用洗碗機，請遠離高溫，以免加熱器使壓汁器變型

注意

- 裝卸任何配件時，一定要關閉電源，拔掉插頭
- 勿讓孩童獨自操作，並隨時注意安全，大人不在旁時就拔掉電源插頭



Assistent
Original
Accessories

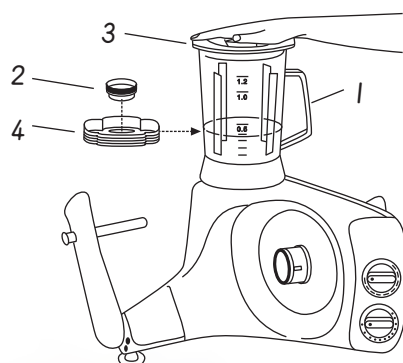
加購副配件系列

果汁機

Blender - 920900027

用於將食材切碎、混合、打汁，也可打碎核果及冰塊

1.7公升 PC材質，耐熱120℃，刀片轉速：3300rpm~14000rpm



本組零件： 1. 盛汁容器 3. 容器上蓋(量多時使用)
2. 蓋頭(上下蓋共用) 4. 容器下蓋(量少時使用)

安裝與使用：

1. 清除本體機座上所有配件，側立機座，讓側面傳動軸插座朝上，取下傳動軸插座蓋，蓋住中心傳動軸插座
2. 將果汁機底部套入側面傳動軸插座孔，順時鐘方向轉動讓兩者密合
3. 使用時掀開容器蓋，放入要切碎、混合或打汁的食物於容器內，蓋上容器蓋，啟動電源，設定為高轉速打至您所須的程度，攪碎時間約為 30~40 秒
4. 攪碎乾燥食物時間勿持續超過 3 分鐘，液態食物勿持續超過 9 分鐘
5. 若要攪拌熱湯汁，請關火後待 1~2 分鐘再倒入果汁機容器，蓋上蓋子並墊一條乾布在上面，用手掌壓住乾布與蓋子，再啟動電源



清潔

容器內裝滿 8 分溫水，滴入幾滴洗碗精，高速轉動數秒鐘，再用溫水沖洗即可。不可用洗碗機清洗，以免滑珠與密封墊片乾硬老化

注意

- 裝卸任何配件時，一定要關閉電源，拔掉插頭
- 不要讓小孩獨自操作，隨時注意小孩安全，大人不在旁時就拔掉電源插頭
- 使用果汁機時，一定要蓋住中心傳動軸插座
- 果汁機刀片非常銳利，拿取須特別小心
- 果汁機座套入側面傳動軸插座時，一定要完全緊密才能啟動電源
- 啟動前須先確定容器蓋已蓋上，果汁機轉動時請用手掌壓住容器蓋
- 果汁機容器隨時保持加蓋，轉動當中請勿掀蓋加入食物
- 操作時，勿讓手、袖口、頭髮、項鍊、刮鬍...等伸進果汁機容器
- 須待機器停止運作，才能使用刮板等工具



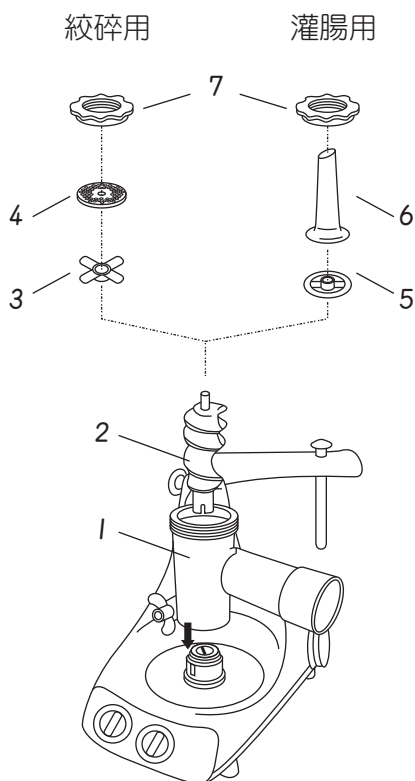
Assistant
Original
Accessories

加購副配件系列

絞肉機組

Meat mincer - 920900047

適用於灌腸、絞碎肉類、內臟、魚肉、馬鈴薯、
蕁麻、甘藍、菠菜、柑桔...等



本組零件：

- | | |
|---------------------------|------------------------|
| 1.主機殼 (Housing) | 6.漏斗 (Sausage Horn) |
| 2.主螺旋軸 (Cylinder) | 7.鎖緊箍圈 (Lock Ring) |
| 3.十字刀片 (Knife) | 8.餵料盤 (Feeder Tray) |
| 4.多孔出料鋼片6.0mm (Hole Disc) | 9.充填棒 (Food Plunger) |
| 5.軸心固定片 (Sausage Pipe) | 10.防濺套 (Splash Shield) |

安裝與使用：

A. 將主機殼套入中心傳動插座，鎖緊固定螺絲放入主螺旋軸



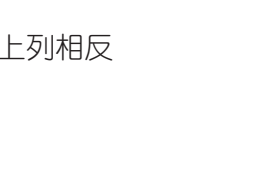
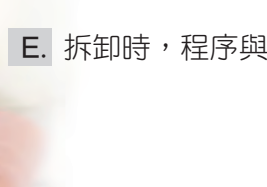
B. 絞碎時，將零件3、4、7套入零件2，與1鎖緊



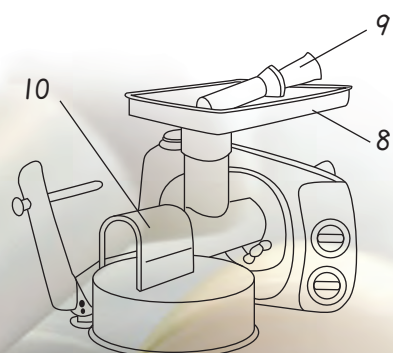
C. 灌腸時，將零件5、6、7套入零件2，與1鎖緊



D. 將機座側翻，側面傳動插座朝上，套上餵料盤(零件8)



E. 拆卸時，程序與上列相反



- 食物必須先切塊或條狀，蔬菜則須先燙半熟才能放入絞碎
- 絞碎時使用高轉速，僅使用充填棒將食物塞入絞肉機
- 一次不要硬塞大量食物，適量即可，讓機器自己控制絞動速度
- 肉類的筋可能會阻塞出料鋼片洞口或卡住刀片，只要拆下清除即可
- 灌腸時使用低轉速



可另加購不同孔徑絞肉機出料鋼刀：



孔徑2.5mm
920900037



孔徑4.5mm
920900038



孔徑6.0mm
920900039
絞肉機組原配



孔徑8.0mm
920900040



清潔

絞肉機零件必須拆卸用洗碗精手洗，請勿用洗碗機清潔，也不可用強酸或強鹼清潔
十字刀片與出料鋼片必須用食用油擦拭保存，洗淨後必須完全乾燥才能再使用
機殼及所有零件不使用時請存放在乾燥處



! 注意

- 裝卸任何配件時，一定要關閉電源，拔掉插頭
- 勿讓孩童獨自操作，並隨時注意安全，大人不在旁時就拔掉電源插頭
- 充填食物時，一定要使用充填棒，請勿直接用手
- 請勿將手掌或其他物品伸進絞肉器
- 機器運轉時，不要用手指去挖除碎肉出口孔，以免手指割傷



Assistant Original Accessories

加購副配件系列

果泥器 (須搭配絞肉機組使用)

Strainer - 9192109-01

將果肉研磨成泥食用或供甜點使用



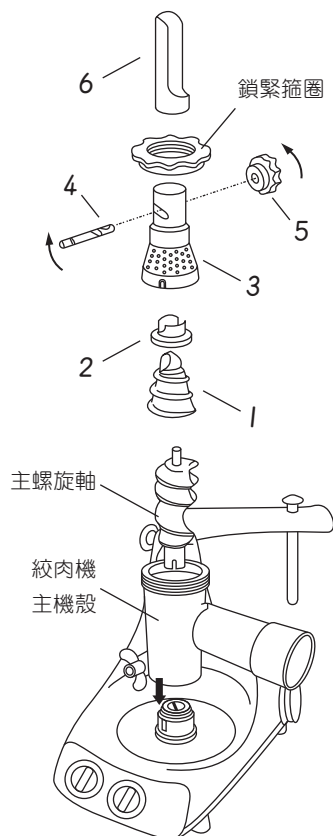
本組零件:

- | | |
|----------------------------|---------------------------|
| 1. 副螺旋軸 (Forcing cylinder) | 4. 調節螺絲 (Adjusting screw) |
| 2. 固定閥 (Valve) | 5. 螺母 (Rack knob) |
| 3. 濾網 (Forcing sieve) | 6. 濾渣接管 (Forcing bar) |

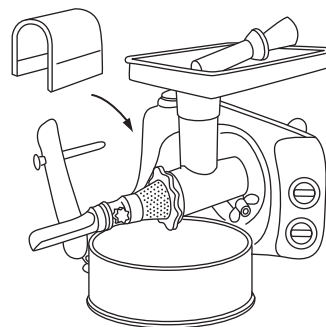


安裝與使用:

- 將絞肉主機殼套入中心傳動插座，鎖緊固定螺絲，放入主螺旋軸
- 依序組合零件1~6，然後利用鎖緊箍圈與絞肉機主機殼鎖緊
- 組合時必須確認調節螺絲穿過濾網並穿入固定閥凹槽軌道，然後鎖進螺母
- 將機座側立，側面傳動插座朝上，套入防濺護套及裝上餵料盤



- 過濾時請選擇高轉速
- 要獲取最佳的過濾效果，調節螺絲必須一次鎖緊到底，然後稍微轉鬆調整過濾角度後再重新轉緊
- 使用時先將水果去核切塊，番茄、柑橘、鵝莓、櫻桃、梅李可以生機過濾，蘋果須先煮半熟



清洗時必須將所有零件拆下清潔，進料盤及充填棒可手洗或放洗碗機清洗，請遠離高溫以免加熱器使研磨器變型，其它零件請用手洗，並靜置晾乾，不能用洗碗機清洗或高溫烘乾。

! 注意

- 裝卸任何配件時，一定要關閉電源，拔掉插頭
- 勿讓孩童獨自操作，並隨時注意安全，大人不在旁時就拔掉電源插頭
- 請勿直接用手充填食物，一定要使用充填棒
- 請勿將手掌或其他物品伸進研磨器



核果磨粉器 (須搭配絞肉機組使用)

Grater - 920900034

用來磨核果、起司(乳酪)、花生、製麵包屑...等乾料用途



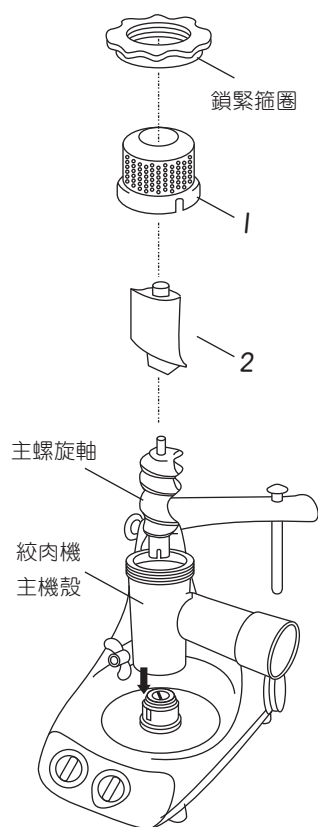
本組零件:

1. 筒狀菜銼 (Grater)
2. 副螺旋軸 (Grater Cylinder)



安裝與使用:

- A. 將絞肉主機殼套入中心傳動軸插座，鎖緊固定螺絲放入主螺旋軸
- B. 把副螺旋軸(零件2)套入主螺旋軸，再套上筒狀菜銼(零件1)，然後利用鎖緊箍圈與絞肉機主機殼鎖緊
- C. 將機座側立，套上進料盤及套上防濺護套
- D. 使用研磨器時請選擇高轉速



清潔

清洗時必須將所有零件拆下清潔

進料盤及充填棒可手洗或放洗碗機清洗，請遠離高溫以免加熱器使研磨器變型
其它零件請用手洗，並靜置晾乾，不能用洗碗機清洗或高溫烘乾。



注意

- 裝卸任何配件時，一定要關閉電源，拔掉插頭
- 請勿直接用手充填食物，一定要使用充填棒(絞肉機組成圖，零件9)
- 請勿將手掌或其他物品伸進絞肉器
- 勿讓孩童獨自操作，並隨時注意安全，大人不在旁時就拔掉電源插頭



Assistent
Original
Accessories

加購副配件系列

蔬菜切片機組 (刨菜器)

Vegetable cutter - 920900043

用來將蔬果、乳酪或巧克力...等切片、刨絲



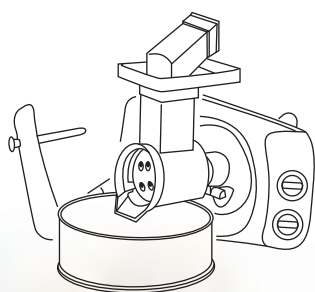
本組零件:

- | | |
|------------------------|-----------------------------------|
| 1. 機殼 (Drum housing) | 5. 中度筒狀刨刀 (Medium shredding drum) |
| 2. 方型充填棒 (Plunger) | 6. 切片筒狀刨刀 (Slicing drum) |
| 3. 固定箍套 (Locking ring) | 7. 粗度筒狀刨刀 (Coarse shredding drum) |
| 4. 鎖緊螺絲 (Wing nut) | |

• 原廠包裝盒已在機殼裡裝進一個刨刀，使用時請選擇您適用的刨刀替換

安裝與使用:

- 餵料盤朝向側面傳動軸，將機殼插入中心傳動軸，順時針方向鎖緊螺絲
- 將固定箍套 (零件3) 順時針方向旋轉取下，取出機殼裡的筒狀刨刀替換
- 成合適的刨刀，再套上固定箍套 (零件3) 逆時針方向鎖上機殼
- 側立攪拌機座，這時固定箍套的斜面朝下



蔬菜機組零件皆可手洗或放洗碗機清洗，機洗請遠離高溫，以免因加熱器過熱變形

本機組有三種基本刨刀：



中度刨刀：

適合切削生吃的根莖與蔬菜，或烘焙用的杏仁果與殼果類，還有水果與乳酪



切片刨刀：

適用於馬鈴薯、根莖植物、洋蔥、水果蔬菜等切片



粗度刨刀：

適用於切削根莖植物、綠色蔬菜及水果，用來煮湯或切削杏仁等核果及巧克力棒等，作為批薩的上料，也可用來刨乳酪等用途

可加購另外3款刨刀 - 9105260-32



細孔刨刀：

適用於切削硬乳酪、核果、巧克力、硬麵包



拉絲刨刀：

適用刨芹菜，紅蘿蔔



馬鈴薯碎片刨刀：

適用馬鈴薯餅

！ 注意

- 裝卸任何配件時，一定要關閉電源，拔掉插頭
- 勿讓孩童獨自操作，並隨時注意安全，大人不在旁時就拔掉電源插頭
- 請勿直接用手充填食物，一定要使用充填棒
- 當刨菜機運轉時，勿用手或廚具碰觸刀片，如果要將菜蔬刮下，請先關閉電源，以免受傷
- 不可使用充填棒以外的器具伸進進料斗
- 使用前須先將各零件清洗乾淨，確實無油脂等積存在上面
- 刨刀口非常銳利，清洗或拆卸零件時請小心
- 須先將進料機殼在攪拌機座上裝好後，才裝置筒狀刨刀
- 必須確認筒狀刨刀穩固裝置在機座上才能開始使用



研磨機組

Grain mill - 920900045

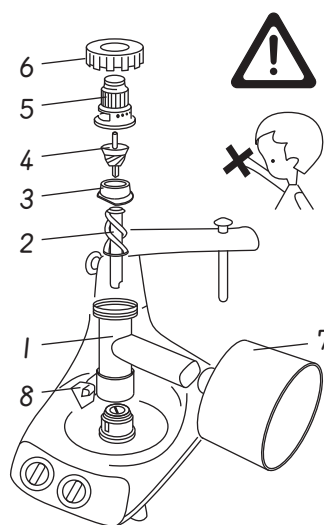
用來研磨咖啡、穀物、核果...等乾料食品



- 本組零件：**
- | | |
|-------------------------|------------------------------------------------|
| 1. 研磨機殼 (Mill housing) | 5. 粗細度調整圈 (Socket for adjusting milling level) |
| 2. 推進螺旋軸 (Feeder screw) | 6. 鎖緊箍圈 (Lock ring) |
| 3. 研磨臼框 (Mill ring) | 7. 餵料盆 (Grinder bowl) |
| 4. 軸心鋼磨 (Mill cone) | 8. 鎖緊螺絲 (Wing nut) |

安裝與使用：

- 本機組裝在盒子時已組裝完成，僅需鬆轉鎖緊螺絲 (零件8)，將機組套入攪拌機中心傳動軸再鎖緊，請務必完全結合
- 側翻攪拌機讓側面傳動軸朝上，插入餵料盆 (零件7)
- 在餵料盆上倒入須要研磨的穀物，最多1.25公斤，調整所要的粗細度，向右為粗研磨，向左為細研磨，中等速度啟動運轉，工作中可隨時調整運轉速度及粗細度
- 本機組僅能研磨乾的穀物，如小麥、黑麥、大麥、蕎麥、粟米、稻米、燕麥、花種子、香料、亞麻子、罌粟子、乾香菇、麻油子、黃豆、咖啡豆、玉蜀黍粒等 (爆玉米花粒除外)，先粗磨再細磨
- 請在攪拌機側立時就拆卸本機組，以避免穀粉掉落到中心傳動軸孔裡頭。首先向上拿起餵料盆，再鬆開鎖緊箍圈，再依序拆除其零件



清潔

零件5粗細度調整圈只能用乾布擦拭，零件3、4研磨臼框與軸心鋼磨只能用刷子清潔，其他配件可用洗碗機洗，請遠離高溫以免變型。所有零件必須乾燥後才能再裝置使用

注意

- 裝卸任何配件時，一定要關閉電源，拔掉插頭
- 勿讓孩童獨自操作，並隨時注意安全，大人不在旁時就拔掉電源插頭
- 研磨咖啡或香料等強烈味道等食物後須馬上清潔，否則味道會遺留給下次研磨的食物上，建議多油種子研磨後也馬上清潔
- 裝置時須確保沒有穀物殘渣遺留在推進螺旋軸 (零件2) 的方孔內，否則粗細調整功能便會失效
- 組裝時，請確所有零件都確實安裝定位再開始使用



Assistant Original Accessories

加購副配件系列

穀物壓平機

Flake mill - 920900046

可用來壓扁乾料穀物，像是燕麥、小麥、黑麥、大麥、蕎麥、亞麻子



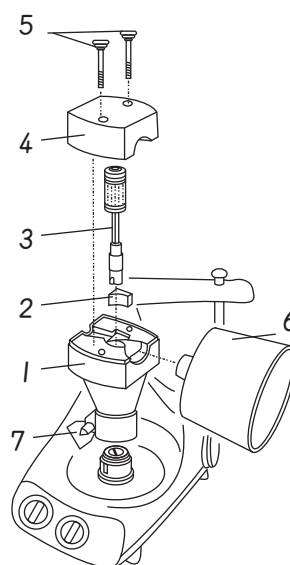
本組零件：

- | | |
|---------------------------|----------------------|
| 1. 壓平機殼 (Milling Housing) | 5. 雙螺絲 (2x Screws) |
| 2. 壓平楔子 (Wedge) | 6. 餵料盆 (Feeder Bowl) |
| 3. 壓平軸心 (Mill Roller) | 7. 鎖緊螺絲 (Wing Nut) |
| 4. 機殼蓋 (Cover) | |



安裝與使用：

- 本機組裝在盒子時已組裝完成，僅需鬆轉鎖緊螺絲(零件7)，將機組套入攪拌機中心傳動軸再鎖緊，請務必完全結合，否則無法傳動
- 側翻攪拌機讓側面傳動軸朝上，插入餵料盆(零件6)
- 倒入欲碾壓的穀物，中速啟動，工作中可隨時調整所要的速度，最多一次可倒入 1.25 公斤穀物
- 本機組僅能碾壓乾料穀物，像是燕麥、小麥、黑麥、大麥、蕎麥、亞麻子...等壓成麥片，請勿壓米或其他東西以免零件損壞



清潔

不必每次使用後就清潔機組，但須將殘餘物從機件裡倒出。所有零件不可浸入水裡或用水沖洗
機殼可用溼抹布擦拭，零件2、3 壓平楔子及壓平軸心需用乾布擦淨

！ 注意

- 裝卸任何配件時，一定要關閉電源，拔掉插頭
- 勿讓孩童獨自操作，並隨時注意安全，大人不在旁時就拔掉電源插頭
- 不要將手或其他金屬物放入餵料孔，以免損壞
- 如果碾壓效果不如預期，請中斷電源拆開檢查，找出原因，不要用力用湯匙或刀柄壓下穀物
- 組裝時，請注意先將機件裡的殘留穀物清除乾淨，同時避免穀物掉落在攪拌機中心傳動軸孔裡頭



Assistant
Original
Accessories

加購副配件系列

製麵機組(三款分售)

Pasta roller attachment

桿麵壓麵切麵，可做麵皮、饅頭、義大利麵



安裝操作示範影片 1
<https://goo.gl/JsfUpJ>



安裝操作示範影片 2
<https://goo.gl/kp1ZKD>



壓麵機

PASTA ROLLER LASAGNA 920900008

義大利千層麵(麵皮寬約13cm)

- 按下外側轉盤上方按鈕並轉動，可調整壓麵厚度
壓麵最薄到最厚大約1~5mm，滾輪可做1~6段調節



段數：	1	2、3	4	5、6
	薄 ←			→ 厚
成品：	餛飩皮 水餃皮	水餃皮 雞蛋麵 細麵條 寬麵條	小籠包 水煎包 饅頭 刀削麵	桿麵皮 饅頭



細條切麵機

PASTA CUTTER TAGLIATELLE - 920900009

義大利細扁麵(麵條寬約0.2cm)

- 請先使用壓麵機配件壓麵至2~3號的厚度再切麵
不建議壓麵至1號厚度再切麵，麵太薄口感不佳



寬條切麵機

PASTA CUTTER FETTUCCINE - 920900010

義大利寬扁麵(麵條寬約0.5cm)

- 請先使用壓麵機配件壓麵至3~5號的厚度再切麵
不建議壓麵至1號厚度再切麵，麵太薄口感不佳



壓麵機、切麵機安裝與使用：



1. 將黑色螺絲逆時鐘鬆開



2. 將壓麵機的不銹鋼傳動軸插入機座中心的傳動插座



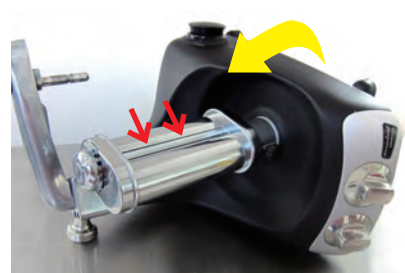
3. 將壓(切)麵機安裝到主機上



4. 稍微施力向下順時針旋轉壓(切)麵機，至完全沒入



5. 向下旋轉安裝到無縫隙，再順時針鎖緊黑色螺絲



7. 把主機側翻，側面傳動插座朝上。紅色箭頭處為進料口

8. 剛開始壓麵的時候，麵糰用先用桿麵棍桿成寬13cm以內，厚度0.8cm的長條形，將麵皮由上方放入壓麵機壓麵，請特別注意每次麵皮進入壓麵機前，左右須留1~2公分的空間讓麵皮伸展，以免卡住
9. 壓麵機外側的轉盤，按下上方按鈕轉動可調整麵條厚薄，打開主機電源，從轉盤 6最厚開始壓麵，漸漸調降5~4~3~2~1，達到理想的厚薄度即可停止壓麵，壓平至合適的厚度才能進行切麵(請參考左頁)
10. 配方的粉與總含水量建議為2:1(或更少含水量)，且每次要壓或切麵的麵皮外層都要先灑上手粉再壓切
11. 依照步驟1~3 裝置細條切麵機/寬條切麵機，將壓平的麵皮由上方放入切麵機，打開電源開始切麵

清潔

首次使用時，請先壓或切一片麵皮來清潔內部，壓、切後請丟棄
壓麵機、切麵機都請勿沖水、水洗、浸泡，以免生銹
請用竹籤、毛刷或柔軟的微濕布清潔擦拭表面，並保持乾燥



注意

- 壓麵機、切麵機都請勿沖水、水洗、浸泡，以免生銹
- 請勿自行拆解機器，容易造成零件損壞無法復原
- 裝卸任何配件時，一定要關閉電源，拔掉插頭
- 勿讓孩童獨自操作，並隨時注意安全，大人不在旁時就拔掉電源插頭
- 請勿將手或其它物品伸進壓麵機或切麵機
- 機器運轉時，不要用手指去碰觸壓麵機或切麵機進料口





進口商與經銷商

賀揚國際貿易有限公司

新北市新莊區新北大道三段7號 8樓之5

服務電話：(02) 8522-8337

更多烘焙資訊歡迎上Baking104官網：www.baking104.com.tw

Assistant Original 使用心得、食譜交流、討論社團：

 我愛奧斯汀 Assistant Original Mixer 同好會 