

打蛋浆和搓粉浆料理不同食材时建议使用的速度档位

请注意，所选的速度需要根据盛器的大小、食材的分量、和你选择的食材来决定。 使用打蛋器时，请逐渐增加速度到如下建议的档位。			
食材类型	建议最大的料理量	建议的料理速度	大概的料理时间
打蛋浆			
蛋白	8个	2-3档	3分钟
奶油	500毫升	1-3档	4分钟
打发至海绵状	3个鸡蛋	2-3档	5分钟
蛋糕制作食材	600克(所有物料)	1-3档	1 ¹ / ₂ -2分钟
面糊	800毫升	2-3档	1分钟
面粉中加入油脂 同时加入水制作 出酥皮糕点物料	250克面粉	1-2档 1档	3分钟 1分钟
水果蛋糕 搅拌和打发油脂和糖 搅拌面粉和水果等	900克(所有物料)	3档 1档	4分钟 1分钟
高级糖霜	4个鸡蛋	1-3档	5-6分钟
搓粉浆			
面包	450克面粉	1-3档	2-3分钟 再次搅打面团 30-45秒

保养与清洁

- 清洁前，请务必关闭机器，拔下电源并将搅拌浆从打蛋器机身上卸下。
- 请勿将打蛋器机身浸入水中或将电源线和插头弄湿。
- 请勿使用带有粗糙表面的物品清洁产品部件。

打蛋浆、搓粉浆
手洗或使用洗碗机对打蛋浆和搓粉浆进行清洗，然后晾干即可。

打蛋器机身
请使用湿抹布进行清洁，然后晾干。

存储
1. 请将电源线缠绕在打蛋器底部，如 ❷ 所示。然后用电线收纳夹将其夹住。
2. 将搅拌工具存储架安装在打蛋器机身的插孔内，如 ❸ 所示。然后将打蛋浆和搓粉浆固定在存储架上，如 ❹ 所示。

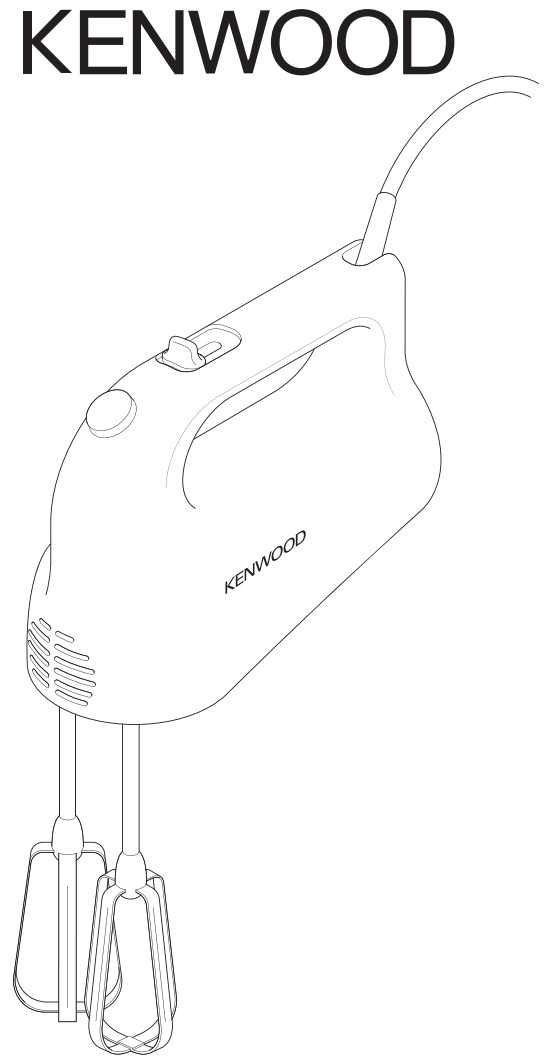
维修与服务

- 如果电源软线损坏，为避免危险，必须由制造厂方或其维修部或类似专职人员更换。
- 若您需要维修和其他服务，请与您购买此产品的商店查询或致电Kenwood公司热线：400 827 1668
具体维修条款请参见保修卡

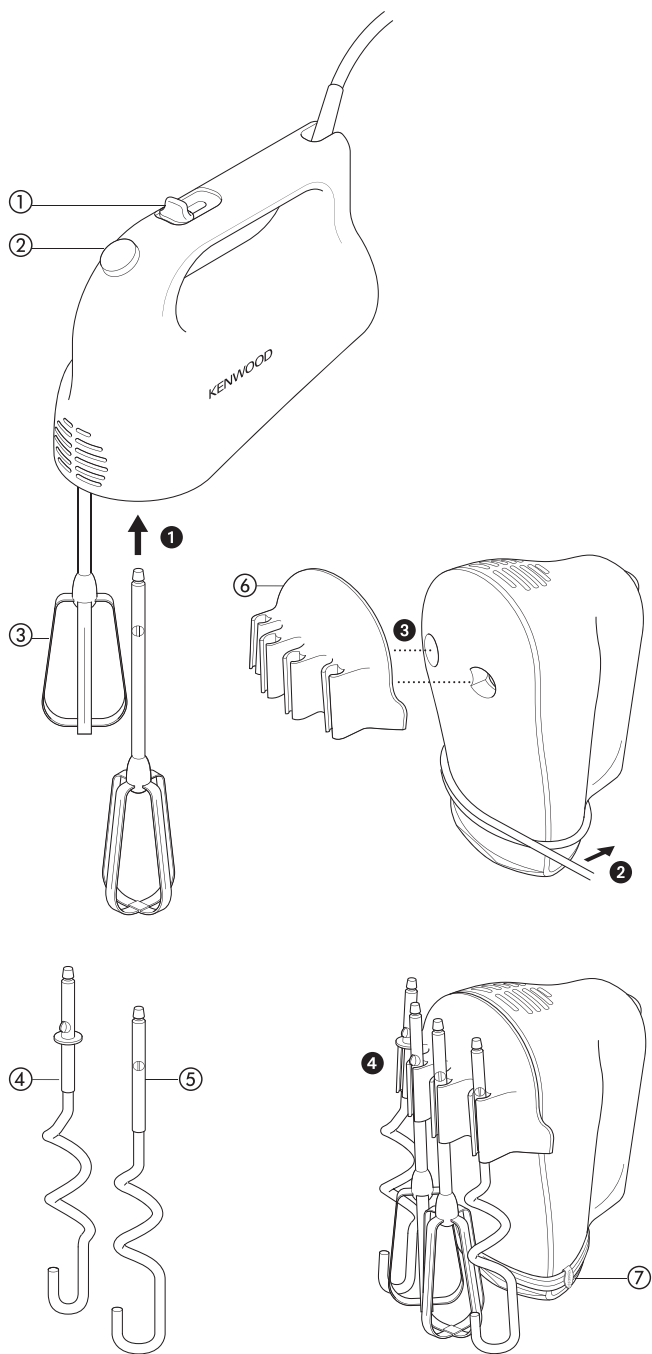


邑隆贸易(上海)有限公司
De'Longhi Trading (Shanghai) Co., Ltd.

地址：上海市普陀区中山北路3553号仲大厦2001-2016室
电话：021 3135 8858
传真：021 3135 8262
客户热线：400 827 1668
网址：www.kenwoodworld.com.cn



HM520
使用说明书



使用之前

- 请仔细阅读产品说明书并妥善保存以备以后参考。
- 请将所有产品包装和标签取下。

安全守则

- 使用打蛋器之前, 请务必保证电源线已经完全伸展开。
- 请勿将打蛋器机身浸入水中, 并避免将插头和电源线弄湿。
- 请务必将手指、头发、衣服和其他器皿远离正在运转中的部件。
- 请勿将电源线置于高温台面, 并远离儿童可触及之处。
- 请勿使用有损坏的机器。应将其送往厂家或厂家指定的维修站检修; 详情请参阅“维修与服务”一栏。
- 请勿使用非原厂出品的配件。
- 请在以下情况时断开打蛋器电源:
 - 不使用
 - 组装、拆卸前
 - 清洁前
- 请勿让身体虚弱, 感知能力较差, 以及患有精神疾病、或缺乏经验与相关知识的认识 (包括儿童), 在无人监管的情况下独自使用机器。
- 请勿让儿童在无人监管的情况下把玩本机。
- 本机只适用于家庭食物料理。对于那些因不正当使用或没有按照本说明书指示操作所造成的后果, Kenwood公司概不负责。

接通电源前

- 请确保输入的电源与本机底部铭牌所示相同。

首次使用前

- 请清洁零部件: 详见“护理与清洁”一栏

图解说明

- | | |
|-----------|-----------|
| ① 速度调节开关 | ⑤ 搓粉桨(右侧) |
| ② 搅拌工具松懈钮 | ⑥ 搅拌工具存储架 |
| ③ 打蛋桨 | ⑦ 电线收纳夹 |
| ④ 搓粉桨(左侧) | |

注: 左侧搓粉桨插入孔为完整的圆形。

打蛋器使用方法

1. 将电源线伸展开, 并保证速度调节开关处于关闭“O”的档位。同时保证搅拌工具存储架⑥被移除。
2. 将打蛋桨或搓粉桨插入①内旋转搅拌桨直至安装到位。
重要提示: 搓粉桨(左侧)④仅可以插入较大尺寸的插孔内。
3. 插上电源
4. 在恰当尺寸的搅拌碗内加入适量的食材, 然后将打蛋桨/搓粉桨放入搅拌碗内。
5. 向后拨动速度调节开关至需要的档位 (打蛋器机身所示的第一个点位为最低的速度档位)。速度调节开关两侧的点分别代表不同的速度档位。
 - 搅拌厚重的食材时, 请加快搅拌速度。
 - 如果机器运转缓慢, 请加快搅拌速度。
 - 将速度调节开关设置在脉冲“P”档位时, 打蛋器马达运转速度达到最大。只要速度调节开关一直保持在脉冲档位, 马达将一直以最大速度运转。
6. 当物料达到预期的料理效果时, 请将速度调节开关调至关闭“O”档位, 并将打蛋桨/搓粉桨从搅拌碗中取出。
7. 拆卸搅拌桨前, 请务必保证速度调节开关处于关闭“O”档位, 同时将打蛋器的电源拔下。一只手按下搅拌桨松懈开关, 另外一只手扶住搅拌桨, 避免其脱离打蛋器机身时弹出掉落。

重要提醒

搓粉桨制作面包面团时, 建议最大料理的面粉量不要超过450克。为了保证您打蛋器的正常使用, 料理面团, 混合制蛋糕物料等厚重食材时, 每次连续使用打蛋器3分钟后, 请务必停机休息2分钟后再开始使用。一旦达到您期望的料理效果, 请立刻关闭打蛋器。

小贴士

- 搅拌打发用于制作蛋糕的物料时, 请务必保证黄油在室温下变软后再对其进行搅拌打发。
- 请勿料理超过您盛器容量的物料, 并选择大小合适的盛器。
- 大量或厚重食材的搅拌时间要更长。
- 搅打奶油时, 使用较深的盛器可以有效避免料理过程中食材的外溅。