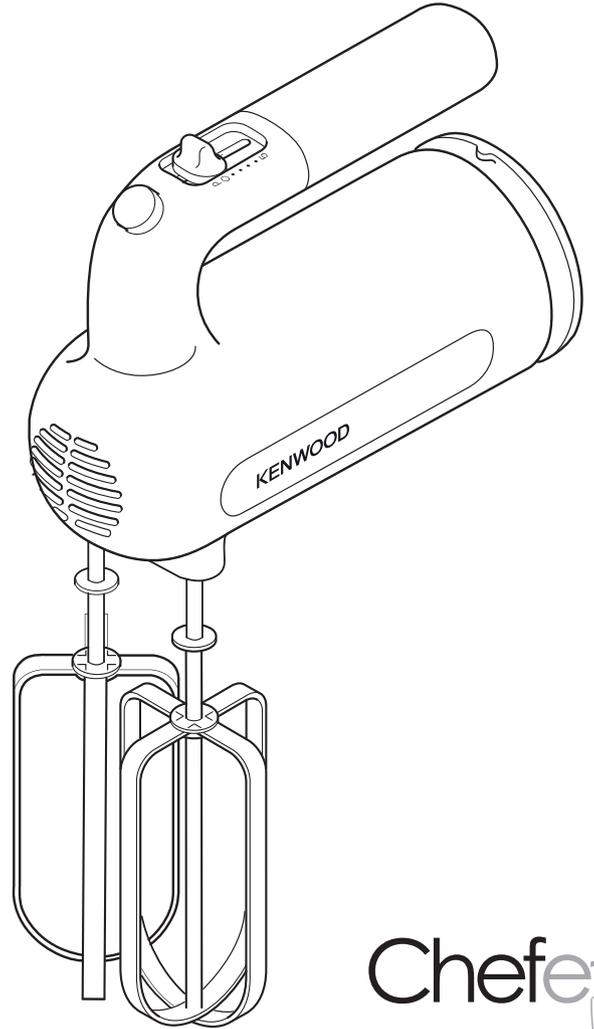


# KENWOOD



Chefette

HM620 手持攪拌器

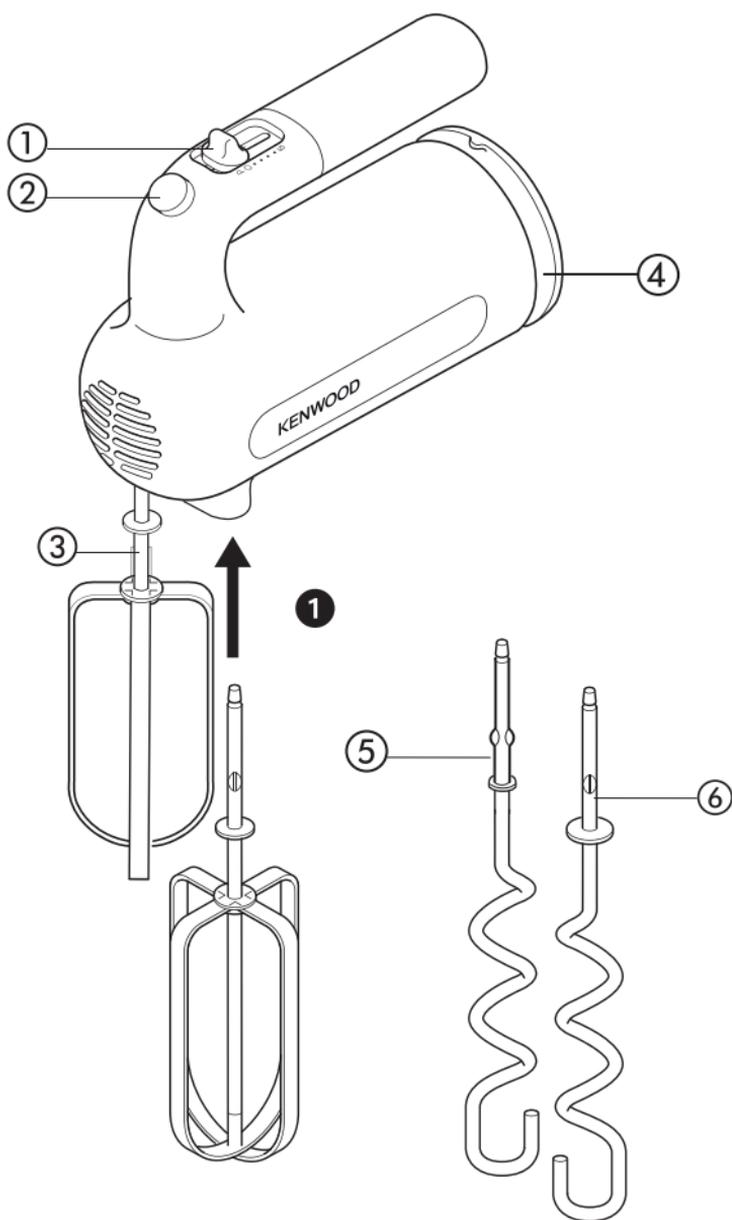


總代理： 各界貿易有限公司  
Since 1976 Great Jungle Trading Co., Ltd.

台北市內湖區行愛路172號1樓 Tel: (02) 2793-3939  
1F, No.172, Xingai Rd., Neihu District, Taipei City, Taiwan R.O.C.  
Email: info2009@sgj.com.tw www.kenwoodworld.com

# 產品構造圖說明(1)

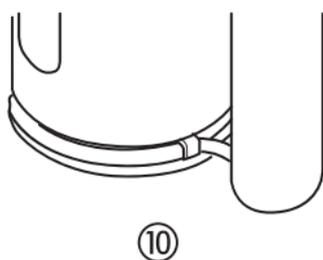
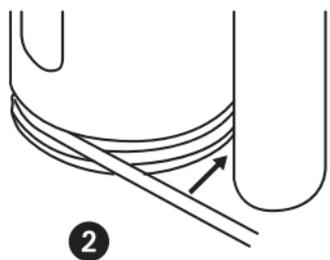
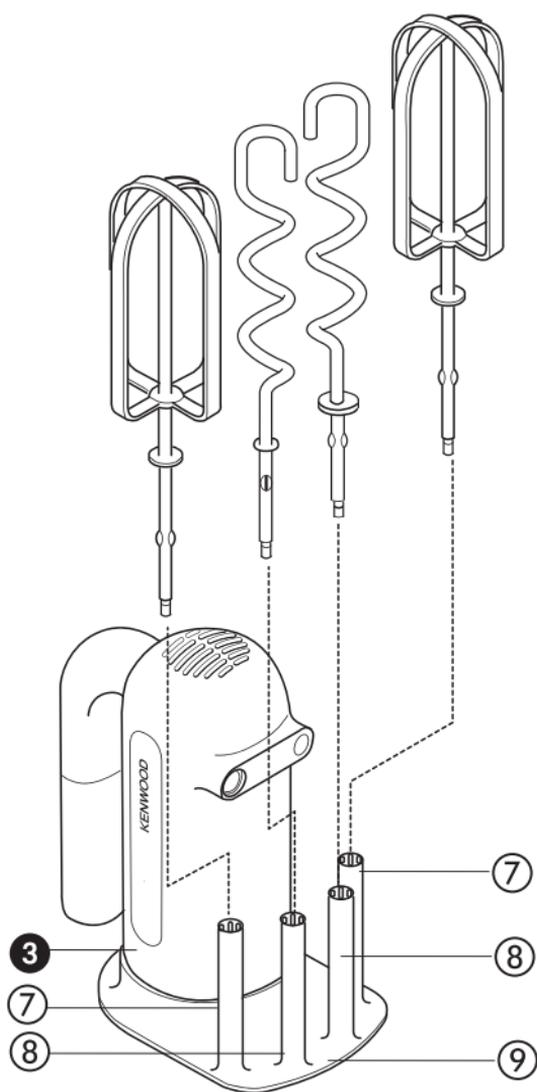
- (1) 轉速選擇鈕
- (2) 攪拌器具釋放鈕
- (3) 打蛋器
- (4) 捲線器
- (5) 麵團攪拌器(小鐵圈)
- (6) 麵團攪拌器(大鐵圈)



## 產品構造圖說明(2)

- (7) 打蛋器收納柱
- (8) 麵團攪拌器收納柱

- (9) 主機/配件收納座
- (10) 電源線收納夾



# HM620 手持式攪拌器

首先感謝您購買英國KENWOOD廚房家電商品，為使您操作順暢及安全，我們建議您在使用商品前請仔細閱讀本說明書。請將說明書保存好，使用前請將所有包裝和機器上的功能簡介標籤或貼紙都拆卸，並清洗所有配件，請看「清理與維護」章節。

## 安全事項

- 使用機器前，請確實將所有電線從捲線器上取下、展開。
- 若要使用機器，為兒童、銀髮族、及體弱人士準備食物，請確認所有配件都清洗及消毒過。使用消毒劑，務必按照消毒劑上的指示使用。
- 為了避免觸電，請勿將整台攪拌器機身浸泡在水裡，且電源線及插頭務必保持乾燥。
- 請將手指、頭髮、衣著和廚具，遠離機器上任何會轉動的配件及部位。
- 為了避免兒童接觸，切勿將電源線懸掛於桌子或櫃檯邊緣，也請不要將機器置於發熱平面上。
- 為了避免危險，使用前請確認電源線無毀損。
- 若機器故障或有瑕疵，請勿繼續使用。並立即將機器送回KENWOOD總代理「各界貿易有限公司」服務中心進行維修，請看「售後服務及維修」章節。
- 請勿使用任何非KENWOOD原廠所提供的配件。
- 在移除機器零件或拆洗前，請將機器自插座拔除。
- 對於兒童及其他無法認知危險或無法即時應變意外之人士，嚴禁使其單獨接近或使用本商品。如要使用宜由已詳閱本說明書並能正確使用之人士從旁進行協助或在場看管下方可使用。
- 以錯誤的方式操作本機器將會有受傷的風險。
- 請避免兒童接觸並當成玩具，並在沒有監管的情況下，兒童不可使用本機器。
- 本產品之設計與使用是針對家用環境，勿移做營業用途或其他環境使用。任何因使用者不正確、錯誤或不合理使用所造成之損壞或危險，非為廠商所承諾與保障的安全範圍，廠商亦不負其責。

## 注意事項

- 將插頭插進插座之前，請先確認插座的電源規格符合本產品110V的規格。
- 為了使用者安全，當機器的電源線或插頭有明顯的缺陷或發生任何損壞，請停止使用以避免危險，並立即送回 KENWOOD 總代理「各界貿易有限公司」服務中心進行維修。
- 嚴禁自行拆解、維修或更換零件。任何不正確、錯誤或不合理之使用所造成的損壞與危險，非為廠商所承諾與保障的安全範圍，廠商亦不負其責。
- 在您第一次使用本機器前，請先將各部件清潔  
請看「清理與維護」章節。

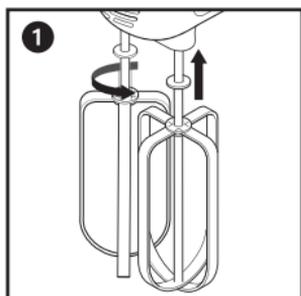
# 操作步驟

使用前，請確認麵團攪拌器及打蛋器是否完好無變形。

1. 請先將所有電線從捲線器中取出，再依照(圖示1)將麵團攪拌器或打蛋器安裝到機身上(旋轉後推進)。

備註：按照(圖示2)，含小鐵圈的麵團攪拌器只能裝在機身的圓洞裡。

(若要釋放攪拌器具，請照(圖示3)按下攪拌器具釋放鈕)



2. 將電源插頭插入插座。

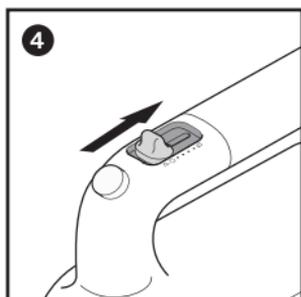
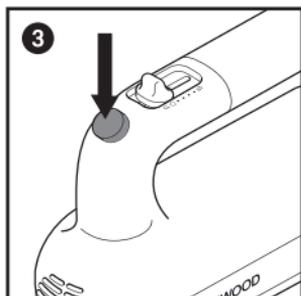
3. 照(圖示4)將轉速選擇鈕調整到您要的轉速。(向後拉的第一個點為機器最慢的轉速，每一個點依序對應到不同的轉速。)

- 當混合物開始變濃厚，請將轉速調大。
- 當運轉開始有點吃力，請將轉速調大。
- 將轉速選擇鈕向前推至瞬間“P”的位置，機器馬達將以最高速進行運轉，直到您將轉速選擇鈕從P的位置移開。



4. 當混合物到您期望的狀態後，將轉速選擇鈕調整至“O”的位置然後拔除插頭，再按下攪拌器具釋放鈕，將攪拌器具取下。

- 在製作生麵團時，請勿載重超過350g的麵粉。為了保護您的機器，當您在攪打麵團等負擔較大的材料時，請在麵粉與水混合均勻後，以手將麵團成團，並且不要在5分鐘內連續攪打超過3分鐘。



## 操作建議

1. 當使用奶油或乳瑪琳製作蛋糕時，建議放置於室溫，待軟化後再做使用。
2. 為了不要使材料噴濺，請依照容器大小加入適當的材料量。
3. 較大量或較黏著厚重的材料需要較長的攪拌時間。
4. 欲打發鮮奶油時，建議選擇邊緣較高的容器，以免材料噴濺出來。

## 建議攪拌速度對照表

請注意此表中的轉速純粹為建議，實際的最佳速度會依照材料多寡、材料種類、攪拌容器大小和人為因素而有所不同。可逐步增加，嘗試最適合的速度。			
食材種類	建議最大量	建議轉速	預估攪拌時間
<b>打蛋器</b>			
蛋白	10顆	4-5速	2-4分鐘
鮮奶油	500毫升	1-5速	4分鐘
海綿蛋糕	3顆蛋量	4-5速	5分鐘
簡易蛋糕	總重600公克	1-5速	1.5-2分鐘
糊狀物	800毫升	4-5速	1分鐘
揉合奶油與麵粉 加水結合糕點材料	麵粉250公克	1-2速 1速	4分鐘 1分鐘
水果蛋糕 打發糖和奶油 混入麵粉、水果等	總重900公克	5速 1-2速	4分鐘 1分鐘
蛋白糖霜	4顆蛋量	1-5速	5-6分鐘
<b>麵團攪拌器</b>			
麵包	麵粉300公克	1-5速	2-3分鐘 30-45秒 (再次攪拌)

## 清理與維護

- 清洗前，請務必將攪拌器關閉，並將電源插頭拔掉，攪拌器具拆卸。
- 勿將整台攪拌器機身浸泡在水裡，且電源線及插頭務必保持乾燥。
- 請勿使用有磨損機器可能的器具或物品來清理機器。

## 攪拌器具 (麵團攪拌器、打蛋器)

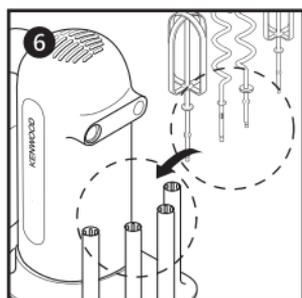
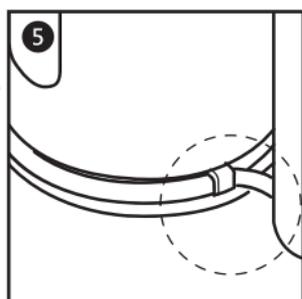
- 用手或洗碗機清洗之後晾乾。

## 攪拌器機身

- 用微濕的布清洗之後晾乾。

## 收納

- 將電源線圍繞著或捲在機身底部，並用電源線收納夾將電源線夾起來(圖示5)。
- 照(圖示6)將攪拌器本體以及攪拌配件收納在主機/配件收納座上。



## 售後服務及維修

- 當電源線損毀，為了安全，請務必停止使用，並將故障商品送回KENWOOD總代理「各界貿易有限公司」服務中心進行維修。
- 遇到任何操作上的問題、或商品上的疑問、故障問題、及保固上的問題，請與本公司客服人員連繫。

- 客服專線：02-2793-3939

- 客服地址：台北市內湖區行愛路172號1樓

- 客服信箱：info2009@sgj.com.tw

- 營業時間：周一至周五 9:00AM ~ 6:00PM



若要廢棄，請將商品妥善的回收。

Designed and engineered by Kenwood in the UK.  
De'Longhi S.p.A