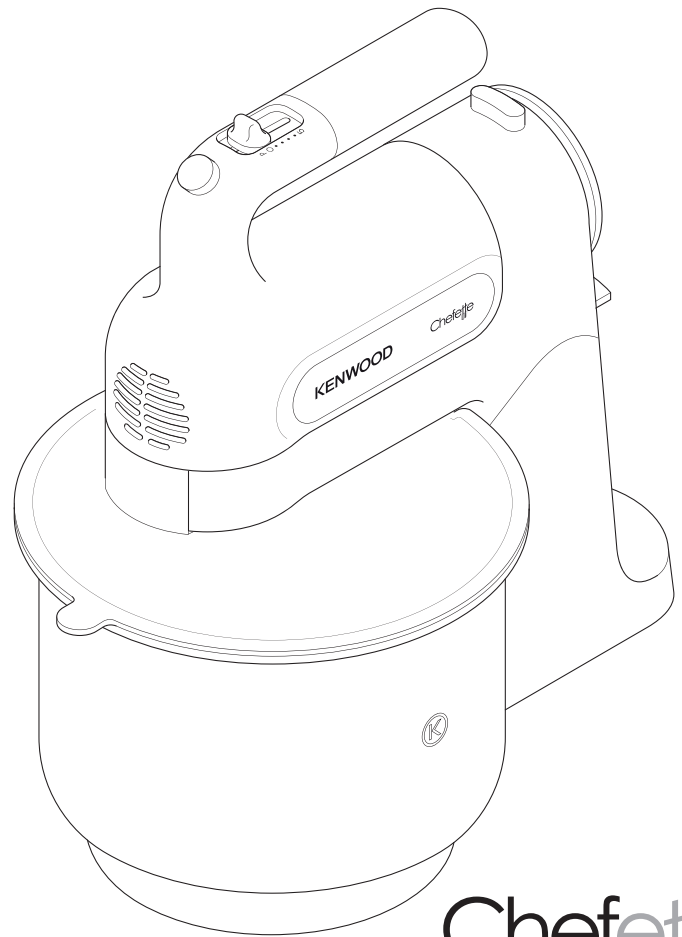


KENWOOD



Chefette

HM680 桌上型攪拌機



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

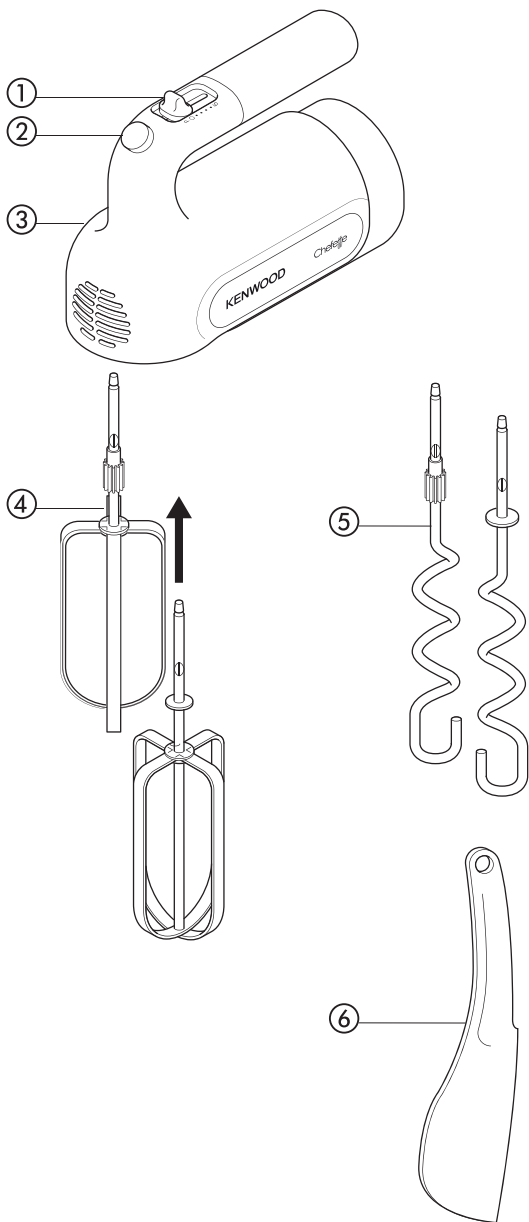
(2)攪拌器具釋放鈕

(3)攪拌器本體

(4)打蛋器

(5)麵團攪拌器

(6)刮刀



產品構造圖說明(2)

(7)防濺上蓋

(8)攪拌鋼盆

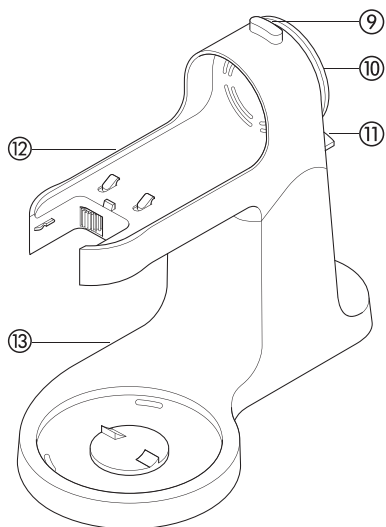
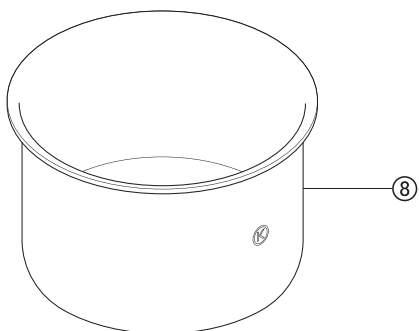
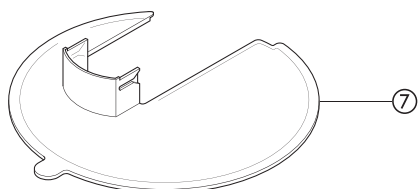
(9)攪拌器釋放鈕

(10)捲線器

(11)抬頭調整鈕

(12)攪拌器插槽

(13)底座



HM680 桌上型攪拌機

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

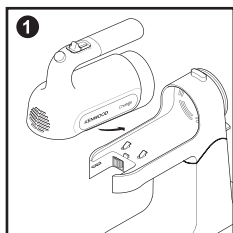
將插頭插進插座之前，請先確認插座的電源規格符合本產品110V的規格。

- 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。
- 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。

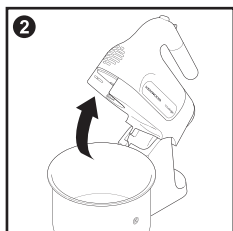
操作步驟

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)將攪拌器本體安裝到攪拌器插槽上。



2. 將抬頭調整鈕按下，並將機器抬頭，如(圖示2)



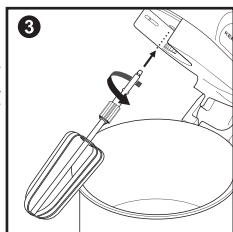
3. 將材料放入攪拌鋼盆中，再把攪拌鋼盆安裝至機器上。

4. 把打蛋器或麵團攪拌器安裝於攪拌器上，再如(圖示3)旋轉直到確實裝緊。

- 如果要以手持的方式使用攪拌器，請務必將有塑膠齒輪的打蛋器或麵團攪拌器裝至有鐵圈的插口。

- 請在攪拌配件確實停止運轉並且轉速選擇鈕調整為“O”的位置，再將攪拌配件取下。

5. 如有需求，安裝防濺上蓋，如(圖示4)，先將機器抬頭，再把防濺上蓋順著前方軌道完全裝入後即可。

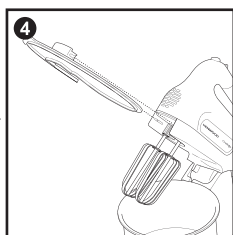


6. 一手固定底座，另一手將攪拌器壓下。
無須按壓抬頭調整鈕。

7. 插上插頭。

8. 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。



9. 當混合物到您期望的狀態後，將轉速選擇鈕調整至“O”的位置然後將攪拌器抬頭。

- 在攪拌的過程中可能需要將鋼盆邊緣的原料刮下，讓攪拌更加均勻。

10. 要移除攪拌配件時，請確認轉速選擇鈕在“O”的位置，然後將插頭拔除，再按下攪拌器具釋放鈕、拔除配件。

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. 攪拌較少的原料以及改用手持的方式可以攪拌出最好的成果。
3. 較大量或較黏著厚重的材料需要較長的攪拌時間。
4. 如果想要攪拌較重或較大量的原料，請以手持模式操作，配上適合的容器。
5. 重複揉打麵團時，請將攪拌器從底座取下，以手持的方式來揉打。

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
打蛋器			
蛋白	10顆	4-5速	2-4分鐘
鮮奶油	500毫升	1-5速	4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
麵團攪拌器			
麵包	麵粉300公克	1-5速	2-3分鐘

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下。
- 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。

底座

- 用微濕的布清洗之後晾乾。
- 切勿將整台攪拌器機身浸泡在水裡。
- 請勿使用有磨損機器可能的器具或物品來清理機器。

其他配件

- 用手或洗碗機清洗之後晾乾。
- 配件可以使用洗碗機清洗，但請注意水溫不可超過攝氏50度。

攪拌鋼盆

- 請勿使用鋼絲絨、鋼刷或漂白水來清洗攪拌鋼盆，可使用醋來清潔水垢，另外請將攪拌鋼盆遠離熱源存放。

收納

- 將電源線圍收納在機身側面的捲線器

打蛋器食譜

椰子泡芙 (材料約30粒量)

- | | |
|-------------|------------|
| 1. 2顆中型蛋蛋白 | 4. 30公克檸檬皮 |
| 2. 150公克細砂糖 | 5. 10毫升香草精 |
| 3. 120公克椰子粉 | 6. 10公克玉米粉 |

-作法-

1. 烤箱預熱攝氏150度
2. 將蛋白倒入攪拌缸中以5速攪打，分批加入細砂糖，打到蛋白全部打發為止(大約3分鐘)。
3. 將其餘材料倒入攪拌缸中以2速攪打直到完全混合。
4. 用湯匙將半成品舀起，一匙一匙排列至烤盤上。
5. 將烤盤放入預熱的烤箱，烘烤約20分鐘，直到泡芙外皮變為金黃色。

巧克力慕斯 (材料約4人份)

1. 250毫升鮮奶油
2. 30公克可可粉
3. 45公克細砂糖

-作法-

1. 將所有材料放入攪拌缸中，以4速攪打直到慕斯打發並且有條紋。
2. 將半成品倒入您想要的食用容器中，再將其冰至冰箱冷藏至少12小時成型。

香蕉麵包 (材料約一條量)

- | | |
|----------------|----------------|
| 1. 2根相當成熟的香蕉 | 7. 5公克香草精 |
| 2. 315公克中筋麵粉 | 8. 2.5公克小蘇打 |
| 3. 220公克黑糖 | 9. 2.5公克鹽 |
| 4. 125毫升低脂牛奶 | 10. 2.5公克肉桂粉 |
| 5. 60公克融化的無鹽奶油 | 11. 1.25公克肉豆蔻粉 |
| 6. 10公克泡打粉 | |

-作法-

1. 將烤箱預熱至攝氏160度
2. 將香蕉去皮切成小塊，放入攪拌缸中，並將其他材料一併加入，裝上防濺蓋以1速攪打。當材料開始混合後加快轉速，直到材料完全均勻混合。
3. 將混合後的材料倒入不沾吐司模(23公分x6公分)，放入烤箱烘烤40至50分鐘後，以竹籤或筷子插入麵包中心，拔出不沾黏即可。
4. 將麵包從烤箱中取出靜置10分鐘。
5. 將麵包脫模放置放涼架上，待降溫後即可食用。

麵團攪拌器食譜

白麵包麵團

- | | |
|-------------|--------------|
| 1. 6.5公克乾酵母 | 4. 300公克高筋麵粉 |
| 2. 3.5公克砂糖 | 5. 3.5公克鹽 |
| 3. 170毫升溫水 | 6. 10公克奶油 |

-作法-

1. 將乾酵母、糖和溫水倒入攪拌缸中讓其靜置發泡，現在水溫應為攝氏43度(可用1/3滾水加2/3冷水)。
2. 將其餘的材料加入缸中，以慢速攪打直到逐漸成團，成團後提高轉速攪打約2-3分鐘，麵團會變得光滑有彈性，用抹了油的保鮮膜將麵團包起靜置於溫暖處45-60分鐘。
3. 將攪拌器從底座取下改以手持的方式，以最高速揉打30-45秒。
4. 將麵團塑型成捲狀或是放入吐司模中，以抹了油的保鮮膜包覆，靜置在溫暖處二次發酵直到麵團變成兩倍大。
5. 以預熱攝氏230度的烤箱烘烤20-25分鐘(吐司模)或10-15分鐘(捲狀)，烤好了的麵包，以手指輕敲底部應感覺為空心的。

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