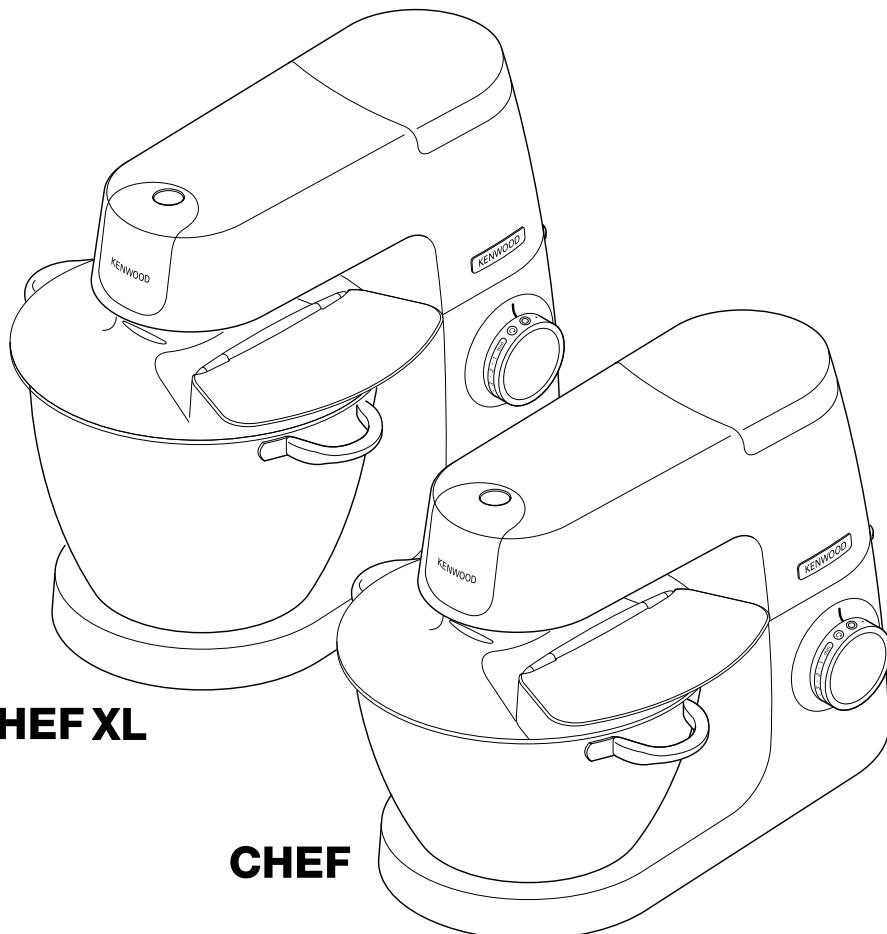


KENWOOD

TYPE KVC51 (Chef)
TYPE KVL61 (Chef XL)

instructions

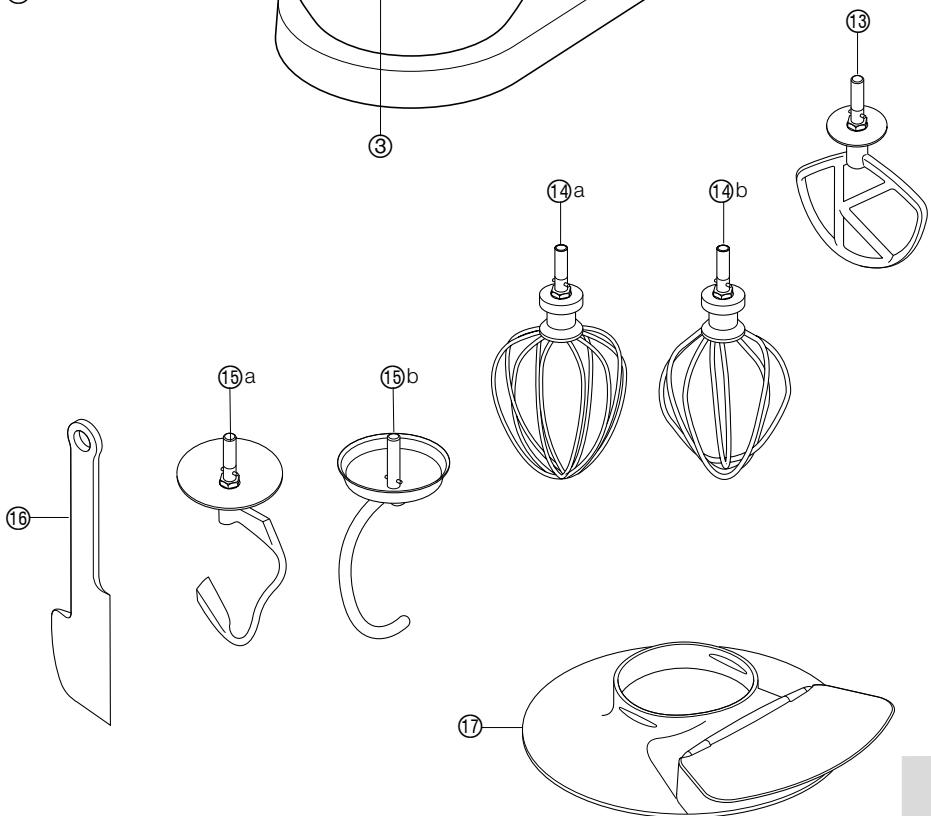
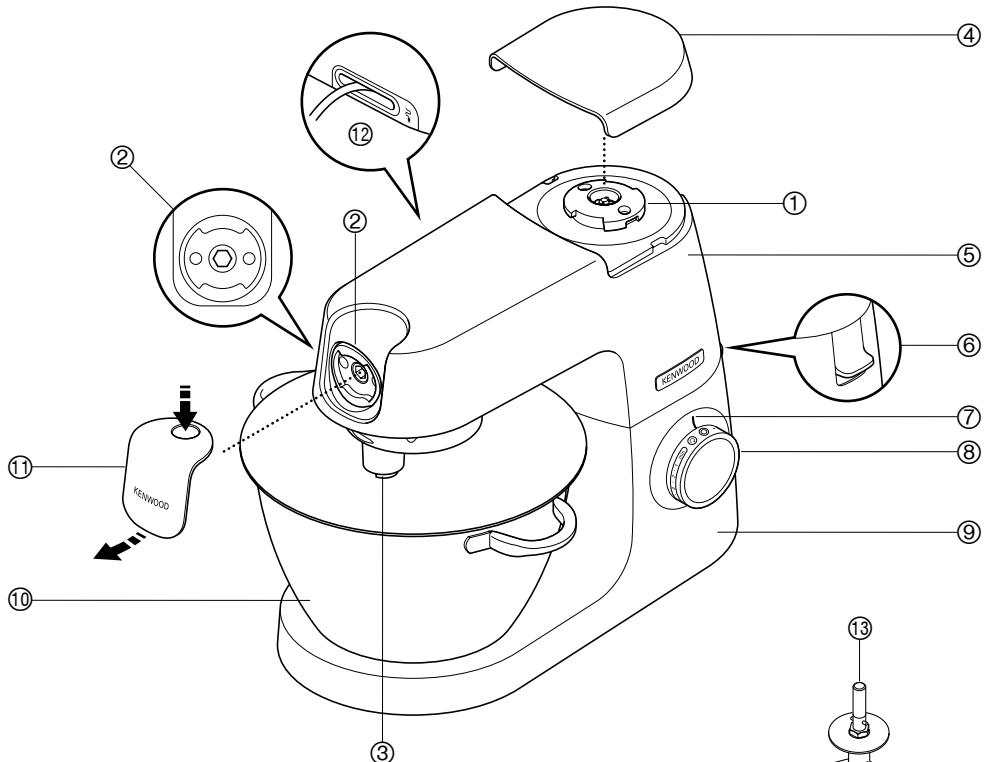


English 2 - 10

Français 11 - 21

عربى ٣٨ - ٣١

فارسى ۳۰ - ۲۲

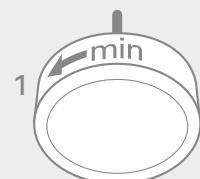




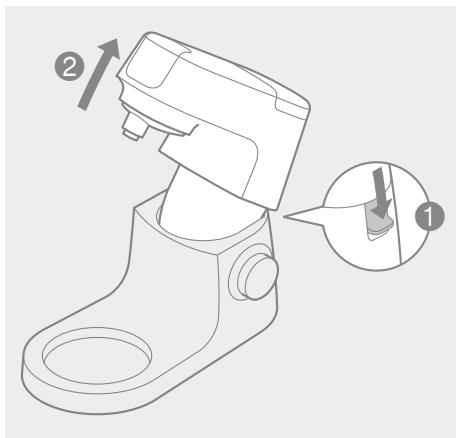
K beater

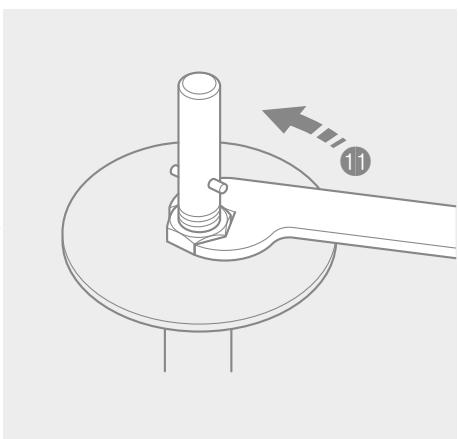
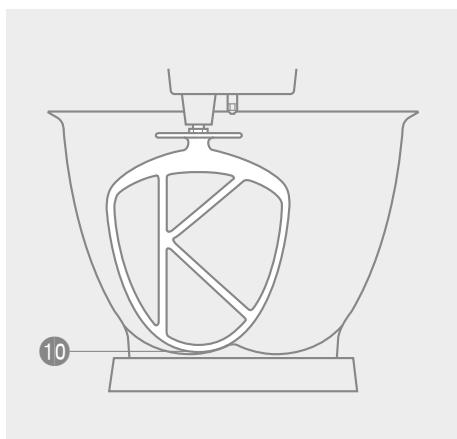
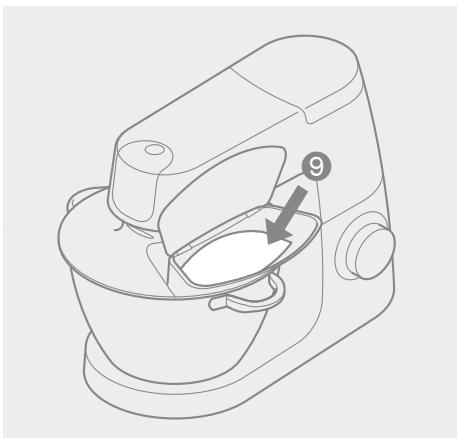
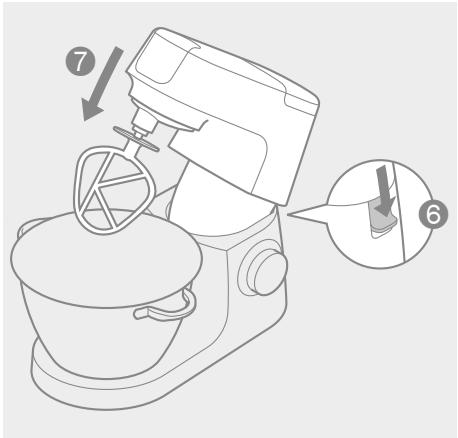
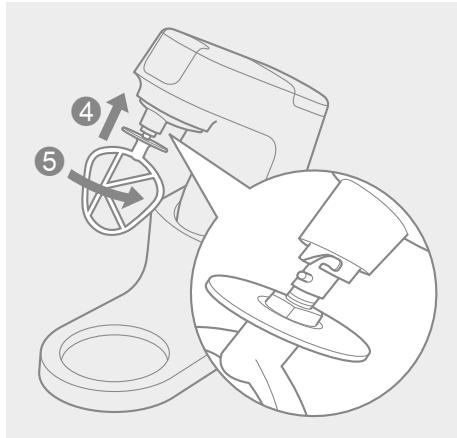


Dough hook



Whisk





Know your Kenwood Kitchen Machine

Congratulations on buying a Kenwood. With such a wide range of attachments available, it is more than just a mixer. It's a state-of-the-art Kitchen Machine. We hope you'll enjoy it.

Robust. Reliable. Versatile. Kenwood.

Safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.
- Turn the speed control to 'O' OFF position and unplug before fitting or removing tools/attachments, after use and before cleaning.
- Keep your fingers away from moving parts and fitted attachments.
- Never leave the Kitchen Machine unattended when it is operating.
- Never use a damaged appliance. Get it checked or repaired: see 'service and customer care' section.
- Never operate the Kitchen Machine with the head in the raised position.
- Never let the cord hang down where a child could grab it.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Never use an unauthorised attachment or more than one attachment at once.
- Never exceed the quantities stated in the maximum capacity chart.
- When using an attachment, read and follow the safety instructions that are supplied with it.
- Take care when lifting this appliance as it is heavy. Ensure the head is correctly latched in the down position and that the bowl, tools, outlet covers and cord are secure before lifting.

- Take care when removing bowl tools after extended use as they may get hot.
- Ensure the cord is fully unfolded from the cord storage compartment ⑫ before using the Kitchen Machine.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not move or raise the mixer head with an attachment fitted as the Kitchen Machine could become unstable.
- Do not operate your appliance near the edge of a work surface.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Misuse of your appliance can result in injury.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- The maximum rating is based on the attachment that draws the greatest load. Other attachments may draw less power.
- Only use the appliance for its intended domestic use.
Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

Before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your machine.
- This appliance conforms to EC Regulation 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

Before using for the first time

- Wash the parts: see 'care and cleaning' section.

Know your Kitchen Machine

Key

Attachment outlets

- ① high-speed outlet
- ② slow-speed outlet
- ③ bowl tool socket

Mixer

- ④ high speed outlet cover
- ⑤ mixer head
- ⑥ head release lever
- ⑦ mixer ready indicator light
- ⑧ on/off and speed control
- ⑨ power unit
- ⑩ bowl
- ⑪ slow speed outlet cover
- ⑫ cord storage compartment
- ⑬ K-beater
- ⑭ a whisk (if supplied)
- ⑮ b power whisk (if supplied)
- ⑯ a dough hook (if supplied)
- ⑰ b spiral dough hook (if supplied)
- ⑯ spatula
- ⑰ splashguard

Note: Spanner ⑪ shown is for illustration purposes only and is not supplied in pack.

Optional attachments

There are a range of optional attachments available to use with your Kitchen Machine. See the attachment leaflet included in your pack or visit www.kenwoodworld.com to see the full range and how to buy an attachment not included in your pack.

Note: Slow Speed outlet attachments

The slow speed outlet on your Kitchen Machine model features the Twist Connection System. It is designed to accept Twist Connection System attachments.

When purchasing new attachments for the slow speed outlet you should check compatibility with your Kitchen Machine. All Twist Connection System attachments can be identified by the product code which starts with KAX and also by the Twist logo  which is visible on packaging. For more information visit www.kenwoodworld.com/twist.

If you own attachments featuring the Bar Connection System  you will need to use the KAT002ME adaptor to connect these to the Twist Connection System  on your Kitchen Machine.

For more information visit www.kenwoodworld.com/twist.

The bowl tools and some of their uses

K-beater

For making cakes, biscuits, pastry, icing, fillings, éclairs and mashed potato.

Whisk

For eggs, cream, batters, fatless sponges, meringues, cheesecakes, mousses,

soufflés. Do not use the whisk for heavy mixtures (e.g. creaming fat and sugar) - you could damage it.

Dough Hook

For yeast mixtures only.

To use your bowl tools

Ensure the cord is fully unfolded from the cord storage compartment ⑫ before using the Kitchen Machine.

- 1 Push the head-lift lever ① down and raise the mixer head until it locks ②.
- 2 Fit the bowl on the base and turn clockwise ③ to secure in position.
- 3 Place the required tool into the socket. Then push up ④ and turn ⑤ the tool to lock into position.
Note: If the K-beater or Whisk are not picking up ingredients from the bottom of the bowl refer to the "Tool Adjustment" section.
- 4 Lower the mixer head by pushing the head release lever down ⑥ and lower the mixer head until it locks ⑦.
- 5 Plug into the power supply and the 'mixer ready indicator light' will illuminate.
- 6 Start the machine by turning the speed control to the desired speed setting. Use the pulse (P) position for short bursts of maximum speed.
- 7 After use, return the speed control to 'O' OFF position and unplug your Kitchen Machine.
- 8 Release the tool by turning clockwise to unlock from the tool socket and then remove.

Hints

- The fold function ⑩ can be used for folding light ingredients into heavier mixtures for example meringues, mousses, fruit fools, Genoese sponges and soufflés, and to slowly incorporate flour and fruit into cake mixtures. The mixer will operate at a constant slow speed.
- To fully incorporate the ingredients stop mixing and scrape down the bowl with the spatula frequently.

- For best results when whisking use eggs at room temperature.
- Before whisking egg whites, make sure there is no grease or egg yolk on the whisk or bowl.
- Use cold ingredients for pastry unless your recipe says otherwise.

Points for bread making

Important

- Never exceed the maximum capacities stated - you may overload the machine.
- If you hear the machine labouring, switch off, remove half the dough and do each half separately.
- The ingredients mix best if you put the liquid in first.

Yeast

- **Dried yeast** (the type that needs reconstituting): pour the warm water into the bowl. Then add the yeast and the sugar and leave to stand for about 10 minutes until frothy.
- **Fresh yeast:** crumble into the flour.
- **Other types of yeast:** follow the manufacturer's instructions.
- Put the dough into a greased polythene bag or a bowl covered with a tea towel. Then leave somewhere warm until doubled in size.

Important

Ensure that no bowl tools are fitted or stored in the bowl when using other outlets.

Maximum capacities		Chef	Chef XL
Shortcrust pastry	Flour weight	680g/1lb 8oz	910g/2lb
Bread dough (stiff yeasted)	Flour weight	1.36kg/3lb	1.6kg/3lb 8oz
	Total weight	2.18kg/4lb 3oz	2.56kg/5lb 10oz
Soft yeasted dough (enriched with butter and eggs)	Flour weight	1.3kg/2lb 14oz	2.6kg/5lb 12oz
	Total weight	2.5kg/5lb 8oz	5kg/11lb
Fruit cake mix (Creaming fat and sugar method)	Total weight	2.72kg/6lb (9 Egg mix)	4.55kg/10lb (15 Egg mix)
	Number	12	16
Egg whites	Weight	(455g)	(605g)

* Eggs sizes used = medium sized (Weight 53 – 63g)

Tool	Recipe/Process	Recommended Speed
K-beater	Creaming butter/margarine and sugar	Start on 'Min' and gradually increase to 'Max'
	Beating eggs into cake mixes	'4' to 'Max'
	Folding in flour, fruit etc	'Fold' to '1'
	All In one cake mixes	Start on 'Min' and gradually increase to 'Max'
	Pastry & Biscuits – rubbing fat into flour	'Min' to '2'
	Royal Icing	'Min' to '1'
	Mashed Potatoes	Start on 'Min' and gradually increase to 'Max'
Whisk	Egg Whites	Gradually increase to 'Max'
	Fatless sponges	
	Cream	
Dough Hook	For Yeasted dough mixes	'Min' speed for 45 - 60 secs. Then increase to speed 1 for approx. 3 – 4minutes. Re-knead on speed 1

To fit and use your Splashguard

- 1 Raise the mixer head until it locks.
 - 2 Fit the bowl onto the base.
 - 3 Push the splashguard onto the underside of the mixer head ⑧ until fully located.
The hinged section should be positioned as shown.
 - 4 Insert required tool.
 - 5 Lower the mixer head.
- During mixing, ingredients can be added directly to the bowl via the hinged section of the splashguard ⑨.
 - You do not need to remove the splashguard to change tools.
- 6 Remove the splashguard by raising the mixer head and pushing it down.

Tool Adjustment

K-beater & Whisk

The tools are set to the correct height for the bowl supplied in the factory and should not require adjustment.

However, if you wish to adjust the tool use a suitable sized spanner:

TYPE KVC51 = 15mm

TYPE KVL61 = 19mm

Then follow the instructions below:

- 1 Unplug the appliance.
 - 2 Raise the mixer head and insert the whisk or beater.
 - 3 Lower the mixer head. If the clearance needs to be adjusted, raise the mixer head and remove the tool. Ideally the whisk and K-beater should be **almost** touching the bottom of the bowl ⑩.
 - 4 Using a suitable spanner loosen the nut sufficiently to allow adjustment of the shaft ⑪. To lower the tool closer to the bottom of the bowl, turn the shaft anti-clockwise. To raise the tool away from the bottom of the bowl turn the shaft clockwise.
 - 5 Re-tighten the nut.
 - 6 Fit the tool to the mixer and lower the mixer head. (Check its position see points above).
 - 7 Repeat the above steps as necessary until the tool is set correctly. Once this is achieved tighten the nut securely.
- Note: Spanner ⑪ shown is for illustration purpose only.

Dough Hook

This tool is set at the factory and should require no adjustment.

Care & Cleaning

Recipe

- Always switch off and unplug before cleaning.
- A little grease may appear at the slow speed outlet ② when you first use it. This is normal – just wipe it off.

Power Unit And Outlet Covers

- Wipe with a damp cloth, then dry.
- Never use abrasives or immerse in water.
- Store excess cord into the cord storage compartment ⑫ at the back of the machine.

Bowl

- Wash by hand, then dry thoroughly or wash in the dishwasher.
- Never use a wire brush, steel wool or bleach to clean your stainless steel bowl. Use vinegar to remove limescale.
- Keep away from heat (cooker tops, ovens, microwaves).

Tools & Splashguard

- Wash by hand, then dry thoroughly or wash in the dishwasher.

chilli marinade

200g cold clear runny honey (refrigerated overnight)
1 chilli (whole)
20g (1tsp) crunchy peanut butter
Seasoning

- 1 Place all the ingredients into the mini chopper/mill.
- 2 Fit the attachment to the Kitchen Machine and allow the ingredients to settle around the blade.
- 3 Switch to pulse for 4 seconds.
- 4 Use as required.

Service and Customer Care

- If you experience any problems with the operation of your appliance, before requesting assistance refer to the "troubleshooting guide" section in the manual or visit www.kenwoodworld.com.
- Please note that your product is covered by a warranty, which complies with all legal provisions concerning any existing warranty and consumer rights in the country where the product was purchased.
- If your Kenwood product malfunctions or you find any defects, please send it or bring it to an authorised KENWOOD Service Centre. To find up to date details of your nearest authorised KENWOOD Service centre visit www.kenwoodworld.com or the website specific to your Country.
- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.



IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH THE EUROPEAN DIRECTIVE ON WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE)

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

Troubleshooting guide

Problem	Cause	Solution
The whisk or K-beater knocks against the bottom of the bowl or not reaching the ingredients in the bottom of the bowl.	Tool at the wrong height and needs adjusting.	Adjust the height using a suitable spanner – see “Tool Adjustment” section.
Slow speed attachment cannot be fitted.	Check your attachment is compatible for use with your model. Twist connection system required (Model KAX) 	Attachment must have the KAX twist connection system  to fit the outlet. If you own attachments featuring the Bar Connection System  you will need to use the KAT002ME adaptor to connect these to the Twist Connection System on your Kitchen Machine. <i>For more information visit www.kenwoodworld.com/twist</i>
‘Mixer ready indicator light’ flashing when Kitchen Machine first plugged in.	Speed control not in the ‘O’ position. Mixer head in the raised position or not locked down correctly.	Check and turn speed control to the ‘O’ position. Check Kitchen Machine head is locked down correctly.
The Kitchen Machine stops during operation. ‘Mixer ready indicator light’ flashing rapidly.	Overload protection or overheat system activated. Maximum capacity exceeded.	Unplug and check for obstruction or overloading. Turn the speed control to “O” and then restart. If the machine will not operate, remove some of the ingredients to reduce the load and restart. If this still does not resolve the problem, unplug and allow to stand for 15 minutes. Plug in and reselect the speed. If the machine does not restart following the above procedure contact “customer care” for further advice.
‘Mixer ready indicator light’ off whilst machine plugged in.	Kitchen machine has been left plugged in for more than 30 minutes without being operated and has gone into Standby mode.	Turn the speed control to ‘min’ then return to ‘O’ to reset the machine.

Découvrez votre robot pâtissier multifonction Kenwood

Nous tenons à vous féliciter d'avoir porté votre choix sur un robot Kenwood. Avec un tel éventail d'accessoires, votre robot de cuisine est bien plus qu'un simple robot pâtissier. Vous bénéficiez du robot pâtissier multifonction le plus perfectionné à ce jour. Nous espérons qu'il vous apportera pleine satisfaction.

Robuste. Fiable. Polyvalent. Kenwood.

Sécurité

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.
- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé, pour des raisons de sécurité, par Kenwood ou par un réparateur agréé Kenwood.
- Mettez la commande de vitesse sur la position “ O ” OFF (Arrêt) et débranchez avant d'installer ou de retirer des ustensiles / accessoires, après utilisation et avant toute opération de nettoyage.
- N'approchez jamais vos doigts des éléments ou des accessoires installés en mouvement.
- Ne laissez jamais le robot pâtissier multifonction sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé. Faites-le vérifier ou réparer : reportez-vous à la rubrique “ service après-vente ”.
- Ne faites jamais fonctionner votre robot pâtissier multifonction avec la tête en position levée.
- Ne laissez jamais le cordon pendre de telle façon qu'un enfant puisse s'en saisir.
- Veillez à ne jamais mouiller le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.
- N'utilisez jamais un accessoire non agréé ou plus d'un seul accessoire à la fois.

- Ne dépasser jamais les quantités stipulées dans le tableau indiquant les quantités maximales.
- Lorsque vous utilisez un accessoire, veuillez lire et suivre les consignes de sécurité qui sont fournies avec.
- Faites attention lorsque vous soulevez cet appareil car il pèse lourd. Assurez-vous que la tête est correctement disposée en position de fermeture vers le bas et que le bol, les pièces, les caches des sorties et le cordon sont sécurisés avant de soulever l'appareil.
- Faites attention lorsque vous retirez les ustensiles du bol car ils peuvent être chauds.
- Veillez à ce que le cordon soit totalement déroulé et sorti du compartiment de rangement du cordon ⑫ avant d'utiliser votre robot pâtissier multifonction.
- Les enfants doivent être sous surveillance pour veiller à ce qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne bougez pas la tête du robot, et ne la soulevez pas lorsqu'un accessoire est installé car cela pourrait rendre le robot pâtissier multifonction instable.
- Ne faites pas fonctionner votre appareil près du bord d'un plan de travail.
- Les appareils peuvent être utilisée par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, si elles ont été formées et encadrées pour l'utilisation des appareils, et si elles ont conscience des risques encourus.
- Toute mauvaise utilisation de votre appareil peut être source de blessures.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Veuillez garder l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- Le chiffre maximum est basé sur l'accessoire qui utilise la plus grande charge d'énergie. D'autres accessoires peuvent demander moins d'énergie.

- N'employez l'appareil qu'à des fins domestiques. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

Avant de brancher votre appareil

- Assurez-vous que votre alimentation électrique correspond à celle qui est indiquée sur la partie inférieure de votre appareil.
- Cet appareil est conforme au règlement 1935/2004 de la CE sur les matériaux et les articles destinés au contact alimentaire.

Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

- Lavez les pièces : reportez-vous à la section "entretien et nettoyage".

Découvrez votre robot pâtissier multifonction Kenwood

Légende

Sorties pour les accessoires

- ① sortie rapide
- ② sortie lente
- ③ sortie du bol

- ⑭a fouet (si fourni)
- ⑭b fouet électrique (si fourni)
- ⑮a pétrin (si fourni)
- ⑮b crochet à pétrir en spirale (si fourni)
- ⑯ spatule
- ⑰ couvercle anti-éclaboussures

Robot

- ④ cache de la sortie rapide
- ⑤ tête du robot
- ⑥ manette d'ouverture de la tête
- ⑦ témoin lumineux
- ⑧ bouton on/off (marche/arrêt) et de vitesse
- ⑨ bloc d'alimentation
- ⑩ bol
- ⑪ cache de la sortie lente
- ⑫ compartiment de rangement du cordon
- ⑬ batteur- K

Remarque : La clé ⑪ présentée est uniquement à des fins d'illustration et n'est pas fournie avec l'appareil.

Découvrez votre robot pâtissier multifonction Kenwood

Accessoires en option

Il existe tout un éventail d'accessoires en option pouvant être utilisés avec votre robot pâtissier multifonction. Reportez-vous à la brochure relative aux accessoires contenue dans votre emballage ou consultez le site www.kenwoodworld.com pour découvrir la gamme complète et acheter le ou les accessoires non inclus avec votre appareil.

Remarque : accessoires pour la sortie lente

La sortie lente sur le modèle de votre robot pâtissier comporte le Système de connexion Twist. Il est conçu pour accepter les accessoires du Système de connexion Twist.

Lorsque vous achetez de nouveaux accessoires pour la sortie lente, vous devez vérifier leur compatibilité avec votre robot. Tous les accessoires du Système de connexion Twist sont identifiables par le code produit commençant par KAX, de même que par le symbole Twist  dessiné sur l'emballage. Pour plus d'informations, veuillez consulter le site www.kenwoodworld.com/twist.

Si vos accessoires comportent le Système de connexion Bar , vous devez utiliser l'adaptateur KAT002ME pour raccorder ces derniers au Système de connexion Twist  sur votre robot.

Pour plus d'informations, veuillez consulter le site www.kenwoodworld.com/twist.

Les ustensiles du bol et certaines de leur utilisation

Batteur-K

Pour réaliser des gâteaux, des biscuits, de la pâtisserie, des glaçages, des crèmes, des éclairs et des écrasés de pommes de terre.

Pétrin

Uniquement pour les mélanges à base de levure.

Fouet

Pour battre des œufs, confectionner des crèmes, des préparations, des génoises, des meringues, des cheesecakes, des mousses, des soufflés. N'utilisez pas le fouet pour les mélanges épais (par exemple, pour monter en crème du sucre et des matières grasses) - vous risqueriez d'endommager votre robot.

Les ustensiles du bol et certaines de leur utilisation

Utilisation des ustensiles du bol

Vérifiez que le cordon soit suffisamment déroulé du compartiment de rangement du cordon ⑫ avant d'utiliser votre robot.

- 1 Poussez la manette d'ouverture de la tête ① vers le bas et levez la tête du robot jusqu'à ce qu'elle soit verrouillée en place ②.
- 2 Installez le bol sur la base et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre ③ pour le mettre en place.
- 3 Positionnez l'ustensile requis dans l'axe. Puis appuyez dessus ④ et tournez ⑤ l'ustensile pour le mettre en place.
Remarque : Si le batteur-K ou le fouet ne collecte pas les ingrédients dans le fond du bol, reportez-vous à la rubrique " Réglage des ustensiles ".
- 4 Abaissez la tête du robot en poussant vers le bas la manette d'ouverture ⑥ et baissez la tête du robot jusqu'à ce qu'elle soit verrouillée ⑦.
- 5 Branchez sur l'alimentation électrique : le témoin lumineux indiquant que le mixer est opérationnel s'allume.
- 6 Mettez en fonctionnement le robot en tournant pour ce faire le variateur de vitesse sur la vitesse souhaitée. Utilisez la position pulse (P) pour les impulsions courtes à vitesse maximale.
- 7 Après utilisation, remettez la commande de vitesse " O " sur la position OFF (arrêt) et débranchez votre robot .
- 8 Retirez l'ustensile en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le sortir de l'axe, puis retirez-le.

Conseils

- La fonction mélange Q peut être utilisée pour insérer les ingrédients légers dans les mélanges plus épais pour obtenir par exemple des meringues, des mousses, des mousses aux fruits, des génoises et des soufflés, et également pour incorporer délicatement la farine et les fruits aux mélanges à gâteaux. Le mixer fonctionnera à vitesse lente constante.
- Pour incorporer intégralement les ingrédients, arrêtez de mélanger et raclez fréquemment vers le bas les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Pour de meilleurs résultats lorsque vous travaillez au fouet, utilisez des œufs à température ambiante.
- Avant de travailler au fouet des blancs d'œuf, vérifiez qu'il n'y ait aucune trace de matière grasse ou de jaune d'œuf sur le fouet ou à l'intérieur du bol.
- Utilisez des ingrédients froids pour la pâtisserie, hormis si la recette que vous suivez mentionne d'agir autrement.

Quelques éléments à prendre en

compte pour faire du pain

Important

- Ne dépassez jamais les capacités maximales mentionnées - vous pourriez surcharger votre robot.
- Si vous entendez que votre robot peine à tourner, éteignez-le, retirez la moitié de la quantité de pâte et travaillez chaque moitié de pâte séparément.
- Les ingrédients se mélagent mieux si vous insérez en premier les ingrédients liquides.

Levure

- **Levure sèche** (le type de levure nécessitant d'être reconstituée) : versez l'eau chaude dans le bol. Puis ajoutez la levure et le sucre, et laissez reposer pendant environ 10 minutes jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.
- **Levure fraîche** : mélangez-la à la farine.
- **Autres types de levure** : suivez les indications du fabricant.
- Disposez la pâte dans un sachet en polyéthylène graissé ou un bol et recouvrez d'une serviette. Laissez ensuite dans un endroit au chaud jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

Important

Veillez à ce que le bol ne comporte aucun ustensile installé ni entreposé dedans lorsque vous utilisez d'autres sorties.

Capacités maximales		Chef	Chef XL
Pâte brisée	Quantité de farine	680 g	910 g
Pâte à pain (levurée ferme)	Quantité de farine	1,36 kg	1,6 kg
	Poids total	2,18 kg	2,56 kg
Pâte levurée souple (enrichie au beurre et aux œufs)	Quantité de farine	1,3 kg	2,6 kg
	Poids total	2,5 kg	5 kg
Préparation pour cake aux fruits (avec montage en crème du sucre et des matières grasses)	Poids total	2,72 kg (mélange à base de 9 œufs)	4,55 kg (mélange à base de 15 œufs)
Blancs en neige	Nombre	12	16
	Poids	(455 g)	(605 g)

* Taille des œufs utilisés = taille moyenne (poids variant de 53 à – 63 g)

Ustensile	Recette / Vitesse de traitement	Recommandée
Batteur-K	Monter en crème du beurre / de la margarine et du sucre	Démarrez sur vitesse " Min " et augmentez graduellement jusqu'à " Max "
	Battre des œufs dans le cadre de préparations pour gâteau	" 4 " à " Max "
	Incorporer de la farine, du ou des fruits, etc.	" Mélange délicat " à " 1 "
	Préparations pour gâteau tout-en-un	Démarrez sur vitesse " Min " et augmentez graduellement jusqu'à " Max "
	Pâtisserie & Biscuits – pour intégrer le corps gras à la farine	" Min " à " 2 "
	Glaçage royal	" Min " à " 1 "
Fouet	Pommes de terre écrasées	Démarrez sur vitesse " Min " et augmentez graduellement jusqu'à " Max "
	Blancs en neige	Passez graduellement sur " Max "
	Génoises	
Pétrin	Crème	vitesse " Min " pendant 45 à 60 secondes. Puis passez à la vitesse 1 pendant environ 3 – à 4 minutes.
	Pour les préparations à base de pâte levurée	
		Pétrissez de nouveau sur vitesse 1.

Installation et utilisation de votre couvercle anti-éclaboussures

- 1 Levez la tête du robot jusqu'en position verrouillée.
- 2 Installez le bol sur le socle.
- 3 Placer le couvercle anti-éclaboussures sur la partie inférieure de la tête du robot **⑧** jusqu'à insertion complète. La partie montée doit être positionnée tel qu'indiqué sur le schéma.
- 4 Insérez l'outil nécessaire.
- 5 Abaissez la tête du robot.

- Durant le mélange, les ingrédients peuvent être ajoutés directement dans le bol par la section articulée du couvercle anti-éclaboussures **⑨**.
- Vous n'avez pas besoin d'enlever le couvercle anti-éclaboussures pour changer d'outil.
- 6 Retirez le couvercle anti-éclaboussures : relevez la tête du robot et poussez le couvercle vers le bas.

Réglage des ustensiles

Batteur-K & Fouet

Les ustensiles sont réglés à la bonne hauteur, adaptée au bol fourni en usine et par conséquent aucun réglage ne s'avère nécessaire.

Toutefois, si vous souhaitez régler l'ustensile, utilisez une clé de taille appropriée :

TYPE KVC51 = 15 mm

TYPE KVL61 = 19 mm

Puis suivez les instructions ci-après :

- 1 Débranchez l'appareil.
- 2 Soulevez la tête du robot et insérez le fouet ou le batteur-K.
- 3 Abaissez la tête du robot. Si l'espace nécessite un réglage, soulevez la tête du robot et retirez l'ustensile. Idéalement, le fouet et le batteur-K doivent **presque** toucher le fond du bol **⑩**.
- 4 À l'aide d'une clé adaptée, desserrez suffisamment l'écrou pour pouvoir régler l'axe **⑪**. Pour rapprocher l'ustensile du fond du bol, tournez l'axe dans le sens

inverse des aiguilles d'une montre. Pour relever l'ustensile par rapport au fond du bol, tournez l'axe dans le sens des aiguilles d'une montre.

- 5 Resserrez l'écrou.
 - 6 Installez l'ustensile sur le robot et abaissez la tête du robot. (Vérifiez sa position - reportez-vous aux points ci-dessus).
 - 7 Renouvelez les étapes susmentionnées autant de fois qu'il le faut jusqu'à obtention du bon réglage. Une fois cette opération terminée, serrez de manière sécurisée l'écrou.
- Remarque : la clé présentée **⑪** est uniquement à des fins d'illustration.

Pétrin

Cet ustensile est assemblé en usine et ne nécessite aucun réglage.

Entretien et nettoyage

- Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le avant de le nettoyer.
- Un peu de graisse peut apparaître au niveau de la sortie lente ② lorsque vous l'utilisez pour la première fois. Ceci est tout à fait normal – il vous suffit d'essuyer les traces de graisse.

Bloc d'alimentation et caches des sorties

- Essuyez avec un chiffon humide, puis séchez.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs ; n'immergez jamais dans l'eau.
- Rangez le cordon excédentaire dans le compartiment de rangement du cordon ⑫ au dos de l'appareil.

Bol

- Lavez-le à la main et séchez-le minutieusement ; vous pouvez également le passer au lave-vaisselle.
- N'utilisez jamais une brosse à récurer, de la laine d'acier ni de la javel pour nettoyer votre bol en acier inoxydable. Utilisez du vinaigre pour retirer les traces de calcaire.
- Maintenez à l'abri de la chaleur (tables de cuisson, fours, micro-ondes).

Ustensiles et couvercle anti-éclaboussures

- Lavez-le à la main et séchez-le minutieusement ; vous pouvez également le passer au lave-vaisselle.

recette

marinade au piment

- 200 g de miel clair, liquide et froid (conservé préalablement une nuit au réfrigérateur)
1 piment (entier)
20 g (1 cuillère à café) de beurre d'arachide croquant
Assaisonnement
- 1 Insérez tous les ingrédients dans le mini hachoir / moulin.
 - 2 Installez l'ustensile sur le robot pâtissier multifonction et laissez les ingrédients se déployer autour de la lame.
 - 3 Actionnez la fonction pulse pendant 4 secondes.
 - 4 Utilisez selon vos besoins.

Service après-vente

- Si vous rencontrez des problèmes lors de l'utilisation de votre appareil, reportez-vous à la section « guide de dépannage » de ce manuel ou consultez la page www.kenwoodworld.com avant de contacter le service après-vente.
- N'oubliez pas que votre appareil est couvert par une garantie, qui respecte toutes les dispositions légales concernant les garanties existantes et les droits du consommateur dans le pays où vous avez acheté le produit.
- Si votre appareil Kenwood fonctionne mal ou si vous trouvez un quelconque défaut, veuillez l'envoyer ou l'apporter à un centre de réparation KENWOOD autorisé. Pour trouver des détails actualisés sur votre centre de réparation KENWOOD le plus proche, veuillez consulter www.kenwoodworld.com ou le site internet spécifique à votre pays.
- Conçu et développé par Kenwood au Royaume-Uni.
- Fabriqué en Chine.

Guide de dépannage

Problème	Cause	Solution
Le fouet ou le batteur K racle le fond du bol ou n'atteint pas les ingrédients dans le fond du bol.	La pièce n'est pas à la bonne hauteur et nécessite d'être réglée.	Réglez la hauteur à l'aide d'une clé adaptée – reportez-vous à la rubrique " Réglage des pièces ".
L'accessoire sur la sortie lente ne peut pas être installé.	Vérifiez la compatibilité de votre accessoire avec votre modèle. Système de connexion Twist requis (Modèle KAX) 	L'accessoire doit être équipé du système de connexion Twist KAX  pour être installé sur la sortie. Si vos accessoires comportent le Système de connexion Bar  , vous devez utiliser l'adaptateur KAT002ME pour raccorder ces derniers au Système de connexion Twist sur votre robot. <i>Pour plus d'information, veuillez consulter le site www.kenwoodworld.com/twist</i>
Le témoin lumineux indiquant que le mixer est opérationnel clignote lorsque le robot pâtissier multifonction est mis sous tension pour la première fois.	La commande de vitesse n'est pas sur la position " O ". La tête du robot est relevée ou n'est pas correctement verrouillée vers le bas.	Vérifiez et mettez la commande de vitesse sur la position " O ". Vérifiez si la tête du robot est correctement verrouillée vers le bas.

Problème	Cause	Solution
Le robot s'arrête en cours de fonctionnement. Le témoin lumineux indiquant que le mixer est opérationnel clignote rapidement.	La protection anti-surchage ou surchauffe du système est activée. La capacité maximale est dépassée.	Débranchez et vérifiez qu'il n'y ait pas une obstruction ou une surcharge. Mettez la commande de vitesse sur " O " et redémarrez. Si l'appareil ne fonctionne pas, retirez une partie des ingrédients pour réduire la charge et redémarrez. Si le problème n'est pas résolu, débranchez l'appareil et laissez-le au repos pendant 15 minutes. Branchez et sélectionnez de nouveau la vitesse. Si le robot ne redémarre pas après l'application de la procédure susmentionnée, contactez le service " après-vente " pour plus de conseils.
Le témoin lumineux " robot pâtissier prêt " est éteint lorsque l'appareil est branché.	Le robot est demeuré branché plus de 30 minutes sans fonctionner et est dès lors passé en mode Pause.	Positionnez la commande de vitesse sur " min " (minimum), puis repassez sur " O " (arrêt) pour réinitialiser l'appareil.



AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE RELATIVE AUX DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (DEEE).

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.

Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des

revendeurs assurant ce service.
Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

دليل استكشاف المشكلات وحلها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
خفافة البيض أو مضرب العجين بقرع قاع الوعاء أو لا يصل إلى المكونات الموجودة في قاع الوعاء.	ارتفاع الأداة غير صحيح وتحتاج لضبط ارتفاعها.	اصططي طول الأداة باستخدام مفتاح ربط لتعديل الارتفاع - راجعي قسم "ضبط الأداة".
ملحق السرعة المنخفضة لا يمكن تركيبه.	تأكد من توافق الملحق مع الاستخدام مع موديل الجهاز لديك. يتطلب نظام Twist connection system (الموديل (KAX (TWIST connection system (TWIST	يجب أن شعار KAX الخاص بنظام twist connection system موجوداً على الملحق حتى تتمكن من تركيبه في المخرج. إذا كان لديك ملحقات تعمماً على نظام Bar Connection System (BAR). ففي هذه الحالة ستحتجين إلى استخدام منظم KAT002ME حتى يمكنك توصيل هذه الملحقات مع نظام twist connection system الموجود في موديل جهاز المطبخ المتكامل لديك. لمزيد من المعلومات زوري الموقع: www.kenwoodworld.com/twist
يومض "ضوء مؤشر استعداد الخلط" عند توصيل جهاز المطبخ المتكامل بمصدر التيار الكهربائي للمرة الأولى.	مفتاح التحكم في السرعات غير موجه على موضع إيقاف التشغيل "O".	تأكد من مفتاح التحكم في السرعات وتوجيهه على موضع إيقاف التشغيل "O".
يتوقف جهاز المطبخ المتكامل خلال التشغيل. يومض "ضوء مؤشر استعداد الخلط" بشكل سريع.	تم تنشيط وظيفة الحماية ضد التحميل الزائد أو الارتفاع المفرط لدرجة حرارة الجهاز. تم تجاوز السعة القصوى المحددة. افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي وتأكد من عدم وجود أي انحسار أو عائق أو تحمل زائد.	تأكد من إنزال رأس جهاز المطبخ المتكامل بشكل صحيح لأسفل وتعسيقه في موضعها.
يتوقف جهاز المطبخ المتكامل خلال التشغيل. يومض "ضوء مؤشر استعداد الخلط" بشكل سريع.	تم توصيل جهاز المطبخ المتكامل بمصدر التيار الكهربائي لمدة أطول من ٣٠ دقيقة دون استخدامه وبذلك دخل الجهاز في وضع الاستعداد.	لقي مفتاح التحكم في السرعات إلى وضع إيقاف التشغيل "O" ثم أعيدي تشغيل الجهاز مرة أخرى. في حالة عدم عمل الجهاز، ففي هذه الحالة أزيلي كمية من المكونات لتقليل الحمل وأعيدي تشغيل الجهاز. إذا لم يساعد ذلك في حل المشكلة، افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي واتركه ١٥ دقيقة ليبرد. وصللي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي وأعيدي تحديد السرعة المطلوبة. في حالة عدم عمل الجهاز بعد الإجراءات السابقة، ففي هذه الحالة اتصل بمركز "خدمة العملاء" لطلب المساعدة.
يتوقف وميض "ضوء مؤشر استعداد الخلط" عند توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي.	تم توصيل جهاز المطبخ المتكامل بمصدر التيار الكهربائي لإعادة تعينه.	أديري مفتاح تحكم السرعة إلى موضع السرعة المنخفضة «min» ثم أعيديه إلى موضع إيقاف التشغيل «O» لإعادة تعين الجهاز.

العناية والتنظيف

الخدمة ورعاية العملاء

الخدمة ورعاية العملاء

- في حالة مواجهة أية مشكلة متعلقة بتشغيل الجهاز، قبل الاتصال لطلب المساعدة، يرجى مراجعة قسم «دليل اكتشاف المشكلات وحلها» في الدليل أو زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com
- يرجى الملاحظة بأن جهازك مشمول بضمان، هذا الضمان يتوافق مع كافة الأحكام القانونية المعمول بها والمتعلقة بحقوق الضمان والمستهلك في البلد التي تم شراء المنتج منها.
- في حالة تعطل منتج Kenwood عن العمل أو في حالة وجود أي عيوب، فيرجى إرساله أو إحضاره إلى مركز خدمة معتمد من KENWOOD. الحصول على معلومات محدثة حول أقرب مركز خدمة معتمد من KENWOOD، يرجى زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com، أو موقع الويب الشخصي للبلد.
- تصميم وتطوير Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.



معلومات هامة هو الكيفية الصحيحة للتخلص من المنتج وفقاً لتوجيهات الاتحاد الأوروبي المتعلقة بتنفياث المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE)

في نهاية العمر التشغيلي للجهاز، يجب عدم التخلص من الجهاز في نفايات المناطق الحضرية. بل يجب أخذه إلى مركز تجميع خاص بجهة محلية متخصصة في التخلص من هذه النفايات أو إلى تاجر يقدم هذه الخدمة. التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل، يتجنب الآثار السلبية المحتملة على البيئة والصحة والتي تنتج عن التخلص من هذه النفايات بطريقة غير مناسبة، كما أن هذه العملية تسمح باسترداد المواد المكونة للأمر الذي يتبع الحصول على وفورات كبيرة في مجال الطاقة والموارد. للذكير بضرورة التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل، يوجد على الجهاز صورة مشطوبة لسلة قفامة ذات عجلات.

- أوقفي دائمًا تشغيل الجهاز وأفصليه عن مصدر التيار الكهربائي قبل التنظيف.
- قد تظهر طبقة طفيفة من الشحم على مخرج السرعة المنخفضة ② في المرة الأولى لاستخدامه. هذا أمر طبيعي - فقط امسحيها.

وحدة الطاقة (المotor) وأغطية المخارج

- مسح بقطعة قماش رطبة ثم التجفيف.
- يحذر استخدام المواد الكاشطة أو الغمر في الماء.
- ادفعي ما يزيد عن حاجتك من السلك الكهربائي إلى داخل مكان تخزين السلك ⑫ الموجود في الجهاز من الخلف.

السلطانية

- غسل بدوبي ثم التجفيف جيداً أو غسل في غسالة الأطباق.
- يحذر استخدام فرشاة من السلك أو الصوف المعدني أو مواد التبييض عند تنظيف الوعاء المصنوع من الصلب عديم الصدا. استخدمي الخل لإزالة الطبقة الجيرية.
- أبعدي عن مصادر الحرارة (سطح الموقف، الأفران، المايكروويف).

الأدوات ومانع الرذاذ

- غسل بدوبي ثم التجفيف جيداً أو غسل في غسالة الأطباق.

وصفة التحضير

تبيلة الفلفل

- ١٠٠ غرام عسل نحل صافي وبارد (موضوع داخل الثلاجة أثناء الليل)
- ١ ثمرة فلفل (كاملة)
- ٢٠ غرام (١ ملعقة صغيرة) زبدة فول سوداني خشنة
- ٤ ضعي كل المكونات في القطاعه/المطحنة الصغيرة
- ٥ ركبي الملحق في جهاز المطبخ المتكامل وأسمحي للمكونات بملء الفراغات حول سكين التقاطع^٣
- ٦ شغلي الجهاز على وضع التشغيل النبضي لمدة ٤ ثوانٍ
- ٧ استخدمي التبيلة حسب الحاجة.

تركيب واستخدام مانع الرذاذ

مضرب العجين K والخفاقة

يتم ضبط ارتفاع الأدوات على الارتفاع الصحيح لها داخل السلطانية في المصنع لدى تزويد الجهاز بحيث لا تتطلب أي ضبط إضافي. وعلى الرغم من ذلك، إذا لزم ضبط ارتفاع الأدوات في هذه الحالة استخدمي مفتاح ربط بحجم مناسب.

١٥ = TYPE KVC51 مم

١٩ = TYPE KVL61 مم

ثم اتبع التعليمات التالية:

- ١ افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- ٢ ارفعي رأس الخلط وركبي خفافة البيض أو المضرب.

٣ اخفضي رأس الخلط. إذا كانت المسافة تحتاج إلى الضبط. ارفعي رأس الخلط وأزيلا الأداة. من المثال أن يمس المضرب / الخفاقة K بالكاد قاعوعاء ١٠.

٤ باستخدمام مفتاح الرابط المرزود فكي الصامولة بشكل كاف للسماح بتعديل محور الدوران ١١. لخفض الأداة في اتجاه قاع السلطانية. لفي محور دوران في اتجاه عقارب الساعة. لرفع الأداة بعيداً عن قاع الوعاء. لفي محور الدوران في اتجاه عقارب الساعة.

٥ أعيدي إحكام ربط الصامولة.

٦ ركبي الأداة في الخلط واحفصي رأس الخلط (تأكد من موضع الأداة بالنسبة لقاع السلطانية. راجعي النقاط السابقة).

٧ كرري الخطوات السابقة حسب الحاجة حتى يتم ضبط الأداة بشكل صحيح. بمجرد الوصول إلى المسافة الصحيحة أحكمي ربط الصامولة.

- ملاحظة: مفتاح الرابط ١١ المبين في الشكل التوضيحي لأغراض الإيضاح فقط.

خطاف العجين

تم ضبط هذه الأداة في المصنع ولا تحتاج لأي ضبط.

١ ارفعي رأس الخلط حتى تستقر في موضع الرفع.

٢ ركبي السلطانية على القاعدة.

٣ ادفعي مانع الرذاذ إلى الجانب السفلي من رأس الخلط

٤ حتى يتم تركيبه. يجب أن يكون موضع الجزء المفصلي كما هو مبين.

٥ اخفضي رأس الخلط.

٦ أثناء الخلط، يمكن إضافة المكونات مباشرة إلى السلطانية

عن طريق الجزء المفصلي من مانع الرذاذ ٩.

٧ لن تحتاجي لإزالة مانع الرذاذ عند تغيير الأدوات.

٨ أزيلي مانع الرذاذ عن طريق رفع رأس الخلط

ودفعه للانطلاق لأسفل.

Chef XL	Chef	الساعات القصوى
٩١ غرام	٦٨٠ غرام	وزن الدقيق
١,٦ كيلوغرام	١,٣٦ كيلوغرام	وزن الدقيق
٢,٥٦ كيلوغرام	٢,١٨ كيلوغرام	الوزن الإجمالي
١,٦ كيلوغرام	١,٣ كيلوغرام	وزن الدقيق
٥ كيلوغرام	٢,٥ كيلوغرام	الوزن الإجمالي
٤,٥٥ كيلوغرام (خلطة ١٥ بيضة)	٢,٧٢ كيلوغرام (خلطة ٩ بيضات)	الوزن الإجمالي
١١ (١٠٥ غرام)	١٢ (٤٥٥ غرام)	العدد الوزن

* حجم البيض المستخدم = الحجم المتوسط (بوزن بين ٥٣ إلى ٦٣ غرام)

الأداة	الوصفة/الطريقة	السرعة الموصى بها
مضرب العجين K	مزج الزبد/السمن مع السكر	ابدئي بالسرعة المنخفضة زيديها بالتدريج إلى السرعة القصوى "Max"
	خفق البيض داخل خلطات الكعكات	السرعة "٤" إلى السرعة القصوى "Max"
	طّن الدقيق والفاكهة ما شابه	إعداد الطي "Fold" إلى السرعة "١"
	خلطات الكعكات الجاهزة	ابدئي بالسرعة المنخفضة "Min" ثم زيديها بالتدريج إلى السرعة القصوى "Max"
	المعجنات والبسكويت - خلط السمون مع الدقيق	السرعة المنخفضة "Min" إلى السرعة "٢"
	سكر الزينة	السرعة المنخفضة "Min" إلى السرعة "١"
	البطاطس المهرولة	ابدئي بالسرعة المنخفضة "Min" ثم زيديها بالتدريج إلى السرعة القصوى "Max"
مضرب البيض	بياض البيض	زيادة السرعة تدريجياً إلى السرعة القصوى "Max"
	الخلطات الإسفنجية الخالية من الدهون	السرعة المنخفضة "Min" لمدة ٤٥ إلى ٦٠ ثانية
	القشدة	ثم زيادة السرعة إلى السرعة ١ لمدة ٣ إلى ٤ دقائق تقريباً.
خطاف العجين	لخلطات العجين المخمر	إعادة العجن على السرعة ١

استخدام الخلط

- للحصول على أفضل النتائج عن خفق البيض.
استخدمي بيض في درجة حرارة الغرفة.
- قبل خفق بياض البيض، تأكدي من عدم وجود زيت أو صفار بيض على مضرب البيض أو السلطانية.
- استخدمي مكونات باردة للعجين ما لم تذكر الوصفة خلاف ذلك.

نقاط هامة لتحضير الخبر هام

- يحذرنا تجاوز الساعات القصوى المحددة - فقد تتسببي في حمل زائد على الجهاز.
- إذا سمعت صوت الجهاز متقدلاً، فأوقفي التشغيل وأزيلي نصف العجين ثم تعاملي مع كل نصف على منفرداً.
- للحصول على أفضل نتائج لخلط المكونات أضيفي السوائل أولاً في السلطانية.

الخميرة

- **ال الخميرة الجافة** (النوع الذي يحتاج إعادة تشكيل)، صبّي الماء الدافئ في الوعاء. ثم أضيفي الخميرة والسكر واتركيها تهألاً لمدة ١٠ دقائق حتى تكون رغوة.
- **ال الخميرة الطازجة:** فتبيها داخل الدقيق.
- **أنواع الخميرة الأخرى:** اتبعي تعليمات المصنّع.
- ضعي العجينة في كيس بلاستيك مدهون بالزيت أو سلطانية ومغطّاة بفوطة. ثم اتركيها في مكان دافئ حتى يتضاعف حجمها.

هام

تأكدي من عدم تركيب أو تخزين أي أداة أخرى خاصة بالسلطانية عند استخدام مخرج أخرى.

- يمكن استخدام وظيفة الطي ⑦ لطي المكونات الخفيفة داخل خلطات ثخينة، مثل المرنخ والموس ومهروس الفواكه مع الكريمة والكعكات الأسفنجية والسوفليه ولطفي الدقيق ببطء في خلطات الكعكات. سيعمل الخلط على سرعة منخفضة ثابتة.
- لدمج المكونات بالكامل، أوقفي عملية الخلط واكشطلي جوانب السلطانية باستخدام ملعة التقليب بانتظام.

تأكدني أن السلك الكهربائي مفروض بالكامل عن تجويف تخزين السلك الكهربائي ⑫ قبل استخدام جهاز المطبخ المتكامل.

- ١ ادفعي ذراع رفع رأس الخلط ① وارفعي رأس الخلط حتى تستقر في موضع التثبيت ②.
- ٢ ركبي السلطانية على القاعدة وفيها في اتجاه عقارب الساعة ③ لربطها في موضع التثبيت.
- ٣ أدخلي الأداة المطلوب استخدامها في المقبس. ثم ادفعيها لأعلى ④ ولو فيها ⑤ لقفلها في موضع التعشيق.

ملاحظة: إذا كان مضرب العجين K أو خفاقة البيض لا يمكنهما خلط المكونات الموجودة في قاعدة السلطانية، ففي هذه الحالة راجعي قسم "ضبط الأداة".

- ٤ اخفضي رأس الخلط عن طريق دفع ذراع تحرير رأس الخلط لأسفل ⑥ ثم اخفضي رأس الخلط حتى تستقر في موضع التعشيق محدثة صوت طقطقة ⑦.

٥ وصللي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي عندئذ يضيء "ضوء مؤشر استعداد الخلطة".
٦ شغللي الجهاز من خلال لف مفتاح التحكم في السرعات وتوجيهه إلى موضع السرعة المطلوبة. ستحتملي مفتاح وضع التشغيل النبضي (P) للتشغيل لفترات قصيرة على السرعة القصوى.
٧ بعد الاستخدام، أعيدي مفتاح التحكم في السرعات إلى موضع إيقاف التشغيل (OFF) (O) وافصللي جهاز المطبخ الكامل عن مصدر التيار الكهربائي.

- ٨ أزيلي الأداة عن طريق لفها في اتجاه عقارب الساعة لتحريرها عن مقبس إلحاق الأداة ثم أزيلها.

تلخيص

- يمكن استخدام وظيفة الطي ⑦ لطي المكونات الخفيفة داخل خلطات ثخينة، مثل المرنخ والموس ومهروس الفواكه مع الكريمة والكعكات الأسفنجية والسوفليه ولطفي الدقيق ببطء في خلطات الكعكات. سيعمل الخلط على سرعة منخفضة ثابتة.
- لدمج المكونات بالكامل، أوقفي عملية الخلط واكشطلي جوانب السلطانية باستخدام ملعة التقليب بانتظام.

استكشاف جهاز المطبخ المتكامل من Kenwood

الدليل

ملحقات اختيارية

هناك مجموعة كبيرة ومتنوعة من الملحقات المتوفرة والتي يمكن استخدامها مع جهاز المطبخ المتكامل.

راجع نشرة الملحق المزودة مع صندوق البيع أو زوري الموقع www.kenwoodworld.com لمشاهدة المجموعة الكاملة من الملحقات المتوفرة وكيفية شراء الملحقات غير المزودة مع جهازك الأساسي.

ملاحظة: ملحقات مخرج السرعة المنخفضة

مخرج السرعة المنخفضة في موديل جهاز المطبخ المتكامل لديك يتميز بنظام Connection System. وبالتالي فهو مصمم Twist Connection System للعمل مع ملحقات نظام

عند شرائك ملحقات للعمل مع مخرج السرعة المنخفضة. عليك أولاً التأكد من توافق الملحق مع موديل جهاز المطبخ المتكامل لديك. يمكن تمييز كل ملحقات نظام Twist Connection System من خلال كود المنتج والذي يبدأ على النحو التالي (KAX) وأيضاً عن طريق شعار  الموضح على العبوة. لمزيد من المعلومات زوري الموقع: www.kenwoodworld.com/twist

إذا كان لديك ملحقات تعمل على نظام Bar Connection System. ففي هذه الحالة ستحتاجين إلى استخدام منظمه KAT002ME حتى يمكنك توصيل هذه الملحقات مع نظام  الموجود في موديل جهاز المطبخ المتكامل لديك.

لمزيد من المعلومات زوري الموقع: www.kenwoodworld.com/twist

مخارج الملحقات

- ① مخرج السرعة العالية
- ② مخرج السرعة المنخفضة
- ③ مقبس إلحاق السلطانية

الخلاط

- ④ غطاء مخرج السرعة العالية
- ⑤ رأس الخلط
- ⑥ ذراع تحرير رأس الخلط
- ⑦ ضوء مؤشر استعداد الخلط
- ⑧ مفتاح تحكم السرعة تشغيل/إيقاف
- ⑨ وحدة الطاقة (الموتور)
- ⑩ السلطانية
- ⑪ غطاء مخرج السرعة المنخفضة
- ⑫ تجوبف تخزين السلك الكهربائي
- ⑬ مضرب العجين K
- a⑭ خفافة البيض (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)
- b⑭ مضرب البيض (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)
- a⑮ خطاف العجين (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)
- b⑮ خطاف العجين اللولي (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)
- ⑯ ملعقة التقليب
- ⑰ مانع الرذاذ

ملاحظة: مفتاح الربط ⑪ المبين في الرسم التوضيحي لأغراض توضيحية فقط ولا يتم تزويده مع صندوق البيع

أدوات السلطانية وبعض من استخداماتها

مضرب العجين K

لعمل الكيك والبسكويت والمعجنات والغطاء السكري للحلوى والحسوات وجاته الإكليل والبطاطس المهرولة.

مضرب البيض

لخفق البيض والزبد والقشدة والعجائن السائلة

خطاف العجين
يستخدم مع خلطات الخميرة فقط

- توخي الحذر عند إزالة أدوات السلطانية بعد فترة استخدام مطولة حيث تكون درجة حرارتها مرتفعة.
- تأكدي أن السلك الكهربائي مفروض بالكامل عن تجويف تخزين السلك (12) قبل استخدام جهاز المطبخ المتكامل.
- يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- لا تحاولي تحريك أو رفع رأس الخلاط أثناء تركيب أي من الملحقات حيث يصبح جهاز المطبخ المتكامل غير مستقر.
- يحذر تشغيل الجهاز بالقرب من حافة سطح التشغيل.
- تعتمد السعة القصوى على الملحق المستخدم والذي يستمد حمل أكبر. بعض من الملحقات الأخرى قد تستمد حمل أقل.
- يمكن استخدام الأجهزة من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية منخفضة ومنهم هم دون خبرة أو معرفة باستخدام الأجهزة في حالة من هم التعليمات الخاصة بالاستخدام أو الإشراف عليهم بحيث يمكنهم استخدامه بطريقة آمنة مع إدراك المخاطر التي تنتهي على استخدام الجهاز.
- قد يؤدي سوء استخدام الجهاز إلى حدوث إصابات.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. احتفظي بالجهاز والسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال.
- استخدمي الجهاز فقط في الاستخدامات المنزلية المخصصة لها. لن تتحمل شركة Kenwood أية مسؤولية في حالة استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة أو عدم الامتثال للتعليمات المذكورة.

قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى

- اغسلي الأجزاء المسموحة بغسلها: راجعي قسم "العناية والتنظيف".

قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي

- يجب التأكد من تمايز مواصفات المصدر الكهربائي مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- يتواافق هذا الجهاز مع ترتيبات الاتحاد الأوروبي 2004/1935 المتعلقة بالمواد والأجسام المتلامسة مع الأطعمة.

استكشاف جهاز المطبخ المتكامل من Kenwood

تهانينا على اقتناء منتج Kenwood. من خلال العديد من الملحقات المتوفرة، فإن اقتنائك للجهاز لا يشكل فقط شراء الخلط. فهو جهاز مطبخ متكامل عبقري وفريد من نوعه. نتمنى أن ينال إعجابك وتستمتعين باستخدامه.

متين. يمكن الاعتماد عليه. متنوع. منتج Kenwood.

السلامة

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلي مكونات التغليف وأية ملصقات.
- في حالة تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة من قبل KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من قبل KENWOOD.
- أديري مفتاح التحكم في السرعات إلى موضع إيقاف التشغيل (OFF) "O" وافصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي قبل تركيب أو إزالة أي من الأدوات أو الملحقات وأيضاً فور الانتهاء من الاستخدام وقبل التنظيف.
- أبعدي أصابعك عن الأجزاء المتحركة والملحقات التي تم تركيبها.
- يحذر ترك جهاز المطبخ المتكامل دون ملاحظة أثناء تشغيله.
- يحذر استخدام الجهاز في حالة تلفه. في مثل هذه الحالة يجب فحص الجهاز أو إصلاحه.
- راجعي قسم "الصيانة ورعاية العملاء".
- يحذر تشغيل جهاز المطبخ المتكامل عندما يكون الرأس مرفوعاً.
- يحذر ترك السلك الكهربائي متسلقاً في حالة وجود طفل فقد يتزعزعه.
- يحذر تعرض وحدة الطاقة "المotor" أو سلك الكهرباء أو قابس التوصيل للماء.
- يحذر استخدام ملحق غير معتمد أو أكثر من ملحق في المرة الواحدة.
- يحذر تجاوز الساعات القصوى الموضحة في جدول الساعات القصوى.
- عند استخدام ملحق ما، يجب قراءة واتباع تعليمات الأمان الواردة معه.
- توخي الحذر عند حمل هذا الجهاز فهو ثقيل. تأكدي من قفل رأس الخلط في الوضع الأسفل وتأمين السلطانية والأدوات وأغطية المخراج والسلك الكهربائي قبل حمل الجهاز.

رهنمای عیب‌یابی

مشکل	علت	راه حل
همزن پرهاي يا K شكل به کف کاسه برخورد مي‌کند يا به مواد کف کاسه نمي‌رسد.	ابزار در ارتقاه نادرست قرار داشته و نياز به تنظيم دارد.	با استفاده از آچار مناسب، ارتقاه آن را تنظيم کنيد - به بخش «تنظيم ابزار» رجوع نمایيد.
حايدکاری ملحقات کسرعت امکان‌پذیر نیست.	سازگاري ملحقات خود را با مدل دستگاه‌تان بررسی نمایيد. نياز به Twist connection system (مدل  می‌باشد	<p>ملحقات باید مجهز به  KAX twist connection system باشد تا به خروجی بخورد.</p> <p>اگر ملحقاتی داريد که مجهز به  Bar Connection System هستند، برای متصل کردن آنها به twist connection system در دستگاه آشپزخانه خود نياز به آداپتور KAT002ME برای کسب اطلاعات بیشتر، به آدرس www.kenwoodworld.com/twist مراجعه نمایيد.</p>
هنگام به برق زدن دستگاه آشپزخانه برای بار اول، «چراغ نشانکر آماده بودن همزن» چشمک می‌زند.	کلید کنترل سرعت روی وضعیت "O" نیست.	<p>کلید کنترل سرعت را بررسی کنيد و آنرا روی وضعیت "O" قرار دهد.</p> <p>بررسی کنيد که سر دستگاه آشپزخانه به درستی در وضعیت پايانی قفل شده باشد.</p>
دستگاه آشپزخانه در حين کار قطع می‌شود. «چراغ نشانکر آماده بودن همزن» به سرعت چشمک می‌زند.	سيستم جلوگيري از بار بيش از حد يا داغ شدن بيش از حد فعال شده است. مقدار موجود از حداکثر ظرفيت فراتر رفته است.	<p>دستگاه را از برق بکشيد و آن را برای وجود هرگونه انسداد يا بار بيش از حد بررسی کنيد. کلید کنترل سرعت را روی "O" قرار دهد و سپس دوباره شروع کنيد.</p> <p>اگر دستگاه کار نمي‌کند، مقداری از مواد داخل آن را چارچ بگيريد تا بار آن سبک شود و مجدداً روشن کنند.</p> <p>اگر باز هم مشکل حل نشد، دستگاه را از برق بکشيد و ۱۵ دقيقه به حال خود رها کنيد. سپس آن را به برق بزنيد و دوباره سرعت موردنظر را انتخاب کنيد.</p> <p>اگر دستگاه با انجام مراحل فوق شروع به کار نکرد، برای کسب راهنمایي های بیشتر با «خدمات مشتریان» تماس بگيريد.</p>
حين به برق بودن دستگاه، «چراغ نشانکر آماده بودن همزن» خاموش است.	دستگاه آشپزخانه بيش از ۳۰ دقيقه به برق بوده است، بدون اينکه کاري با آن انجام شود و بنابراین وارد حالت آماده بهكار شده است.	<p>کلید کنترل سرعت را روی "حداقيل (min)" پرخانيد و سپس روی "O" بركارانيد تا دستگاه از نو آغاز به کار کند.</p>

سرویس و مراقبت از مشتری



اطلاعات مهم درباره روش صحیح دور انداختن محصول مطابق با مصوبه EC اتحادیه اروپا برای زباله برق و الکترونیک تجهیزات (WEEE) این محصول در پایان عمر مفید کاری اش نباید مانند زباله های شهری دور انداخته شود. بلکه باید آنرا به مراکز تخلیه زباله مخصوص شهرداری یا شرکت هایی که این کار را انجام می دهند تحویل داد. دور انداختن جداگانه لوازم خانگی خطر آسیب های زیست محیطی و سلامتی ناشی از دور انداختن غیر اصولی را کاهش می دهد و با این کار می توانیم مواد قابل بازیافت را از آنها جدا کرده و به صرفه جویی قابل توجهی در انرژی و منابع دست پیدا کنیم. پغتوان نشانه یادآوری برای اینکه لوازم خانگی را نباید مانند زباله های عادی دور انداختن، یک شکل سطل زباله که روی آن ضریبدر خورده روی محصول نقش بسته است.

- اگر هنگام کار با دستگاه با مشکل روی رو شدید، قبل از تماس گرفتن برای راهنمایی و کمک به راهنمای عیب یابی مراجعه کنید، و یا مدیر فروش www.kenwoodworld.com بازدید.
- لطفاً توجه داشته باشید که محصول خود را با یک گارانتی تحت پوشش، که مطابق با تمام مقررات قانونی مربوط به هر حقوق موجود گارانتی و مصرف کننده در کشور که در آن محصول خریداری شد.
- اگر بد عمل کالا KENWOOD خود را و یا شما هر گونه نقص، لطفاً آن را ارسال و یا آن را به یک مرکز خدمات مجاز KENWOOD را. برای پیدا کردن جزئیات به روز شده از تزدیکترین مرکز مجاز KENWOOD خدمات خود، لطفاً www.kenwoodworld.com بازدید، و یا وب سایت های خاص به کشور خود.
- این طراحی و مهندسی کار توسط KENWOOD در انگلستان.
- ساخت چین.

نگهداری و تمیز کردن

دستور پخت

مارینه چیلی

- ۱۰۰ گرم عسل شفاف سرد و روان (که یک شب در یخچال گذاشته شده باشد)
- ۱ چیلی (کامل)
- ۲۰ گرم (۱) فاشق چایخوری کره بادام زمینی ترد ادویه‌جات
- ۱ کلیه مواد را به داخل خردکن کوچک/آسیاب بروزید.
- ۲ ملحقات را روی دستگاه آشپزخانه جایگذاری کنید و بگذارید مواد در اطراف تیغه پخش شود.
- ۳ دکمه وضعیت را ۴ ثانیه روی پالس بگذارید.
- ۴ طبق نیاز استفاده نمایید.

- همیشه قبیل از تمیز کردن دستگاه، آن را خاموش کرده و از برق بکشید.

- هنگام استفاده از خروجی کم‌سرعت ② برای اولین بار، کمی چربی ممکن است در آن پدیدار شود. این پدیده عادی است - کافی است آن را با استعمال تمیز کنید.

واحد برق و قابهای خروجی

- یک دستمال نم دار روی آن بکشید، و بعد خشک کنید.
- هرگز از مواد ساینده استفاده نکنید یا دستگاه را در آب فرو نکنید.
- سیم اضافه را در محفظه نگهداری ⑫ که در پشت دستگاه قرار دارد جمع کنید.

کاسه

- با دست بشویید و سپس به طور کامل خشک کنید، یا با ماشین ظرفشویی بشویید.
- هرگز از برس سیمی، سیم ظرفشویی یا واپتکس برای تمیز کردن کاسه استنس اسٹیلتان استفاده نکنید. برای پاک کردن رسوبات آهکی، از سرکه استفاده کنید.
- از حرارت دور نگه دارید (اجاق گاز، فر، مایکروویو).

ابزارها و حفاظ

- با دست بشویید و سپس به طور کامل خشک کنید، یا با ماشین ظرفشویی بشویید.

برای جا گذاشتن و استفاده از حفاظ

همزن K شکل و همزن پرهای

ابزارها در ارتفاع مناسب برای کاسه ارائه شده در کارخانه تنظیم شده‌اند و اصولاً نباید نیازی به تنظیمات باشد.

با این حال، اگر مایل به تنظیم کردن ابزار هستید، از آچاری با اندازه مناسب استفاده نمایید:

$$15 \text{ میلی‌متر} = \text{TYPE KVC51}$$

$$19 \text{ میلی‌متر} = \text{TYPE KVL61}$$

سپس طبق دستورالعملهای زیر عمل کنید:

۱. دستگاه را از برق بکشید.

۲. سر همزن را بالا ببرید و همزن پرهای یا K شکل را قرار دهید.

۳. سر همزن را پایین بیاورید. اگر فاصله بینابین آنها نیاز به تنظیم دارد، سر همزن را بالا ببرید و ابزار را در بیاورید. در حالت ایده‌آل، همزن پرهای و K شکل باید تقریباً به کف کاسه چسبیده باشد **۱۰**.

۴. با استفاده از یک آچار مناسب، پیچ را به اندازه کافی شل کنید تا امکان تنظیم محور مهیا شود **۱۱**.

برای نزدیکتر کردن ابزار به کف کاسه، محور را در خلاف جهت عقربه ساعت بچرخانید.

برای دورتر کردن ابزار به کف کاسه، محور را در جهت عقربه ساعت بچرخانید.

۵. پیچ را دوباره سفت کنید.

۶. ابزار را در همزن جا بزنید و سپس سر همزن را پایین بیاورید. (جایگاه آن را بررسی کنید؛ به نکات فوق رجوع نمایید).

۷. مراحل فوق را طبق نیاز تکرار کنید تا اینکه ابزار به درستی جایگاری شود. وقتی این کار انجام شد، پیچ را محکم ببندید.

* توجه: آچار **۱۱** در تصویر صرفاً جهت نمایش و ارائه توضیحات است.

قطعه خمیرزن

این ابزار در کارخانه تنظیم شده و اصولاً نباید نیازی به تنظیمات داشته باشد.

۱. سر همزن را بالا ببرید تا قفل شود.

۲. کاسه را روی پایه قرار دهید.

۳. حفاظ را در زیر سر همزن فشار دهید **۸** تا کاملاً جا بیفتد.

۴. بخش متصل باید مطابق با شکل قرار گرفته باشد.

۴. ابزار مورد نیاز را قرار دهید.

۵. سر همزن را پایین بیاورید.

• حين هم زدن، مواد را می‌توانید مستقیماً از طریق بخش متصل حفاظ به کاسه اضافه کنید **۹**.

• برای تعویض ابزارها نیازی نیست حفاظ را بردارید.

۶. با بالا آوردن سر همزن و فشار دادن آن به پایین، حفاظ را جدا کنید.

Chef XL	Chef		حداکثر گنجایش
۹۱۰ گرم	۶۸۰ گرم	وزن آرد	خمیر بریزه
۱,۶ کیلوگرم	۱,۳۶ کیلوگرم	وزن آرد	خمیر نان (با مخمر سفت)
۲,۵۶ کیلوگرم	۲,۱۸ کیلوگرم	وزن کل	
۲,۶ کیلوگرم	۱,۳ کیلوگرم	وزن آرد	خمیر با مخمر نرم (با مایه کره و تخم مرغ)
۵ کیلوگرم	۲,۵ کیلوگرم	وزن کل	مایه کک میوه‌ای (به روش تهیه کرم با روغن و شکر)
۴,۵۵ کیلوگرم (مخلوط ۱۵ تخم مرغ)	۲,۷۲ کیلوگرم (مخلوط ۹ تخم مرغ)	وزن کل	
۱۶ گرم	۱۲ گرم	تعداد	سفیدهای تخم مرغ
(۶۰,۵ گرم)	(۴۵۵ گرم)	وزن	

* اندازه تخم مرغ‌های مورد استفاده = اندازه متوسط (وزن بین ۳۵ تا ۳۶ گرم)

ابزار	دستور پخت/روند تهیه	سرعت پیشنهادی
همزن K شکل	تهیه کرم با کره/مارگارین و شکر	با سرعت "حداقل" (Min) شروع کنید و به تدریج تا "حداکثر" بالا ببرید
	زدن تخم مرغ داخل مخلوط کیک	"۴" تا "حداکثر"
	اضافه کردن در آرد، میوه و غیره	"افزودن" تا "۱"
	مخلوط کیکهای همه در یک	با سرعت "حداقل" (Min) شروع کنید و به تدریج تا "حداکثر" بالا ببرید
	شیرینی و بیسکوئیت - مالش روغن و چربی در آرد	"حداقل" (Min) تا "۲"
	رویال آیسینگ	"حداقل" (Min) تا "۱"
	پوره سیبرزینی	با سرعت «حداقل» (Min) شروع کنید و به تدریج تا «حداکثر» بالا ببرید
پره	سفیدهای تخم مرغ	افزایش تریجی تا «حداکثر»
	کیکهای اسفنجی بدون چربی	
	خامه	
قطعه خمیرزن	برای مخلوطهای خمیر دارای مخمر	سرعت «حداقل» (Min) به مدت ۴۵ تا ۶۰ ثانیه سپس افزایش تا سرعت ۱ تقریباً به مدت ۳ تا ۴ دقیقه ورز دادن مجدد با سرعت "۱"

برای استفاده از ابزار کاسه‌ای خود

پیش از استفاده از دستگاه آشپزخانه، اطمینان حاصل کنید که سیم از محفظه نگهداری سیم (۱) به طور کامل باز شده باشد.

۱ اهرم آزادسازی سر را به پایین فشار دهید (۱) و سر همزن را بالا بیاورید تا جایی که در موقعیت قفل قرار گیرد (۲).

۲ کاسه را روی پایه جا بکارید و در جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید (۳) تا در جای خود محکم شود.

۳ ابزار مورد نیاز را داخل سوکت قرار دهید. سپس ابزار را بالا بکشید (۴) و بچرخانید (۵) تا در جای خود قفل شود.

توجه: اگر محتویات کف همزن K شکل یا همزن پروره‌ای گیر می‌کند و بالا نمی‌اید، به بخش "تنظیم ابزارها" رجوع کنید.

۴ با پایین دادن اهرم آزادسازی سر (۶)، سر همزن را پایین بدهید تا جایی که قفل شود (۷).

۵ دستگاه را به برق بزنید؛ "چراغ نشانگر آماده بودن همزن" روشن خواهد شد.

۶ با چرخاندن کلید کنترل سرعت روی سرعت مورد نظر، دستگاه را بکار بیاندازید. برای روشن کردن‌های کوتاه با حداقل سرعت، کلید را روی موقعیت (P) قرار دهید.

پس از تمام کار، کلید کنترل سرعت را روی وضعیت "O" (خاموش) قرار دهید و دستگاه آشپزخانه را از برق بکشید.

۸ ابزار را در جهت عقربه ساعت بچرخانید تا از سوکت آن آزاد شود و سپس آن را جدا کنید.

نکات

• از عملکرد افزودن (۱) می‌توان برای افزودن تدریجی ترکیبات سبک و رقیق به داخل مخلوطهای غلیظتر از جمله مرنگ، موس، فول میوه‌ای، کیک اسفنجی رژوایی و سوپله، و همچنین اضافه کردن تدریجی آرد و میوه به مایه‌های کک استفاده کرد. همزن با سرعتی یکنواخت و آرام کار خواهد کرد.

• برای افزودن ترکیبات به صورت یکجا، همزن را متوقف کنید و کاسه را مرتبًا با کاردک به سمت پایین بتراسید.

- برای حصول نتیجه بهتر، هنگام هم زدن، از تخم مرغ‌هایی با دمای اتاق استفاده کنید.

• قبل از هم زدن سفیده تخم مرغ، اطمینان حاصل کنید که روغن یا زرده تخم مرغ روی پره یا داخل کاسه وجود نداشته باشد.

- از مواد سرد برای تهیه شیرینی استفاده کنید، مگر اینکه در دستور تهیه به گونه‌ای دیگر عنوان شده باشد.

نکاتی در مورد تهیه نان

مهم

• هرگز بیش از حد اکثر ظرفیت مشخص شده مواد را به داخل دستگاه نریزید - در این صورت ممکن است بار دستگاه را بیش از حد سنگین کنید.

• اگر صدای سنتکن کار کردن دستگاه را شنیدید، دستگاه را خاموش کنید، نیمی از خمیر را خارج نمایید و هر نیمه را جدا کانه بزنید.

• اگر ابتدا مایع را بریزید، مواد بهتر مخلوط خواهند شد.

مخمر

• **مخمر خشک** (نوعی که نیاز به فعالسازی با افزودن آب دارد): مقداری آب گرم داخل کاسه بریزید. سپس مخمر و شکر اضافه کنید و ۱۰ دقیقه به حال خود رها کنید تا کفدار شود.

• **مخمر تازه**: در داخل آرد خرد کنید.

• **سایر مخمرها**: مطابق با دستورالعمل‌های تولیدکننده عمل کنید.

• خمیر را داخل یک کیسه پلی اتیلن چرب (پلاستیک فریز) یا کاسه‌ای قرار دهید و روی آن را با دستمال ظرف‌خشک‌کن پوشانید. سپس در جایی گرم بکارید تا اینکه حجم آن دوبرابر شود.

مهم

هنگام استفاده از سایر خروجی‌ها، اطمینان حاصل کنید که هیچ ابزار کاسه‌ای در کاسه جا نزده یا نگهداری نشده باشد.

با دستگاه آشپزخانه Kenwood خود آشنا شوید

ملحقات اختیاری

تعدادی ملحقات اختیاری در بازار موجود است که می‌توانند آنها را با دستگاه آشپزخانه خود بکار بگیرید. برای مشاهده تمامی ملحقات موجود و نحوه خرید ملحقاتی که در بسته محصول شما شامل نشده است، برگه ملحقات داخل بسته را مطالعه نمایید یا به وبسایت www.kenwoodworld.com مراجعه کنید.

Key

خروجی‌های ملحقات

- ① خروجی پرسرعت
- ② خروجی کمسرعت
- ③ سوکت ابزار کاسه

همزن

توجه: ملحقات خروجی کمسرعت خروجی کمسرعت دستگاه آشپزخانه شما مجهر به Twist Connection System است. این سیستم به این منظور طراحی شده است که ملحقات Twist Connection System به دستگاه بخورد. هنگام خرید ملحقات جدید برای خروجی کمسرعت، باید سازگاری آنها را با دستگاه آشپزخانه خود بررسی کنید. کلیه ملحقات Twist Connection System را می‌توان با کد محصول تشخیص داد که با عبارت KAX شروع می‌شود. همچنین با لوگوی  که روی بسته حک شده است نیز قابل تشخیص می‌باشد. برای کسب اطلاعات بیشتر، به آدرس www.kenwoodworld.com/twist کلیه ملحقاتی دارید که مجهر به Bar Connection System هستند، برای Twist Connection System متصل کردن آنها به  در دستگاه آشپزخانه خود نیاز به آداپتور  خواهد داشت. برای کسب اطلاعات بیشتر، به آدرس www.kenwoodworld.com/twist مراجعه نمایید.

- ④ قاب خروجی پرسرعت

- ⑤ سر همزن

- ⑥ اهرم آزادسازی سر

- ⑦ چراغ نشانکر آماده بودن همزن

- ⑧ کلید روشن/خاموش و کنترل سرعت

- ⑨ واحد موتور

- ⑩ کاسه

- ⑪ قاب خروجی کمسرعت

- ⑫ محفظه نگهداری سیم

- ⑬ همزن K شکل

- a ⑭ همزن پرهای (اگر ارائه شده باشد)

- b ⑭ همزن پرهای قدرتی (اگر ارائه شده باشد)

- a ⑮ قطعه خمیرزن (اگر ارائه شده باشد)

- b ⑮ قطعه خمیرزن (اگر ارائه شده باشد)

- ⑯ کاردک

- ⑰ حفاظ

توجه: آچاری که نمایش داده شده است  صرفاً برای ارائه توضیحات بوده و در بسته محصول ارائه نمی‌شود.

ابزار کاسه‌ای و بعضی از کاربردهای آن

ترکیبات غلیظ (مثلًا تهیه کرم با روغن و شکر) - استفاده نکنید - ممکن است به آن آسیب بزندید.

همزن K شکل

برای تهیه کیک، بیسکوئیت، شیرینی، بیخچینه، مخلفات داخل شیرینی‌ها، اکلار، و پوره سبب زمینی.

پره

برای تخم مرغ، خامه، مایه کیک، کیک اسفنجی بدون چربی، مرنگ، چیز کیک، کیک موس، سووفله. از پره برای

قطعه خمیرزن

فقط برای ترکیبات مخمری.

- پس از استفاده طولانی مدت از ابزارهای کاسه‌ای، در هنگام برداشتن آنها احتیاط کنید، زیرا ممکن است داغ شده باشند.
- پیش از استفاده از دستگاه آشپزخانه، اطمینان حاصل کنید که سیم از محفظه نگهداری سیم^⑫ به طور کامل باز شده باشد.
- حتماً باید کودکان را تحت نظر داشت تا مبادا با دستگاه بازی کنند.
- زمانی که ملحقاتی را جا گذاشته‌اید، سر همزن را حرکت ندهید یا بلند نکنید، زیرا دستگاه آشپزخانه ممکن است بی‌ثبات شود.
- با دستگاه‌تان نزدیک به لبه سطح کار نکنید.
- این دستگاه می‌تواند توسط بالاتر و افرادی که دارای ناتوانیهای بدنی، حسی یا ذهنی می‌باشند یا تجربه یا دانش کافی ندارند مورد استفاده قرار گیرد به شرط آنکه دستورالعمل‌های لازم برای استفاده ایمن از دستگاه به آنها داده شده و تحت نظارت قرار بگیرند و از خطرات استفاده از دستگاه آگاه شوند.
- استفاده نادرست از دستگاه موجب بروز جراحت خواهد شد.
- این دستگاه باید توسط کودکان استفاده نمی‌شود. دستگاه و سیم برق خود را دور از دسترس کودکان نگه دارید.
- حداقل درجه‌بندی بر اساس ابزاری است که بالاترین بار را می‌کشد. سایر ملحقات ممکن است کمتر برق مصرف کنند.
- از دستگاه فقط برای منظوری که طراحی شده است یعنی مصرف خانگی استفاده کنید. اگر دستگاه به طور نادرست به کار گرفته شود، و یا این دستورالعمل‌ها رعایت نشده باشند، Kenwood هیچ مسئولیتی را نخواهد پذیرفت.

قبل از اولین بار استفاده

- قطعات را بشویید: به بخش "نگهداری و تمیز کردن" مراجعه کنید.

قبل از وصل کردن دوشاخه

- مطمئن شوید که مشخصات برق تغذیه کننده مشابه مشخصات درج شده در زیر دستگاه شما باشد.
- این دستگاه با بخشنامه مقررات شماره 1935/2004 که در باره موادی که با مواد غذایی تماس دارند تطابق دارد.

با دستگاه آشپزخانه Kenwood خود آشنا شوید

عرض تبریک به مناسبت خرید یکی از محصولات Kenwood. این دستگاه با این همه ملحقاتی که داراست، تبدیل به چیزی بیش از یک همزن شده است. یک دستگاه آشپزخانه به روز و پیشرفته. امیدواریم از آن لذت ببرید.

Kenwood. مطمئن. چند منظوره.

ایمنی

- این دستورالعملها را با دقت بخوانید و دفترچه را برای مراجعات بعدی نگهداری کنید.
- کلیه بسته بندیها را باز کرده و برچسبها را بکنید.
- اگر سیم آسیب دیده است، به منظور تامین ایمنی باید حتماً و حتماً توسط KENWOOD یا یک تعمیرکار مجاز تعویض شود.
- قبل از جا زدن یا جدا کردن ابزارها/ملحقات، پس از استفاده و قبل از تمیزکاری، کنترل سرعت را روی وضعیت '0' (خاموش) بچرخانید و دستگاه را از برق بکشید.
- انگشتانتان را از قطعات متحرک و ملحقات جایگذاری شده دور نگه دارید.
- هرگز دستگاه آشپزخانه را در حین عملکردش به حال خود رها نکنید.
- هرگز از دستگاه صدمه دیده استفاده نکنید. برای بازبینی یا تعمیر، آن را نزد متخصص مربوطه ببرید: به بخش "سرمیس و خدمات رسانی به مشتریان" مراجعه نمایید.
- هنگام کار با دستگاه آشپزخانه، هرگز سر خود را بالای دستگاه قرار ندهید.
- هرگز نگذارید که سیم از محلی که کوکان می توانند آن را بکشند آویزان باشد.
- هرگز اجازه ندهید که دستگاه، سیم یا دوشاخه خیس شوند.
- هرگز از ملحقات غیرمجاز استفاده نکنید یا همزمان بیش از یکی از ملحقات را بکار نگیرید.
- هرگز مواد غذایی را بیش از مقداری که در جدول حداقل ظرفیت عنوان شده است در داخل دستگاه نریزید.
- هنگام استفاده از هریک از ملحقات، دستورالعملهای ایمنی که همراه آن ارائه شده است را مطالعه نموده و رعایت کنید.
- هنگام بلند کردن این دستگاه احتیاط کنید، زیرا سنگین است. قبل از بلند کردن، اطمینان حاصل کنید که سر به درستی در وضعیت پایین چفت شده باشد و کاسه، ابزارها و قابهای خروجی متحكم باشند.



HEAD OFFICE: Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

kenwoodworld.com

KENWOOD

C R E A T E M O R E

5720000793/1