

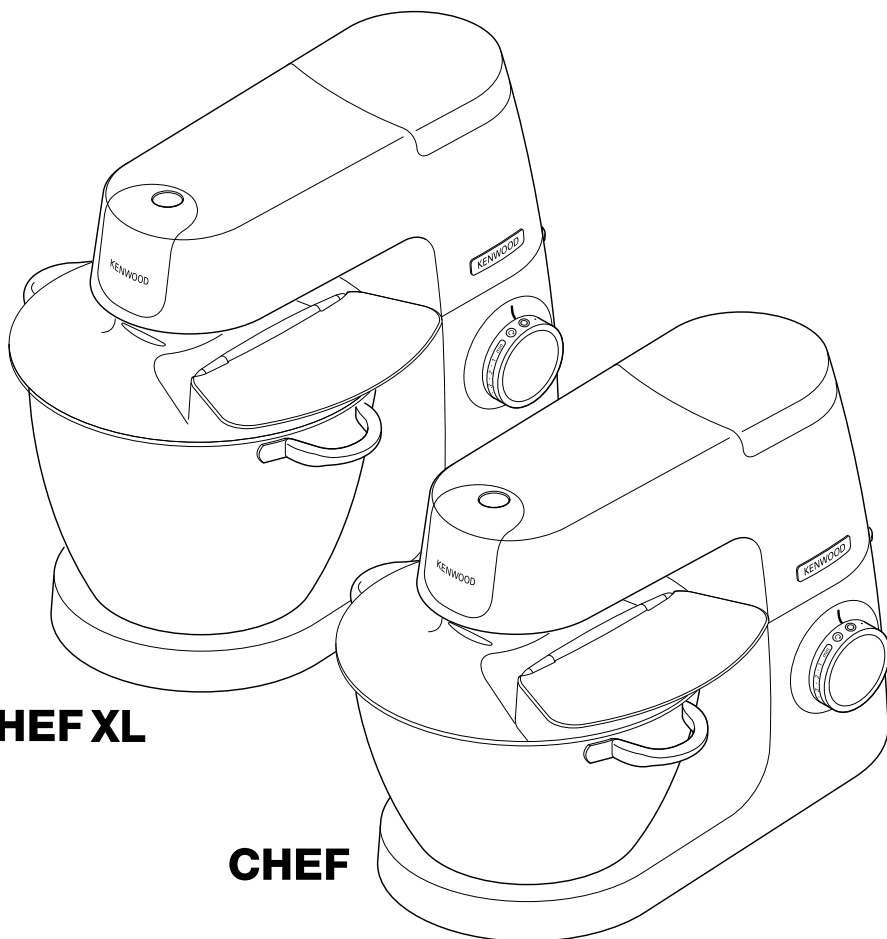
# KENWOOD

TYPE KVC51 (Chef)

TYPE KVL61 (Chef XL)

---

instructions

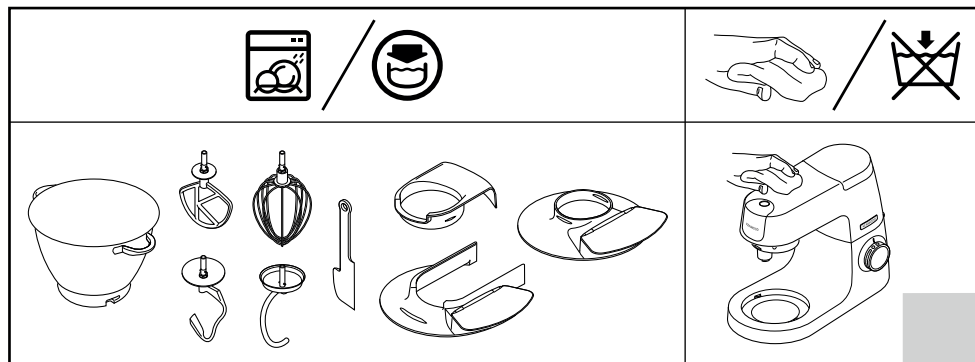
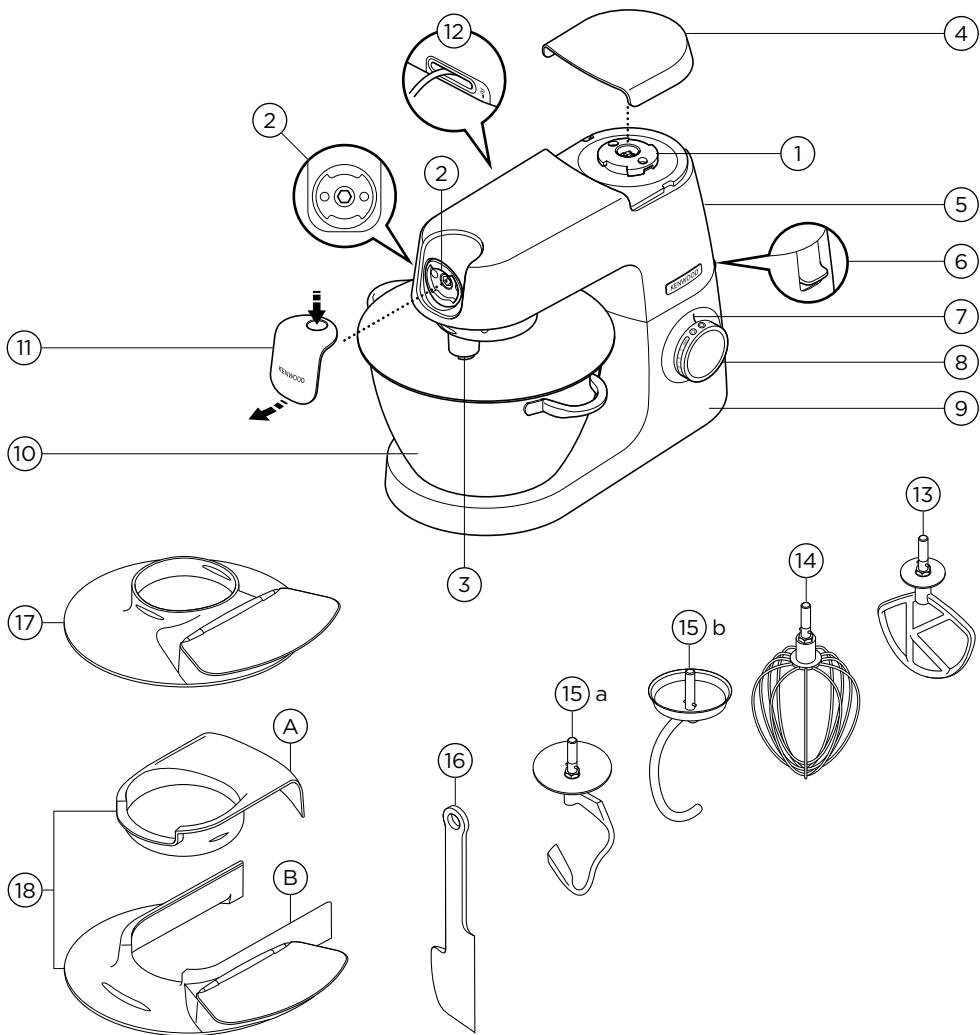


**CHEF XL**

**CHEF**

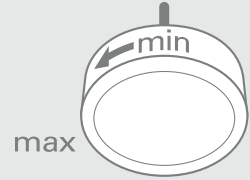
|                 |                |
|-----------------|----------------|
| <b>English</b>  | <b>2 - 11</b>  |
| <b>Français</b> | <b>12 - 22</b> |
| عربي            | ٤١ - ٣٣        |
| فارسی           | ٣٢ - ٢٣        |



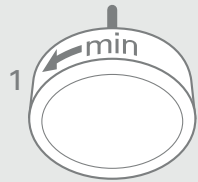




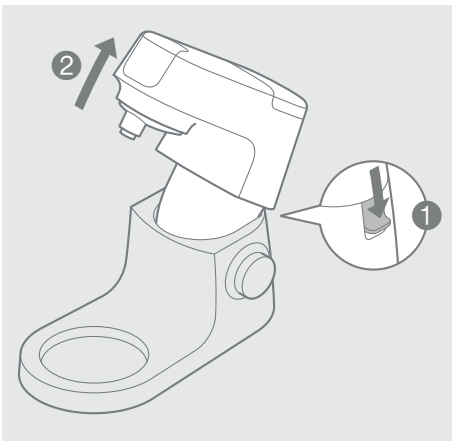
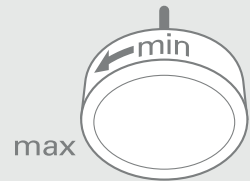
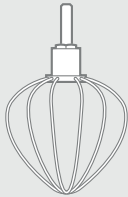
K beater

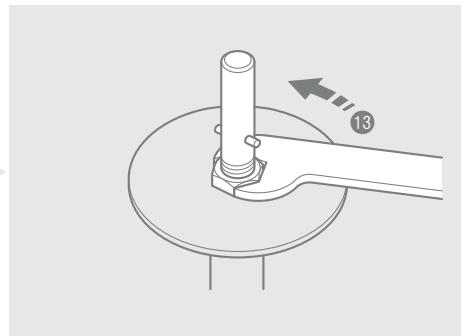
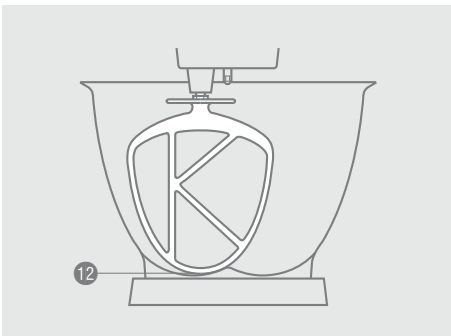
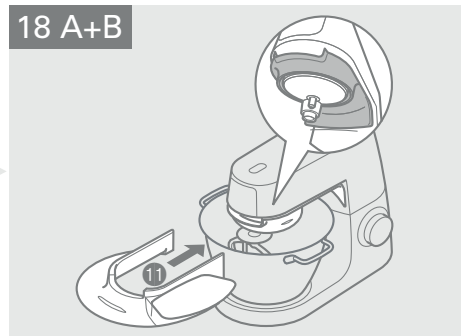
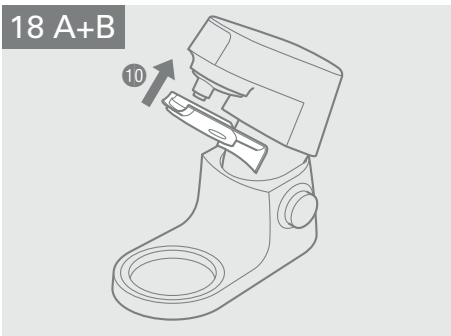
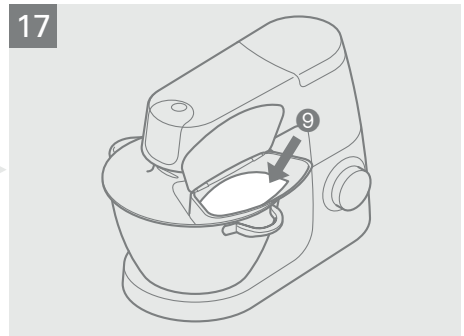
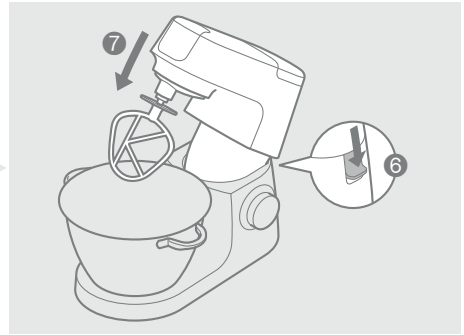
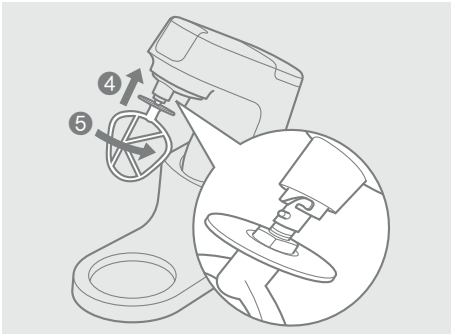


Dough hook



Whisk





# Know your Kenwood Stand Mixer

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 Stand Mixer. 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 plug or cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by Kenwood or an authorised Kenwood repairer in order to avoid a hazard.
- 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 Stand Mixer unattended when it is operating.
- Never use a damaged appliance. Get it checked or repaired: see 'service and customer care' section.
- Never operate the Stand Mixer 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.
- When moving the appliance always pick up by the pedestal base and mixer head. Do not lift or carry the appliance by the bowl handle.

- Do not move or raise the mixer head with an attachment fitted as the Stand Mixer could become unstable.
- Do not operate your appliance near the edge or overhanging the work surface or apply force to an attachment when fitted, as this may cause the unit to become unstable and tip over, which may result in injury.
- 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 Stand Mixer.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not operate your appliance near the edge of a work surface.
- The short power-supply cord is used to reduce risk resulting from becoming entangled in or tripping. Extension cords may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is used: 1) The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance; and 2) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally. 3) The extension cord should be an earthed-type 3-wire cord. The electrical rating of the appliance is listed on the bottom of the unit.
- 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 mini chopper/mill 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 Stand Mixer

## 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 whisk
- ⑮<sup>a</sup> dough tool (if supplied)
- ⑮<sup>b</sup> spiral dough tool (if supplied)
- ⑯ spatula
- ⑰ splashguard (if supplied)
- ⑱ splashguard (if supplied)
  - Ⓐ head shield
  - Ⓑ splashguard


*Note: Spanner ⑬ 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 Stand Mixer. See the attachment leaflet included in your pack or visit [www.kenwoodworld.com](http://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 Stand Mixer 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 Stand Mixer. 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](http://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 Stand Mixer.

*For more information visit [www.kenwoodworld.com/twist](http://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 tool**

For yeast mixtures only.


## **To use your bowl tools**

Ensure the cord is fully unfolded from the cord storage compartment ⑫ before using the Stand Mixer.

- 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 Stand Mixer.

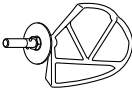
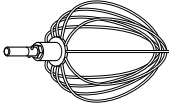
- 8 Release the tool by turning clockwise to unlock from the tool socket and then remove.

## **Hints**

- The fold function  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.

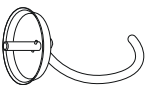
## **Important**

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

| Recommended Usage Chart   |   |                    |                     |  |               |  |
|---|---|--------------------|---------------------|--|---------------|--|
| Tool  | Recipe/ Process   | Maximum Capacities |                     | ⤴  | ⌚ * (Minutes) | Hints and Tips   |
|   |   | Chef               | Chef XL             |  |               |  |
| K-beater<br> | Creaming butter/margarine and sugar   | 2.72kg (9 Egg mix) | 4.55kg (15 Egg mix) | Min → Max  | 4             | <ul style="list-style-type: none"> <li>To avoid splashing of ingredients gradually increase the speed.</li> <li>When creaming fat and sugar for cake mixes, always use the fat at room temperature or soften it first.</li> <li>To fully incorporate the ingredients stop mixing and scrape down the bowl with the spatula frequently.</li> <li>Use cold ingredients for pastry unless your recipe says otherwise.</li> </ul>            |
|   | Beating eggs into cake mixes  |                    |                     | Min → Max  | 1 – 4         |  |
|   | Folding in flour, fruit etc   |                    |                     | Fold → 1   | 30 – 60 secs  |  |
|   | Pastry & Biscuits<br>Flour Weight – rubbing fat into flour  | 680g               | 910g                | Min → 2  | 2             |  |
|   | All in one cake mixes   | 2kg                | 5kg                 | Min → Max  | 45 – 60 secs  |  |
| Whisk<br>    | Egg whites  | 12 (455g)          | 16 (605g)           | Min → Max  | 1½ – 2        | <b>Important</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>To avoid splashing of ingredients gradually increase the speed.</li> <li><b>The whisk is not suitable for making all in one cake mixes as these mixes are too heavy and will damage it.</b></li> <li>Best results achieved when eggs are at room temperature.</li> <li>Before whisking egg whites, make sure there is no grease or egg yolk on the whisk or the bowl.</li> </ul> |
|   | Fatless sponges   | 620g (6 Egg Mix)   | 930g (9 Egg Mix)    |  | 4 – 6         |  |
|   | Cream<br>(Fresh whipping Cream used, 38% fat content. Processing times may vary, depending on fat content of cream) | 1L                 | 2L                  | Min → 4-6  | 1½ – 3        |  |
|   | Mayonnaise  | Egg yolk           | 2                   | Max  | 1 – 1½        |  |
|   |   | Mustard            | 10g                 |  |               |  |
|   | Vegetable Oil   | 200ml              |                     |  |               |  |
| Pancake Batter  | Flour   | 250g               |                     | 'Min' speed for 10 secs. Then increase to max speed for 45 – 60 secs | 1             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Add flour to the bowl first, followed by the wet ingredients.</li> <li>Mix on minimum speed to incorporate ingredients.</li> </ul>  |
|   | Milk  | 500g               |                     |  |               |  |
|   | Eggs  | 200g               |                     |  |               |  |

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

\* **This is for guidance only and will vary depending on the exact recipe and ingredients being processed**

| Tool   | Recipe / Process  |              | Maximum Capacities |                  | ⌚<br>* (Minutes) | ⌚<br>⌚              | Hints and Tips   |
|--|---|--------------|--------------------|------------------|------------------|---------------------|--|
|  |   |              | Chef               | Chef XL          |                  |                     |  |
| Dough Tool<br>(For Yeasted Dough Mixes)<br> | Bread Dough<br>(stiff yeasted)                              | Flour Weight | 350g –<br>1.36kg   | 350g –<br>1.6kg  | 60 secs          | Min<br>1            | <b>Important</b><br><ul style="list-style-type: none"> <li>Never exceed the maximum capacities stated – you may overload the machine.</li> <li>If you hear the machine labouring, switch off, remove half the dough and do each half separately.</li> <li>The ingredients mix best if you put the liquid in first.</li> </ul> <b>Yeast</b><br><ul style="list-style-type: none"> <li><b>Dried yeast</b> (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.</li> <li><b>Fresh yeast:</b> crumble into the flour.</li> <li><b>Other types of yeast:</b> follow the manufacturer's instructions.</li> <li>Put the dough into a greased polythene bag or a bowl covered with a tea towel. Then leave somewhere warm until doubled in size.</li> </ul> |
|  |   | Total Weight | 564g –<br>2.18kg   | 564g –<br>2.58kg | 60 secs          |                     |  |
|  | Soft yeasted<br>dough<br>(enriched with<br>butter and eggs) | Flour Weight | 250g –<br>1.3kg    | 250g –<br>1.6kg  | 60 secs          | Min<br>1            |  |
|  |   | Total Weight | 478g –<br>2.5kg    | 478g –<br>3.1kg  | 60 secs          | Re-knead<br>Speed 1 |  |

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

\* **This is for guidance only and will vary depending on the exact recipe and ingredients being processed**

# To fit and use your Splashguard

## Splashguard ⑰

- 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.

## Splashguard ⑱

The splashguard assembly consists of 2 pieces: the head shield ① and the splashguard ②.

- The splashguard cannot be fitted to the bowl unless the shield is fitted.
- 1 Clip the head shield upwards onto the underside of the mixer head ⑩ until fully located.
  - 2 Rest the splashguard on the bowl rim and then slide forward until fully located ⑪.

# 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 ⑫.
- 4 Using a suitable spanner loosen the nut sufficiently to allow adjustment of the shaft ⑬. 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 ⑬ shown is for illustration purpose only.

## Dough Tool

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

# Care & Cleaning

- 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).

## Whisk & Splashguard

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

## K beater & Dough Tool

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

# Recipe

## 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 Stand Mixer 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](http://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](http://www.kenwoodworld.com) or the website specific to your Country.
- 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.<br>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 Stand Mixer.<br><i>For more information visit <a href="http://www.kenwoodworld.com/twist">www.kenwoodworld.com/twist</a></i> |
| 'Mixer ready indicator light' flashing when Stand Mixer first plugged in.  | Speed control not in the 'O' position.<br><br>Mixer head in the raised position or not locked down correctly.   | Check and turn speed control to the 'O' position.<br><br>Check Stand Mixer head is locked down correctly.   |
| The Stand Mixer stops during operation. 'Mixer ready indicator light' flashing rapidly.                                | Overload protection or overheat system activated.<br>Maximum capacity exceeded.   | Unplug and check for obstruction or overloading.<br>Turn the speed control to “O” and then restart.<br>If the machine will not operate, remove some of the ingredients to reduce the load and restart.<br>If this still does not resolve the problem, unplug and allow to stand for 15 minutes. Plug in and reselect the speed.<br>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.   | Stand Mixer 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 dépassez 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.

- 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.
- Saisissez toujours l'appareil par la base et la tête du mélangeur lorsque vous souhaitez le déplacer. NE PAS soulever ni transporter l'appareil par la poignée du bol.
- N'utilisez pas votre appareil près du bord ou en surplomb par rapport à la surface de travail. Ne forcez pas sur un accessoire installé sur l'appareil, cette action est susceptible de le rendre instable et de le faire basculer, entraînant un risque de blessures.
- 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 faites pas fonctionner votre appareil près du bord d'un plan de travail.
- Le cordon d'alimentation court est utilisé pour réduire le risque d'enchevêtrement ou de chute. Des rallonges peuvent être utilisées si l'on fait preuve de prudence dans leur utilisation. Si une rallonge est utilisée : 1) La puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être au moins égale à la puissance électrique de l'appareil ; et 2) La rallonge doit être disposée de manière à ce qu'elle ne passe pas sur le comptoir ou la table où elle peut être tirée par les enfants ou sur laquelle on peut trébucher involontairement. 3) La rallonge doit être une rallonge à 3 fils de type terre. La puissance électrique de l'appareil est indiquée sur la partie inférieure de l'appareil.
- Les appareils peuvent être utilisés 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.
- La consommation d'énergie maximale est basée sur celle du mini-hachoir/moulin, les 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

### 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
- ⑭ fouet (si fourni)
- ⑮<sup>a</sup> pétrin (si fourni)
- ⑮<sup>b</sup> pétrin à spirale (si fourni)
- ⑯ spatule
- ⑰ couvercle anti-éclaboussures (si fourni)
- ⑱ couvercle anti-éclaboussures (si fourni)
- Ⓐ protège-tête
- Ⓑ couvercle anti-éclaboussures

*Remarque : La clé ⑱ 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](http://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](http://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](http://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.

## 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.

## Pétrin

Uniquement pour les mélanges à base de levure.


# 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.

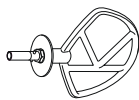
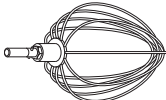
- 1 Poussez la manette d'ouverture de la tête ① vers le bas et levez la tête du robot jusqu'à ce qu'elle soit verrouillée en place ②.
- 2 Installez le bol sur la base et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre ③ pour le mettre en place.
- 3 Positionnez l'ustensile requis dans l'axe. Puis appuyez 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  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.

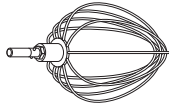

## Important

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

| Conseils d'utilisation   |  |                                |                                 |                  |   |
|--|--|--------------------------------|---------------------------------|------------------|---|
| Outil  | Recette/Objectif   | Capacités maximales            |                                 | ⌚<br>* (Minutes) | Conseils et astuces   |
|  |  | Chef                           | Chef XL                         |                  |   |
| Batteur-K<br> | Monter en crème du beurre/de la margarine/du sucre   | 2,72 kg (préparation à 9 œufs) | 4,55 kg (préparation à 15 œufs) | 4                | <ul style="list-style-type: none"> <li>Pour éviter les éclaboussures, augmentez progressivement la vitesse.</li> <li>Pour monter en crème les matières grasses et le sucre pour les préparations pour gâteaux, utilisez toujours la matière grasse à température ambiante ou faites-la ramollir au préalable.</li> <li>Pour bien incorporer les ingrédients, arrêtez le robot et raclez fréquemment le bol avec la spatule.</li> <li>Sauf indication contraire sur votre recette, utilisez toujours des ingrédients froids pour les pâtisseries.</li> </ul> |
|  | Battre des œufs dans les préparations pour gâteaux   |                                |                                 | 1-4              |   |
|  | Incorporer de la farine, des fruits, etc.  |                                |                                 | 30 – 60 s        |   |
|  | Pâtisseries et biscuits : intègre les matières grasses à la farine   | Quantité de farine             | 680 g                           | 910 g            |   |
| Fouet<br>     | Préparations pour gâteau tout-en-un  | 2 kg                           | 5 kg                            | 45 – 60 s        | <b>Important</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pour éviter les éclaboussures, augmentez progressivement la vitesse.</li> <li><b>Le fouet n'est pas adapté pour les préparations pour gâteaux tout-en-un, car ce type de préparation est trop lourd et risque d'endommager le fouet.</b></li> <li>Utilisez des œufs à température ambiante pour un résultat optimal.</li> <li>Avant de battre les blancs d'œufs, vérifiez que le fouet et le bol sont exempts d'huile/ de beurre ou de jaune d'œuf.</li> </ul>                                      |
|  | Blancs en neige  | 12 (455 g)                     | 16 (605 g)                      | 1½ – 2           |   |
|  | Génoises sans matières grasses   | 620 g (préparation à 6 œufs)   | 930 g (préparation à 9 œufs)    | 4 – 6            |   |
|  | Crème (crème à fouetter 38 % de matières grasses utilisée, durées variables selon la quantité de matières grasses dans la crème) | 1 l                            | 2 l                             | 1½ – 3           |   |

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

\* Informations données à titre indicatif qui varieront en fonction de la recette et des ingrédients utilisés

| Outil   | Recette/Objectif                                     | Capacités maximales    |                         | ⌚<br>* (Minutes) | ⌚<br>⌚  | Conseils et astuces  |  |
|---|--|------------------------|-------------------------|------------------|---|--|--|
|   |  | Chef                   | Chef XL                 |                  |   |  |  |
| Fouet<br>  | Mayonnaise   | Jaune d'œuf            | 2                       | 1 – 1½           | Utilisez la vitesse minimum pendant 10 s, puis augmentez jusqu'à atteindre la vitesse maximale pendant 45-60 s. | <ul style="list-style-type: none"> <li>Pour un résultat optimal, raclez le bol après avoir ajouté l'huile et remettez en route pendant 10 secondes supplémentaires à plein régime.</li> <li>Commencez par placer la farine dans le bol, avant d'ajouter les ingrédients liquides.</li> <li>Utilisez la vitesse la plus basse pour incorporer les ingrédients.</li> </ul> |  |
|   | Moutarde   | 10 g                   |                         |                  |   |  |  |
|   | Huile végétale                                       | 200 ml                 |                         |                  |   |  |  |
|   | Pâte à crêpe épaisse                                 | Farine<br>Lait<br>Œufs | 250 g<br>500 g<br>200 g |                  | 1   |  |  |
| Pétrin<br>(pour les préparations levurées souples)<br> | Pâte à pain (levurée ferme)                          | Quantité de farine     | 350 g – 1,36 kg         | 60 s             | Min   | <b>Important</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ne dépassez jamais les capacités maximales données (risque de surcharge).</li> <li>Si votre robot peine à tourner, éteignez-le, retirez la moitié de la pâte et travaillez-la en deux fois.</li> <li>Versez les ingrédients liquides en premier pour que les ingrédients se mélangent bien.</li> </ul>           |  |
|   | Poids total  | 564 g – 2,18 kg        | 564 g – 2,58 kg         | 60 s             |   |  |  |
|   | Pâte levurée souple (enrichie au beurre et aux œufs) | Quantité de farine     | 250 g – 1,3 kg          | 250 g – 1,6 kg   | 60 s  | Min  | <b>Levure</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Levure sèche</b> (type de levure devant être reconstituée) : versez l'eau chaude dans le bol. Ajoutez la levure et le sucre et laissez reposer 10 minutes environ jusqu'à ce que la préparation soit mousseuse.</li> <li><b>Levure fraîche</b> : à émietter dans la farine.</li> <li><b>Autres types de levure</b> : suivez les consignes du fabricant.</li> <li>Placez la pâte dans un sachet en plastique graissé ou dans un bol recouvert d'un torchon propre. Laissez ensuite reposer dans un endroit tiède jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume..</li> </ul> |
|   | Poids total  | 478 g – 2,5 kg         | 478 g – 3,1 kg          | 3 – 4<br>60 s    |   |  |  |

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

\* Informations données à titre indicatif qui varieront en fonction de la recette et des ingrédients utilisés

# Installation et utilisation de votre couvercle anti-éclaboussures

## couvercle anti-éclaboussures ⑰

- 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.

## couvercle anti-éclaboussures ⑱

- Le couvercle anti-éclaboussures se compose de 2 pièces : le protège-tête et ① le couvercle anti-éclaboussures ②.
- Le couvercle anti-éclaboussures ne peut pas être installé sur le bol tant que le protège-tête n'est pas en place.
- 1 Clippez le protège-tête vers le haut à l'intérieur de la partie inférieure de la tête du robot ⑩ jusqu'à ce qu'il soit intégralement positionné.
  - 2 Posez le couvercle anti-éclaboussures sur le bord du bol et faites-le glisser vers l'avant jusqu'à ce qu'il soit totalement positionné ⑪.

# 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.
- 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 ⑫.

4 À l'aide d'une clé adaptée, desserrez suffisamment l'écrou pour pouvoir régler l'axe 13. 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 13 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).

### **Fouet et couvercle anti-éclaboussures**

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

### **Batteur- K et Pétrin**

- 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](http://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](http://www.kenwoodworld.com) ou le site internet spécifique à votre pays.
- 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.<br><i>Pour plus d'information, veuillez consulter le site <a href="http://www.kenwoodworld.com/twist">www.kenwoodworld.com/twist</a></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 “.<br><br>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 “.<br><br>Vérifiez si la tête du robot est correctement verrouillée vers le bas.  |

| Problème   | Cause  | Solution   |
|--|--|--|
| Le robot s'arrête en cours de fonctionnement.<br>Le témoin lumineux indiquant que le mixer est opérationnel clignote rapidement. | La protection anti-surcharge ou surchauffe du système est activée.<br>La capacité maximale est dépassée. | Débranchez et vérifiez qu'il n'y ait pas une obstruction ou une surcharge.<br>Mettez la commande de vitesse sur " 0 " et redémarrez.<br>Si l'appareil ne fonctionne pas, retirez une partie des ingrédients pour réduire la charge et redémarrez.<br>Si le problème n'est pas résolu, débranchez l'appareil et laissez-le au repos pendant 15 minutes.<br>Branchez et sélectionnez de nouveau la vitesse.<br>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 " 0 " (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   |
|--|---|--|
| خفاقة البيض أو مضرب العجين يقرع قاع الوعاء أو لا يصل إلى المكونات الموجودة في قاع الوعاء.          | ارتفاع الأداة غير صحيح وتحتاج لضبط ارتفاعها.  | اضبطي طول الأداة باستخدام مفتاح ربط لتعديل الارتفاع - راجعي قسم «ضبط الأداة».  |
| ملحق السرعة المنخفضة لا يمكن تركيبه.   | تأكدتي من توافق الملحق مع الاستخدام مع موديل الجهاز لديك. يتطلب نظام Twist connection system (الموديل (KAX)) (TWBST)  | يجب أن شعار KAX الخاص بنظام twist connection system موجوداً على الملحق حتى تتمكني من تركيبه في المخرج. إذا كان لديك ملحقات تعمل على نظام Bar Connection System (BAR) ، ففي هذه الحالة ستحتاجين 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: <a href="http://www.kenwoodworld.com/twist">www.kenwoodworld.com/twist</a>               |
| يومض «ضوء مؤشر استعداد الخلاط» عند توصيل جهاز المطبخ المتكامل بمصدر التيار الكهربائي للمرة الأولى. | مفتاح التحكم في السرعات غير موجه على موضع إيقاف التشغيل «O».  | تأكدتي من مفتاح التحكم في السرعات وتوجيهه على موضع إيقاف التشغيل «O».  |
| تأكدتي من إنزال رأس جهاز المطبخ المتكامل بشكل صحيح لأسفل وتعشيقها في موضعها.                       | رأس الخلاط مرفوعة أو غير مثبتة بشكل صحيح في الوضع المنخفض في موضع التعشيق.  | تأكدتي من إنزال رأس جهاز المطبخ المتكامل بشكل صحيح لأسفل وتعشيقها في موضعها.   |
| يتوقف جهاز المطبخ المتكامل خلال التشغيل. يومض «ضوء مؤشر استعداد الخلاط» 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 وتأكدتي من عدم وجود أي انحشار أو عالق أو تحميل زائد. | لفي مفتاح التحكم في السرعات إلى وضع إيقاف التشغيل «O» ثم أعيدي تشغيل الجهاز مرة أخرى. في حالة عدم عمل الجهاز، ففي هذه الحالة أظلي كمية من المكونات لتقليل الحمل وأعيدي تشغيل الجهاز. إذا لم يساعد ذلك في حل المشكلة، افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي واتركيه ١٥ دقيقة ليبرد. وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي وأعيدي تحديد السرعة المطلوبة. في حالة عدم عمل الجهاز بعد الإجراءات السابقة، ففي هذه الحالة اتصلي بمركز «خدمة العملاء» لطلب المساعدة. |
| يتوقف وميض «ضوء مؤشر استعداد الخلاط» عند توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي.                      | تم توصيل جهاز المطبخ المتكامل بمصدر التيار الكهربائي لمدة أطول من ٣٠ دقيقة دون استخدامه وبذلك دخل الجهاز في وضع الاستعداد.  | أديري مفتاح تحكم السرعة إلى موضع السرعة المنخفضة «min» ثم أعيديه إلى موضع إيقاف التشغيل «O» لإعادة تعيين الجهاز.   |

# العناية والتنظيف

- أوقفني دائماً تشغيل الجهاز وافصله 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 امسحها.

## وحدة الطاقة (الموتور) وأغطية الخارج

- مسح قطعة 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

- غسيل يدوي ثم التجفيف جيداً أو غسيل في غسالة الأطباق.
- يحذر استخدام فرشاة من السلك أو الصوف المعدني أو مواد التبييض عند تنظيف الوعاء المصنوع من الصلب عديم الصدأ.
- استخدم الخلل لإزالة الطبقة الجيرية.
- أبعديه عن مصادر الحرارة (سطح الموقد، الأفران، المايكروويف).

## خفاقة البيضات مانع الرذاذ

- غسيل يدوي ثم التجفيف جيداً أو غسيل في غسالة الأطباق.

## وخطاف العجين K أداة العجن

- غسيل يدوي ثم التجفيف جيداً أو غسيل في غسالة الأطباق.

# وصفة التحضير

## تتبيلة الفلفل

- ٢٠٠ غرام عسل نحل صافي وبارد (موضوع داخل الثلاجة أثناء الليل)
- ١ ثمرة فلفل (كاملة)
- ٢٠ غرام (١ ملعقة صغيرة) زبدة فول سوداني خشنة
- توابل

- ضعي كل المكونات في القطاعة/المطحنة الصغيرة.
- ركبي الملحق في جهاز المطبخ المتكامل واسمحي للمكونات بملء الفراغات حول سكين التقطيع.
- شغلي الجهاز على وضع التشغيل النبضي لمدة ٤ ثوانٍ.
- استخدمي التتبيلة حسب الحاجة.

# 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](http://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. للحصول على معلومات محدثة حول أقرب مركز خدمة معتمد من KENWOOD، يرجى زيارة موقع الويب [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com)، أو موقع الويب المخصص لبلدك.
- صنع في الصين.



معلومات هامة هو الكيفية الصحيحة للتخلص من المنتج وفقاً لتوجيهات الاتحاد الأوروبي المتعلقة بنفايات 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، يجنب الآثار السلبية المحتملة على البيئة والصحة والتي تنتج عن التخلص من هذه النفايات بطريقة غير مناسبة، كما أن هذه العملية تسمح باسترداد المواد المكونة الأمر الذي يتيح الحصول على وفورات كبيرة في مجال الطاقة والموارد. للتذكير بضرورة التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل، يوجد على الجهاز صورة مشطوبة لسلة قمامة ذات عجلات.

# تركيب واستخدام مانع الرذاذ

## ضبط الأداة

### مضرب العجين K والخفاقة

### مانع الرذاذ 17

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 ففي هذه الحالة استخدم مفتاح ربط بحجم مناسب. TYPE KVC51 = ١٥ مم  
TYPE KVL61 = ١٩ مم  
ثم اتبعي التعليمات التالية:

- ١ ارفعي رأس الخلاط حتى تستقر في موضع الرفع.
- ٢ ركبي السلطانية على القاعدة.
- ٣ ادفعي مانع الرذاذ إلى الجانب السفلي من رأس الخلاط حتى يتم تركيبه. يجب أن يكون موضع الجزء المفصلي كما هو مبين.
- ٤ ركبي الأداة المطلوبة.
- ٥ اخفضي رأس الخلاط.
- أثناء الخط، يمكن إضافة المكونات مباشرة إلى السلطانية عن طريق الجزء المفصلي من مانع الرذاذ 9.
- لن تحتاجي لإزالة مانع الرذاذ عند تغيير الأدوات.
- ٦ أزيل ي مانع الرذاذ عن طريق رفع رأس الخلاط ودفعه للانزلاق لأسفل.

### مانع الرذاذ 18

٣ اخفضي رأس الخلاط. إذا كانت المسافة تحتاج إلى الضبط، ارفعي رأس الخلاط وأزيلي الأداة. من المثالي أن يمس المضرب/ الخفاقة K بالكاد قاع الوعاء 12.

يتكون واقي الرذاذ من قطعتين: واقي رأس الخلاط (A) ومانع الرذاذ (B).

٤ باستخدام مفتاح الربط المزود فكي الصامولة بشكل كاف للسماح بتعديل محور الدوران 13. لخفض الأداة في اتجاه قاع السلطانية، في محور دوران في اتجاه عكس عقارب الساعة. لرفع الأداة بعيداً عن قاع الوعاء، في محور الدوران في اتجاه عقارب الساعة.

- لا يمكن تركيب مانع الرذاذ في السلطانية بدون تركيب واقي رأس الخلاط.
- ١ اشبكي واقي الرذاذ لأعلى الجانب السفلي من رأس الخلاط 10 حتى يتم تركيبه بالكامل.
- ٢ ضع واقي الرذاذ على حافة السلطانية وحركيه للأمام حتى يستقر بالكامل في موضعه الصحيح 11.

٥ أعيدي إحكام ربط الصامولة. ركبي الأداة في الخلاط واخفضي رأس الخلاط. (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 الربط 13 المبين في الشكل التوضيحي لأغراض الإيضاح فقط.

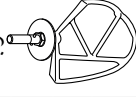
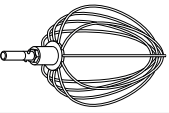
### أداة العجن

تم ضبط هذه الأداة في المصنع ولا تحتاج لأي ضبط.

| تلمیحات ونصائح  | * (رقائق)         | ⌚  | الساعات القصوى                     |                                    | الوصفة/الطريقة               | الأداة                                      |
|---|-------------------|--|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------|---|
|   |                   |  | Chef XL                            | Chef                               |                              |   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>أضغفي الدقيق إلى السلطانية أولاً متبوعاً بالمكونات المتبلة.</li> <li>اخطين على السرعة «Min» لدمج المكونات.</li> </ul>  | ١                 | السرعة "Min" لمدة ١٠ ثوان ثم الزيادة إلى السرعة "Max" لمدة ٤٥ إلى ٦٠ ثانية | ٢٥٠ غرام                           | ٢٥٠ غرام                           | خلطة البانكيك                | الخطقة                                      |
| <p><b>هام</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>يخدر تجاوز الساعات القصوى المحددة - فقد تتسبب في حمل زائد على الجهاز.</li> <li>في حالة سماع صوت الجهاز مغلقاً، فاقفقي التشغيل وأزيلي نصف العجين ثم تعاملي مع كل نصف على منفرداً.</li> <li>للحصول على أفضل نتائج لخطأ المكونات أضغفي السوائل أولاً في السلطانية.</li> </ul> <p><b>الخميرة:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>الخميرة الجافة</b> (النوع الذي يحتاج إعادة تشكيل): صببي الماء الدافئ في الوعاء، ثم أضغفي الخميرة والسكر واتركيها تبدأ لمدة ١٠ دقائق حتى تتكون رغوة.</li> <li><b>الخميرة الطازجة:</b> فنتيها داخل الدقيق.</li> <li><b>أنواع الخميرة الأخرى:</b> اتبعي تعليمات المصنع.</li> <li>ضعي العجينة في كيس بلاستيك مدهون بالزيت أو سلطانية ومغطاة بغطاة. ثم اتركها في مكان دافئ حتى يتضاعف حجمها.</li> </ul> | ٦٠ ثانية<br>٤ - ٣ | "Min"<br>١   | ٢٥٠ غرام<br>١,٦ إلى ١,٣٦ كيلوغرام  | ٢٥٠ غرام<br>١,٣٦ إلى ١,٦ كيلوغرام  | وزن الدقيق                   | خطاف العجين (المخمرات العجين)               |
|   | ٦٠ ثانية          | إعادة العجن على السرعة ١   | ٥٦٤ غرام<br>٢,٥٨ إلى ٢,١٨ كيلوغرام | ٥٦٤ غرام<br>٢,١٨ إلى ٢,٣٦ كيلوغرام | الوزن الإجمالي               | عجينة الخبز (عجينة الخميرة السمكية)         |
|   | ٦٠ ثانية          | "Min"  | ٢٥٠ غرام<br>١,٦ إلى ١,٣ كيلوغرام   | ٢٥٠ غرام<br>١,٣ إلى ١,٦ كيلوغرام   | وزن الدقيق<br>الوزن الإجمالي | عجينة الخميرة الخفيفة (عجينة بالزبد والبيض) |
|   | ٤ - ٣<br>٦٠ ثانية | إعادة العجن على السرعة ١   | ٤٧٨ غرام<br>٢,١ إلى ٢,١ كيلوغرام   | ٤٧٨ غرام<br>٢,١ إلى ٢,١ كيلوغرام   |                              |   |

حجم البيض المستخدم = الحجم المتوسط (بوزن بين ٥٢ إلى ٦٣ غرام) \* الأمانة المعروضة هي أمانة إرشادية فقط وتختلف حسب الوصفة والمكونات المستخدمة

جدول توصيات الاستخدام

| تلميحات ونصائح   | Ⓛ (بمئات) *   | Ⓜ             | السعات القصوى               |                              | الوصفة/الطريقة   | الأداة  |  |
|--|---------------|---------------|-----------------------------|------------------------------|--|---|--|
|  |               |               | Chef XL                     | Chef                         |  |   |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• تجنب تطاير رذاذ عن المكونات، ارفعي السرعة تدريجياً.</li> <li>• استخدمي الزيت أو السمن في درجة حرارة الغرفة عند خلطه مع السكر لتحضير خلطات الكيك أو قومي بتليبه أولاً.</li> <li>• لدمج المكونات بالكامل، أوقف عملية الخلط واكشطى جوانب السلطانية باستخدام ملعقة التقليب بانتظام.</li> <li>• استخدمي مكونات باردة لتحضير الحلويات ما لم تذكر الوصفة خلاف ذلك.</li> </ul>  | ٤             | "Max" ← "Min" | ٤,٥٥ كيلوغرام (خلطة ٩)      | ٢,٧٢ كيلوغرام (خلطة ٩) بيضات | مزج الزيت/السمن مع السكر<br>خفق البيض داخل خلطات الكعكات<br>طَي الدقيق والفاكهة وما شابه<br>المعجنات والبسكويت - خلط السمن مع الدقيق | المضرب K<br> |  |
|  | ٤ - ١         | "Max" ← "Min" | ٩٣٠ كيلوغرام (خلطة ٩) بيضات | ٦٨٠ غرام                     | خفطات الكعكات  |   |  |
|  | ٢٠ - ٣٠ دقائق | ١ ← "Min"     | ٩١٠ غرام                    | ٦٨٠ غرام                     | ٢ كيلوغرام   | بياض البيض  |  |
|  | ٢             | ٢ ← "Min"     | ٩١٠ غرام                    | ٦٨٠ غرام                     | ٥ كيلوغرام   | خلطات الكعكات الجاهزة   |  |
| <p><b>هام</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• تجنب تطاير رذاذ عن المكونات، ارفعي السرعة تدريجياً.</li> <li>• خفافة البيض غير مناسبة للاستخدام مع خلطات الكعكات الجاهزة حيث أن قوام هذه الكعكات ثخين وسوف تتسبب في تلفها.</li> <li>• يمكن الحصول على أفضل النتائج عندما تكون درجة حرارة البيض هي نفس درجة حرارة الغرفة.</li> <li>• قبل خفق بياض البيض، تأكدي من عدم وجود زيت أو صفار بيض على مضرب البيض أو السلطانية.</li> <li>• للحصول على أفضل النتائج، اكشطي جوانب السلطانية بعد إضافة الزيت ثم شغلي الجهاز لمدة ١٠ ثواني إضافية على السرعة العالية.</li> </ul> | ٢ - ١ ½       | "Max" ← "Min" | ٦٠٥) ١٦ (غرام)              | ١٢ كيلوغرام (٤٥٥ غرام)       | الخلطات الإسفنجية الخالية من الدهون  | الخفافة<br>   |  |
|  | ٦ - ٤         | "Max" ← "Min" | ٩٣٠ كيلوغرام (خلطة ٩) بيضات | ٦٢٠ غرام (خلطة ٦) بيضات      | ٢ كيلوغرام   | القشدة  |  |
|  | ٣ - ١ ½       | ٤-٦ ← "Min"   | ١ لتر                       | ١ لتر                        | ١٢ كيلوغرام (٤٥٥ غرام)   | قشدة خفق طازجة بنسبة ٢٨٪ من المكونات دهون، تختلف أزممة المعالجة وفقاً لدرجة الدهون في القشدة  |  |
|  | ١ ½ - ١       | "Max"         | ٢                           | ١٠ غرام<br>٢٠٠ مل            | ١٢ كيلوغرام (٤٥٥ غرام)   | المايونيز   |  |

حجم البيض المستخدم = الحجم المتوسط (بوزن بين ٥٣ إلى ٦٣ غرام)  
\* الأزممة المعروضة هي أزممة إرشادية فقط وتختلف حسب الوصفة والمكونات المستخدمة

## استخدام الخلاط

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

### نقاط هامة لتحضير الخبز

#### هام

- يحذر تجاوز السعات القصوى المحددة - فقد تتسبب في حمل زائد على الجهاز.
- إذا سمعت صوت الجهاز مثقلاً، فأوقف التشغيل وأزيلي نصف العجين ثم تعاملي مع كل نصف على منفرداً.
- للحصول على أفضل نتائج لخلط المكونات أضيفي السوائل أولاً في السلطانية.

#### الخميرة

- **الخميرة الجافة** (النوع الذي يحتاج إعادة تشكيل): صب الماء الدافئ في الوعاء. ثم أضيفي الخميرة والسكر وتركها تهدأ لمدة ١٠ دقائق حتى تتكون رغوة.
- **الخميرة الطازجة**: فنتيها داخل الدقيق.
- **أنواع الخميرة الأخرى**: اتبعي تعليمات المصنّع.
- ضعي العجينة في كيس بلاستيك مدهون بالزيت أو سلطانية ومغطاة بقطعة.
- ثم اتركها في مكان دافئ حتى يتضاعف حجمها.

#### هام

- تأكد من عدم تركيب أو تخزين أي أداة أخرى خاصة بالسلطانية عند استخدام مخارج أخرى.

تأكد من أن السلك الكهربائي مفرد بالكامل عن تجويف تخزين السلك الكهربائي ⑫ قبل استخدام جهاز المطبخ المتكامل.

١ ادفعي ذراع رفع رأس الخلاط ① وارفعي رأس الخلاط حتى تستقر في موضع التثبيت ②.

٢ ركب السلطانية على القاعدة وفيها في اتجاه عقارب الساعة ③ لربطها في موضع التثبيت.

٣ أدخل الأداة المطلوب استخدامها في المقبس. ثم ادفعها لأعلى ④ وفيها ⑤ لقفها 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 الخلاط عن طريق دفع ذراع تحرير رأس الخلاط لأسفل ⑥ ثم اخفضي رأس الخلاط حتى تستقر في موضع التعشيق محدثة صوت طقطقة ⑦.

٥ وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي عندئذ يضيء "ضوء مؤشر استعداد الخلاط".

٦ شغلي الجهاز من خلال لف مفتاح التحكم في السرعات وتوجيهه إلى موضع السرعة المطلوبة.

ستخدمني 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» وافصلي جهاز المطبخ الكامل عن مصدر التيار الكهربائي.

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

### تلميحَات

- يمكن استخدام وظيفة الطي لطي المكونات الخفيفة داخل خلطات ثخينة، مثل المرغ والموس ومهروس الفواكه مع الكريمة والكعكات الأسفنجية والسوفليه ولطي الدقيق ببطء في خلطات الكعكات. سيعمل الخلاط على سرعة منخفضة ثابتة.
- لدمج المكونات بالكامل، أوقف عملية الخلط واكشطي جوانب السلطانية باستخدام ملعقة التقليل بانتظام.



# استكشاف جهاز المطبخ المتكامل من Kenwood

## الدليل

### ملحقات اختيارية

هناك مجموعة كبيرة ومتنوعة من الملحقات المتوفرة والتي يمكن استخدامها مع جهاز المطبخ المتكامل. راجعي نشرة الملحق المزودة مع صندوق البيع أو زوري الموقع [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) لمشاهدة المجموعة الكاملة من الملحقات المتوفرة وكيفية شراء الملحقات غير المزودة مع جهازك الأساسي.

### مخارج الملحقات

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

### الخلاط

- 4 غطاء مخرج السرعة العالية
- 5 رأس الخلاط
- 6 ذراع تحرير رأس الخلاط
- 7 ضوء مؤشر استعداد الخلاط
- 8 مفتاح تحكم السرعة تشغيل/إيقاف
- 9 وحدة الطاقة (الموتور)

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

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 Twist (TWIST) الموضح على العبوة. لمزيد من المعلومات زوري الموقع: [www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist)

إذا كان لديك ملحقات تعمل على نظام Bar Connection System (BAR)، ففي هذه الحالة ستحتاجين 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](http://www.kenwoodworld.com/twist)

- 10 السلطانية
- 11 غطاء مخرج السرعة المنخفضة
- 12 تجويف تخزين السلك الكهربائي
- 13 مضرب العجين K
- 14 خفاقة البيض
- 15 a أداة العجن (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)
- 15 b أداة العجن الحلزونية (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)
- 16 ملعقة التقليب
- 17 مانع الرذاذ (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)
- 18 مانع الرذاذ (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)
- A واقفي رأس الخلاط
- B مانع الرذاذ

ملاحظة: مفتاح الربط 18 المبين في الرسم التوضيحي لأغراض توضيحية فقط ولا يتم تزويده مع صندوق البيع.

## أدوات السلطانية وبعض من استخداماتها

الإسفنجي خالي الدسم وأغطية الحلوى (المرنغ) وكيك الجبن والموس والسوفليه. لا تستخدم خفاقة البيض مع الخلطات السميكة (مثل خلط السمّن مع السكر) - فقد تتلفها.

### مضرب العجين K

لعمل الكيك والبسكويت والمعجنات والغطاء السكري للحلوى والحشوات وجاتوه الإكلير والبطاطس المهروسة.

### أداة العجن

يستخدم مع خلطات الخميرة فقط

### مضرب البيض

لخفق البيض والزبد والقشدة والعجائن السائلة والكيك

- توخي الحذر عند إزالة أدوات السلطانية بعد فترة استخدام مطولة حيث تكون درجة حرارتها مرتفعة.
- تأكدي أن السلك الكهربى مفرد بالكامل عن تجويف تخزين السلك ⑫ قبل استخدام جهاز المطبخ المتكامل.
- يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- 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.
- يُستخدم سلك إمداد الطاقة القصير لتقليل المخاطر الناتجة عن التشابك أو التعثر. ويمكن استخدام أسلاك التمديد إذا تم توخي الحذر في استخدامها. إذا تم استخدام سلك تمديد: ١) يجب أن يكون التصنيف الكهربائي المحدد لسلك التمديد على الأقل بنفس مستوى التصنيف الكهربائي للجهاز؛ و ٢) يجب ترتيب السلك بحيث لا يثنى فوق المنضدة أو سطح الطاولة حيث يمكن للأطفال سحبه أو التعثر به دون قصد. ٣) يجب أن يكون سلك التمديد سلكاً مؤرضاً من ٣ أسلاك. تم إدراج التصنيف الكهربائي للجهاز في الجزء السفلي من الوحدة.
- يمكن استخدام الأجهزة من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية منخفضة وممن هم دون خبرة أو معرفة باستخدام الأجهزة في حالة منحهم التعليمات الخاصة بالاستخدام أو الإشراف عليهم بحيث يمكنهم استخدامه بطريقة آمنة مع إدراك المخاطر التي تنطوي على استخدام الجهاز.
- قد يؤدي سوء استخدام الجهاز إلى حدوث إصابات.
- تعتمد السعة القصوى على ملحق القطاعة/المطحنة الصغيرة المستخدم الذي يستمد حملاً أكبر. بعض الملحقات الأخرى قد تستمد حملاً أقل.
- استخدمى الجهاز فقط في الاستخدامات المنزلية المخصص 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 المسموح بغسلها: راجعي قسم «العناية والتنظيف».

## قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربى

- يجب التأكد من تماثل مواصفات المصدر الكهربى مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- يتوافق هذا الجهاز مع تنظيمات 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 الخلاط، فهو جهاز مطبخ متكامل عبقرى وفريد من نوعه. نتمنى أن ينال إعجابك وتستمتعين باستخدامه.

متين. يمكنك الاعتماد عليه. متنوع. منتج Kenwood.

### السلامة

- اقرأ التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلى مكونات التغليف وأية ملصقات.
- لأسباب متعلقة بالسلامة ولتجنب حدوث أية مخاطر، في حالة تلف السلك الكهربى أو القابس، يجب استبداله بواسطة Kenwood أو مركز خدمة معتمد من قبل Kenwood.
- أديرى مفتاح التحكم في السرعات إلى موضع إيقاف التشغيل (OFF) «O» وأفصلى الجهاز عن مصدر التيار الكهربى قبل تركيب أو إزالة أي من الأدوات أو الملحقات وأيضا فور الانتهاء من الاستخدام وقبل التنظيف.
- أبعدى 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:
- راجعى قسم «الصيانة ورعاية العملاء».
- يحذر تشغيل جهاز المطبخ المتكامل عندما يكون الرأس مرفوعاً.
- يحذر ترك السلك الكهربى متدليا في حالة وجود طفل فقد ينتزعه.
- يحذر تعرض وحدة الطاقة «الموتور» أو سلك الكهرباء أو قابس التوصيل للماء.
- يحذر استخدام ملحق غير معتمد أو أكثر من ملحق في المرة الواحدة.
- يحذر تجاوز السعات القصوى الموضحة في جدول السعات القصوى.
- عند استخدام ملحق ما، يجب قراءة واتباع تعليمات الأمان الواردة معه.
- توخى الحذر عند حمل هذا الجهاز فهو ثقيل. تأكدي من قفل رأس الخلاط في الوضع لأسفل وتأمين السلطانية والأدوات وأغطية المخارج والسلك الكهربى قبل حمل الجهاز.
- لا تحاولي تحريك أو رفع رأس الخلاط أثناء تركيب أي من الملحقات حيث يصبح جهاز المطبخ المتكامل غير مستقر.
- عند تحريك الجهاز، أمسكيه دائماً من القاعدة ورأس الخلاط. لا ترفعي الجهاز أو تحمليه عن طريق مقبض السلطانية
- لا تشغلي جهازك بالقرب من الحافة أو تعلقيه على سطح العمل أو تستخدمى القوة عند تركيب الملحق، لأن هذا قد يتسبب في عدم استقرار الوحدة وانقلابها، مما قد يؤدي إلى حدوث إصابة.

# رهنمای عیبیابی

| مشکل  | علت   | راه حل   |
|---|---|--|
| همزن پره‌ای یا K شکل به کف کاسه برخورد می‌کند یا به مواد کف کاسه نمی‌رسد.                 | ابزار در ارتفاع نادرست قرار داشته و نیاز به تنظیم دارد.   | با استفاده از آچار مناسب، ارتفاع آن را تنظیم کنید - به بخش «تنظیم ابزار» رجوع نمایید.  |
| جایگذاری ملحقات کم‌سرعت امکان‌پذیر نیست.  | سازگاری ملحقات خود را با مدل دستگاهتان بررسی نمایید. نیاز به Twist connection system (مدل KAX) می‌باشد                      | ملحقات باید مجهز به  KAX twist connection system باشد تا به خروجی بخورد. اگر ملحقاتی دارید که مجهز به  Bar Connection System هستند، برای متصل کردن آنها به twist connection system در دستگاه آشپزخانه خود نیاز به آداپتور KAT002ME خواهید داشت. برای کسب اطلاعات بیشتر، به آدرس <a href="http://www.kenwoodworld.com/twist">www.kenwoodworld.com/twist</a> مراجعه نمایید. |
| هنگام به برق زدن دستگاه آشپزخانه برای بار اول، «چراغ نشانگر آماده بودن همزن» چشمک می‌زند. | کلید کنترل سرعت روی وضعیت "O" نیست.<br><br>سر همزن بالاست یا به درستی به پایین قفل نشده است.                                | کلید کنترل سرعت را بررسی کنید و آنرا روی وضعیت "O" قرار دهید.<br><br>بررسی کنید که سر دستگاه آشپزخانه به درستی در وضعیت پایین قفل شده باشد.  |
| دستگاه آشپزخانه در حین کار قطع می‌شود. «چراغ نشانگر آماده بودن همزن» به سرعت چشمک می‌زند. | سیستم جلوگیری از بار بیش از حد یا داغ شدن بیش از حد فعال شده است. مقدار موجود از حداکثر ظرفیت فراتر رفته است.               | دستگاه را از برق بکشید و آن را برای وجود هرگونه انسداد یا بار بیش از حد بررسی کنید. کلید کنترل سرعت را روی "O" قرار دهید و سپس دوباره شروع کنید. اگر دستگاه کار نمی‌کند، مقداری از مواد داخل آن را خارج کنید تا بار آن سبک شود و مجدداً روشن کنید. اگر باز هم مشکل حل نشد، دستگاه را از برق بکشید و ۱۵ دقیقه به حال خود رها کنید. سپس آن را به برق بزنید و دوباره سرعت مورد نظر را انتخاب کنید. اگر دستگاه با انجام مراحل فوق شروع به کار نکرد، برای کسب راهنمایی‌های بیشتر با «خدمات مشتریان» تماس بگیرید.                                |
| حین به برق بودن دستگاه، «چراغ نشانگر آماده بودن همزن» خاموش است.                          | دستگاه آشپزخانه بیش از ۲۰ دقیقه به برق بوده است، بدون اینکه کاری با آن انجام شود و بنابراین وارد حالت آماده به‌کار شده است. | کلید کنترل سرعت را روی "حداقل" (min) بچرخانید و سپس روی "O" برگردانید تا دستگاه از نو آغاز به کار کند.   |

# سرویس و مراقبت از مشتری



- اگر هنگام کار با دستگاه با مشکل روبرو شدید، قبل از تماس گرفتن برای راهنمایی و کمک به راهنمای عیب یابی مراجعه کنید، و یا مدیر فروش یابی مراجعه کنید، و یا مدیر فروش یابی مراجعه کنید، و یا مدیر فروش یابی مراجعه کنید. [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) بازدید.

- لطفا 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، لطفا آن را ارسال و یا آن را به یک مرکز خدمات مجاز KENWOOD را. برای پیدا کردن جزئیات به روز شده از نزدیکترین مرکز مجاز KENWOOD خدمات خود، لطفا [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) بازدید، و یا وب سایت های خاص به کشور خود.

- ساخت چین.

اطلاعات مهم درباره روش صحیح دور انداختن محصول مطابق با مصوبه EC اتحادیه اروپا برای زیاده 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 زیاده 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. بعنوان نشانه یادآوری برای اینکه لوازم خانگی را نباید مانند زباله های عادی دور انداختن،

یک شکل سطل زباله که روی آن ضربدر خورده روی محصول نقش بسته است.

# نگهداری و تمیز کردن

## دستور پخت

### مارینه چیلی

- ۲۰۰ گرم عسل شفاف سرد و روان (که یک شب در یخچال گذاشته شده باشد)
- ۱ چیلی (کامل)
- ۲۰ گرم (۱ قاشق چایخوری) کره بادام زمینی ترد ادویهجات
- ۱ کلیه مواد را به داخل خردکن کوچک/آسیاب بریزید.
- 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 قبل 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 دستمال 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 وایتکس برای تمیز کردن کاسه استنلس استیلتان استفاده نکنید. برای پاک کردن رسوبات آهکی، از سرکه استفاده کنید.
- از حرارت دور نگه دارید (اجاق گاز، فر، مایکروویو).

### همزن و حفاظ جلوگیری از پاشش

- با دست بشویید و بعد کاملاً خشک کنید یا در ماشین ظرفشویی بشویید.

### همزن K و ابزار خمیر

- با دست بشویید و بعد کاملاً خشک کنید یا در ماشین ظرفشویی بشویید.

# برای جا گذاشتن و استفاده از حفاظ

## همزن K شکل و همزن پره‌ای

### حفاظ 17

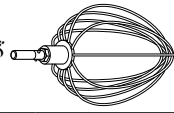
- 1 سر همزن را بالا ببرید تا قفل شود.
- 2 کاسه را روی پایه قرار دهید.
- 3 حفاظ را در زیر سر همزن فشار دهید ⑧ تا کاملاً جا بیفتد.
- بخش متصل باید مطابق با شکل قرار گرفته باشد.
- 4 ابزار مورد نیاز را قرار دهید.
- 5 سر همزن را پایین بیاورید.
- حین هم زدن، مواد را می‌توانید مستقیماً از طریق بخش متصل حفاظ به کاسه اضافه کنید ⑨.
- برای تعویض ابزارها نیازی پس حفاظ را بردارید.
- 6 با بالا آوردن سر همزن و فشار دادن آن به پایین، حفاظ را جدا کنید.

### حفاظ 18

- سوار کردن حفاظ شامل 2 قطعه است: حفاظ سر A و حفاظ اصلی B.
- تا زمانی که حفاظ سر را جا نزده باشید نمی‌توانید حفاظ اصلی را روی کاسه جا بزنید.
  - 1 حفاظ سر را با فشار دادن به بالا و به زیر سر همزن جا بیندازید 10 تا کاملاً جا بیفتد.
  - 2 حفاظ را روی لبه کاسه قرار دهید و سپس به جلو بکشید تا کاملاً جا بیفتد 11.
- 3 سر همزن را از برق بکشید.
  - 4 سر همزن را بالا ببرید و همزن پره‌ای یا K شکل را قرار دهید.
  - 5 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 12.
  - 6 با استفاده از یک آچار مناسب، پیچ را به اندازه کافی شل کنید تا امکان تنظیم محور مهیا شود 13.
  - 7 برای نزدیکتر کردن ابزار به کف کاسه، محور را در خلاف جهت عقربه ساعت بچرخانید.
  - 8 برای دورتر کردن ابزار به کف کاسه، محور را در جهت عقربه ساعت بچرخانید.
  - 9 پیچ را دوباره سفت کنید.
  - 10 ابزار را در همزن جا بزنید و سپس سر همزن را پایین بیاورید. (جایگاه آن را بررسی کنید؛ به نکات فوق رجوع نمایید).
  - 11 مراحل فوق را طبق نیاز تکرار کنید تا اینکه ابزار به درستی جایگذاری شود. وقتی این کار انجام شد، پیچ را محکم ببندید.
  - توجه: آچار 16 در تصویر صرفاً جهت نمایش و ارائه توضیحات است.

## ابزار خمیر

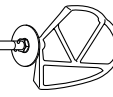
این ابزار در کارخانه تنظیم شده و اصولاً نباید نیازی به تنظیمات داشته باشد.

| نکات و راهنمایی ها  | ⌚<br>(دقیقه)* | ⌚  | حداکثر ظرفیت             |                                | دستور تهیه               | ابزار   |                        |
|---|---------------|--|--------------------------|--------------------------------|--------------------------|---|------------------------|
|   |               |  | Chef XL                  | Chef                           |                          |   |                        |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>ابتدا اضافه کردن آرد به کاسه، و سپس مواد مرطوب.</li> <li>مخلوط کردن با حداقل سرعت برای ترکیب مواد.</li> </ul>  | ۱             | "Min"<br>حدافل<br>سرعت ۱۰ ثانیه،<br>سپس<br>"Max"<br>حداکثر سرعت را<br>برای ۴۵ تا ۶۰<br>ثانیه افزایش دهید | ۲۵۰ گرم                  | ۲۵۰ گرم                        | خمیر پانکیک              |  <p>پره</p> |                        |
|   |               |  | ۵۰۰ گرم                  | ۳۵۰ گرم -<br>۱۳۶ -<br>کیلوگرم  |                          |   | خمیر نان<br>(مضمر خشک) |
|   |               |  | ۶۰ ثانیه                 | ۵۶۴ گرم -<br>۲،۵۸ -<br>کیلوگرم | وزن آرد                  | خمیر نرم مخلوط<br>شده (غنی شده با<br>کره و تخم مرغ)   |                        |
|   |               |  | ۶۰ ثانیه                 | ۵۶۴ گرم -<br>۲،۵۸ -<br>کیلوگرم | وزن کل                   |   |                        |
| <p><b>مهم</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>هرگز بیش از حداکثر ظرفیت مشخص شده مواد را به داخل دستگاه نریزید - در این صورت بار دستگاه را بیش از حد سنگین خواهید کرد.</li> <li>اگر دستگاه را بشنوید، خاموش کنید، نیمی از خمیر را بردارید و هر یک را به صورت جداگانه انجام دهید.</li> <li>اگر ابتدا مایع را بریزید، مواد بهتر مخلوط خواهند شد.</li> </ul> <p><b>مخمر</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>مخمر خشک</b> (نوعی که نیاز به بازسازی دارد): آب گرم را داخل کاسه بگذارید، سپس مخمر و شکر را اضافه کنید و حدود ۱۰ دقیقه تا پودر را ترک کنید.</li> <li><b>مخمر تازه</b>: فرو ریختن آرد.</li> <li><b>انواع دیگر مخمر</b>: دستورالعمل سازنده را دنبال کنید.</li> <li>خمیر را به یک کیسه پلی اتیلن ریز یا کاسه ای که با یک حوله چای پوشانیده شده است قرار دهید. سپس جایی را گرم کنید تا اندازه دو برابر شود.</li> </ul> | ۱ تا ۴        | "Min"<br>دوباره با استفاده از<br>سرعت ۱  | ۲۵۰ گرم -<br>۱،۶ کیلوگرم | ۳۵۰ گرم -<br>۱،۳ کیلوگرم       | وزن آرد                  |   |                        |
|   |               |  | ۶۰ ثانیه                 | ۵۶۴ گرم -<br>۲،۵۸ -<br>کیلوگرم | ۲۵۰ گرم -<br>۱،۶ کیلوگرم |   | وزن کل                 |
|   |               |  | ۴ تا ۶                   | ۴۷۸ گرم -<br>۳،۱ کیلوگرم       | ۴۷۸ گرم -<br>۱،۳ کیلوگرم |   | وزن آرد                |
|   |               |  | ۶۰ ثانیه                 | ۴۷۸ گرم -<br>۳،۱ کیلوگرم       | ۴۷۸ گرم -<br>۲،۵ کیلوگرم |   | وزن کل                 |

\* اندازه تخم مرغ‌های مورد استفاده = اندازه متوسط (وزن بین ۵۲ تا ۶۳ گرم)  
این فقط برای راهنمایی است و بسته به دستورالعمل دقیق و مواد تشکیل دهنده مورد پردازش متفاوت خواهد بود.



نمودار استفاده توصیه شده


| نکات و راهنمایی ها  | ⊕<br>(دقیقه)* | ↶                    | حداکثر ظرفیت                   |                                       | دستور تهیه   | ابزار  |  |
|---|---------------|----------------------|--------------------------------|---------------------------------------|--|--|--|
|   |               |                      | Chef XL                        | Chef                                  |  |  |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• برای جلوگیری از پاشیدن مواد تشکیل دهنده به تدریج سرعت را افزایش می دهد.</li> <li>• هنگام تهیه کرم یا روغن شکر برای ترکیبات کیک، همیشه روغنیاتی را در دمای اتاق مصرف کنید یا ابتدا آن را شل کنید.</li> <li>• به طور کامل ترکیب مواد مخلوط را متوقف می کند و کاسه را به طور جداگانه پایین می آورد.</li> <li>• از مواد سرد برای تهیه شیرینی درست کنید، مگر اینکه در دستور تهیه بهگونیهای دیگر عنوان شده باشد.</li> </ul>                                | ۴             | "Max" ← "Min"        | ۴،۰۰ کیلوگرم<br>مرغ (۱۵ مخلوط) | ۲،۷۲ کیلوگرم<br>کرم (۹ تخم مرغ مخلوط) | <p>تهیه کرم با روغن و شکر</p> <p>ضرب و شتم تخم مرغ به مخلوط کیک</p> <p>مخلوط کردن آرد، میوه و غیره</p> <p>بسکویت و شیرینی - مالش روغن و چربی در آرد</p> <p>مخلوط کیکهای همه در یک سفیدههای تخم مرغ</p> |  <p>همزن شکل K</p> |  |
|   | ۴ تا ۱        | "Max" ← "Min"        | ۹۰ گرم                         | ۶۸۰ گرم                               |  |  | <p>اسفنج بدون چربی</p> <p>خامه (کرم استفاده از تازه شیرین، محتوای حاوی ۲۸٪. زمان پردازش ممکن است بسته به میزان چربی کرم متفاوت باشد)</p> <p>مایونز</p> |
|   | ۲ تا ۶۰ ثانیه | ۱ ← تا کردن تا "Min" | ۲                              | ۹۱۰ گرم                               | ۲ کیلوگرم  | <p>وزن آرد</p>   |  |
|   | ۲ تا ۴۵ ثانیه | "Max" ← "Min"        | ۵ کیلوگرم                      | ۱۶ (۶.۰) گرم                          | ۱۲ (۴.۵) گرم   |  | <p>۶۲۰ گرم (۶ تخم مرغ مخلوط)</p>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>مهم</b> برای جلوگیری از پاشیدن مواد تشکیل دهنده به تدریج سرعت را افزایش می دهد.</li> <li>• <b>هم زن پره ای برای ساخت کیکهای یک مرحله ای یا خامه پرچرب و شکر مناسب نمی باشد چون این مخلوطها به آن صدمه می زند.</b></li> <li>• بهترین نتایج هنگامی بدست می آید که دمای تخم مرغها یا درجه حرارت اتاق برابر باشد.</li> <li>• قبل از هم زدن سفیده تخم مرغ، اطمینان حاصل کنید که روغن یا زرده تخم مرغ روی پره یا داخل کاسه وجود نداشته باشد.</li> </ul> | ۱/۲ - ۱       | "Max"                | ۲                              | ۱۰ گرم                                | <p>زرده تخم مرغ</p> <p>خرید</p> <p>روغن</p> <p>سبزیجات</p>   |  |  |
|   | ۲ تا ۶        | ۴-۶ ← "Min"          | ۲ - ۱/۲                        | ۲ کیلوگرم                             | ۲ کیلوگرم  | <p>۲۰۰ میلی لیتر</p>   |  |

اندازه تخم مرغهای مورد استفاده = اندازه متوسط (وزن بین ۵۲ تا ۶۳ گرم)  
 \* این فقط برای راهنمایی است و بسته به دستورالعمل دقیق و مواد تشکیل دهنده مورد پردازش متفاوت خواهد بود.

## برای استفاده از ابزار کاسه‌ای خود

- پیش از استفاده از دستگاه آشپزخانه، اطمینان حاصل کنید که سیم از محفظه نگهداری سیم (12) به طور کامل باز شده باشد.
- ۱ اهرم آزادسازی سر را به پایین فشار دهید ① و سر همزن را بالا بیاورید تا جایی که در موقعیت قفل قرار گیرد ②.
  - ۲ کاسه را روی پایه جا بگذارید و در جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید ③ تا در جای خود محکم شود.
  - ۳ ابزار مورد نیاز را داخل سوکت قرار دهید. سپس ابزار را بالا بکشید ④ و بچرخانید ⑤ تا در جای خود قفل شود.
- توجه: اگر محتویات کف همزن K شکل یا همزن پره‌ای گیر می‌کند و بالا نمی‌آید، به بخش "تنظیم ابزارها" رجوع کنید.
- ۴ با پایین دادن اهرم آزادسازی سر ⑥، سر همزن را پایین بدهید تا جایی که قفل شود ⑦.
  - 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 حداکثر سرعت، کلید را روی موقعیت (P) قرار دهید.
- پس از اتمام 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  می‌توان برای افزودن تدریجی ترکیبات سبک و رقیق به داخل مخلوط‌های غلیظتر از جمله مرنگ، موس، فول میوه‌ای، کیک اسفنجی ژنوبایی و سوفله، و همچنین اضافه کردن تدریجی آرد و میوه به مایه‌های کیک استفاده کرد. همزن با سرعتی یکنواخت و آرام کار خواهد کرد.

### مهم

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

## قبل از اولین بار استفاده

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

# با دستگاه آشپزخانه Kenwood خود آشنا شوید

### ملحقات اختیاری

تعدادی ملحقات اختیاری در بازار موجود است که می‌توانید 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](http://www.kenwoodworld.com) مراجعه کنید.

### Key

#### خروجی‌های ملحقات

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

#### همزن

- ④ قاب خروجی پرسرعت
- ⑤ سر همزن
- ⑥ اهرم آزادسازی سر
- ⑦ چراغ نشانگر 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
- ⑭ همزن پره‌ای
- ⑮ a ابزار خمیر (اگر ارائه شده باشد)
- ⑮ b میکسر خمیر ماریچی (اگر ارائه شده باشد)
- ⑯ کاربرد
- ⑰ حفاظ (اگر ارائه شده باشد)
- ⑰ حفاظ (اگر ارائه شده باشد)
- Ⓐ حفاظ سر
- Ⓑ حفاظ

#### توجه: ملحقات خروجی کمسرعت

خروجی کمسرعت دستگاه آشپزخانه شما مجهز 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 Twist  که روی بسته حک شده است نیز قابل تشخیص می‌باشد. برای کسب اطلاعات بیشتر، به آدرس [www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist) مراجعه نمایید. اگر ملحقاتی دارید که مجهز به Bar Connection System  هستند، برای متصل کردن آنها به Twist Connection System در دستگاه آشپزخانه خود نیاز به آداپتور  KAT002ME خواهید داشت. برای کسب اطلاعات بیشتر، به آدرس [www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist) مراجعه نمایید.

توجه: آجاری که نمایش داده شده است **13** صرفاً برای ارائه توضیحات بوده و در بسته محصول ارائه نمی‌شود.

## ابزار کاسه‌ای و بعضی از کاربردهای آن

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

#### همزن K شکل

برای تهیه کیک، بیسکویت، شیرینی، یخچینه، مخلفات داخل شیرینی‌ها، اکر، و پوره سیب زمینی.

#### ابزار خمیر

فقط برای ترکیبات مخمری.

#### پره

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

بگیرید. از نصب یا جابجا کردن دستگاه با استفاده از دستگیره ظرف مخلوطکن خودداری کنید.

- از راهاندازی دستگاه در کنار لبه میز یا به نحوی که از سطح کار آویزان باشد و نیز از وارد کردن فشار به قطعات ضمیمه در حین وصل کردن آنها خودداری کنید؛ زیرا انجام چنین اقداماتی می‌تواند به بی‌ثباتی و وارثگون شدن دستگاه منجر گردد و صدمات جسمی یا خسارات مالی را در پی داشته باشد.
- پس از استفاده طولانی‌مدت 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.
- با دستگاهتان نزدیک به لبه سطح کار نکنید.
- سیم برق کوتاه برای کاهش خطرات ناشی از گیر کردن سیم به اشیاء یا پای افراد طراحی شده است. در صورت لزوم، می‌توانید از سیم رابط استفاده کنید به شرطی که کلیه اقدامات احتیاطی را انجام دهید. در صورت استفاده از سیم رابط: (۱) توان الکتریکی سیم رابط باید حداقل به اندازه توان الکتریکی دستگاه باشد؛ (۲) سیم باید به گونه‌ای تعبیه شود که از لبه پیشخوان یا میز آویزان نباشد تا کودکان به آن دسترسی نداشته باشند و پای کسی به آن گیر نکند. (۳) سیم رابط باید از نوع ارت‌دار و ۳ سیم (فاز، نول، ارت) باشد. توان الکتریکی دستگاه در پایین دستگاه درج شده است.
- 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.
- حداکثر توان بر پایه توان مصرفی خردکن/آسیاب، که بیشترین مصرف برق را دارد، محاسبه شده است. سایر قطعات ضمیمه ممکن است برق کمتری 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.

● این دستگاه با بخشنامه مقررات شماره 1935/2004 که در باره موادی که با مواد غذایی تماس دارند تطابق دارد.

## قبل از وصل کردن دوشاخه

● مطمئن شوید که مشخصات برق تغذیه کننده مشابه مشخصات درج شده در زیر دستگاه شما باشد.

## 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 بهروز و پیشرفته. امیدواریم از آن لذت ببرید.

بر قدرت. مطمئن. چند منظوره. Kenwood.

### 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.
- در صورت آسیب دیدن سیم یا دوشاخه برق دستگاه، برای حفظ ایمنی و پرهیز از خطرات احتمالی، لطفاً از یک نمایندگی یا تعمیرکار مجاز Kenwood بخواهید که نسبت به تعویض آنها اقدام کند.
- قبل از جا زدن یا جدا کردن ابزارها/ملحقات، پس از استفاده و قبل از تمیزکاری، کنترل سرعت را روی وضعیت 'O' (خاموش) بچرخانید و دستگاه را از برق بکشید.
- انگشتان تان 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 بازرسی یا تعمیر، آن را نزد متخصص مربوطه ببرید: به بخش "سرویس 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 کودکان 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 حداکثر 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 محکم باشند.
- سر مخلوطکن را در حالی که یک از قطعات ضمیمه به آن متصل است، بلند نکنید زیرا ممکن است پایه مخلوطکن دچار بی ثباتی گردد.
- هنگام جابجا کردن دستگاه، همیشه آن را از ناحیه پایه و سر مخلوطکن



**Kenwood Ltd**

New Lane  
Havant  
Hampshire  
PO9 2NH

[kenwoodworld.com](http://kenwoodworld.com)

© Copyright 2021 Kenwood Limited. All rights reserved



5720000793/4