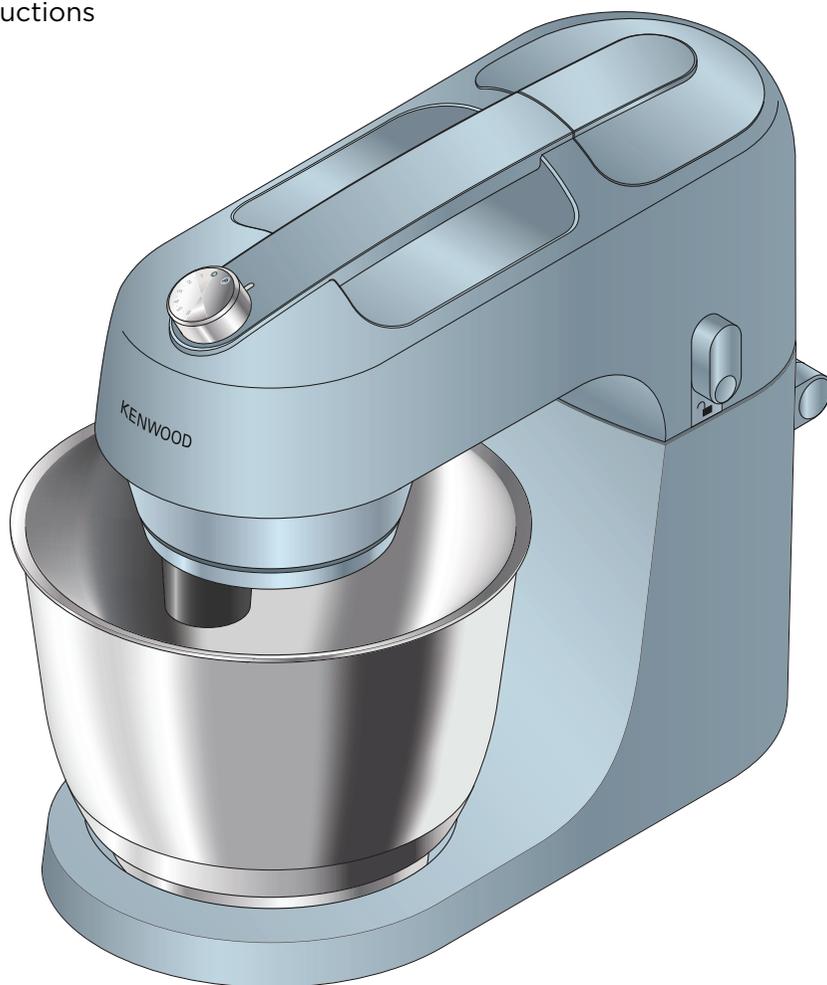


KENWOOD

Kenwood Go

TYPE: KZM35

instructions



English

2 - 19

عربي

٢٠ - ٣٨

English

- Safety 2-3
- Plug and Fuse Information 3
- Care and Cleaning 4-5
- Part List 6-7
- To Use Your Stand Mixer 8-10
 - Usage Diagrams and Usage Instructions 10
- To Fit and Use Your Splashguard 10-11
- Usage Chart 12-13
- Recipes 14
- Tool Adjustment 15
- Cord Storage 16
- Service and Customer Care 17
- Troubleshooting 18-19

Safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels. (The rating label on the base of the machine should not be removed).
- 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.
- **Always** turn the speed control to 'O' OFF position and unplug before fitting or removing tools/attachments, after use and before cleaning.
- **Always** keep your body parts, hair, jewellery and loose clothing away from moving parts and fitted attachments.
- **Never** leave the machine on unattended.
- **Never** use a damaged machine. Get it checked or repaired: see 'Service and customer care'.
- **Never** put your fingers into the hinge mechanism.
- **Never** let the cord hang down where a child could grab it.
- **Never** operate the Stand Mixer with the head in the raised position.
- **Never** let the power unit, cord or plug get wet.
- **Never** use an unauthorised attachment.
- **Ensure** that the bowl is always fitted when operating the appliance when using a bowl tool.
- **Do not** use more than one outlet (Bowl tool socket & High Speed outlet) at a time.
- **Never** exceed the maximum quantities and speeds stated in the Recommended Usage Chart.
- When using an attachment, read the safety instructions that come with it.
- Take care when removing bowl tools after extended use as they may get hot.
- Take care when lifting this appliance as it is heavy.
- Ensure the head is locked and that the bowl, tools, outlet cover and cord are secure before lifting.
- When moving the appliance always pick up by the handle on mixer head.
- **Do not** move or lift the appliance by an attachment that is fitted to the machine.
- **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.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Misuse of your appliance can result in injury.
- 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;
 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.
- 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.

Power Consumption

- Automatically switches to OFF mode after 20 minutes of inactivity¹⁾.
- OFF Mode: 0.3W.

¹⁾ Turn the speed control dial to 'P' or 'I' then return to 'O' to reactivate the machine.

Before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of the power unit.

Important – Plug and Fuse Information

- The wires in the cord are coloured as follows:
Blue = Neutral, Brown = Live.
- If the plug is cut off it must be DESTROYED IMMEDIATELY. An electric shock hazard may arise if an unwanted non-rewireable plug is inadvertently inserted into a socket outlet.
- If the plug supplied with your appliance has a fuse fitted and the fuse fails it must be replaced with one of the same rating.

Note:

- For non-rewireable Plug Type G the fuse cover MUST be refitted when replacing the fuse. If the fuse cover is lost then the plug must not be used until a replacement can be obtained. The correct fuse cover is identified by colour and a replacement may be obtained from your Kenwood Authorised Repairer (see Service).



Plug Type G

- This appliance conforms to EC Regulation 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

Care and Cleaning

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

Appliance and Outlet Covers

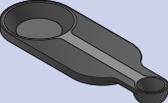
- Wipe with a damp cloth then dry (including the feet on the underside of the machine).
- **Never** use abrasives or immerse in water.
- Store excess cord into the cord storage compartment at the back of the machine.

Stainless Steel Bowl

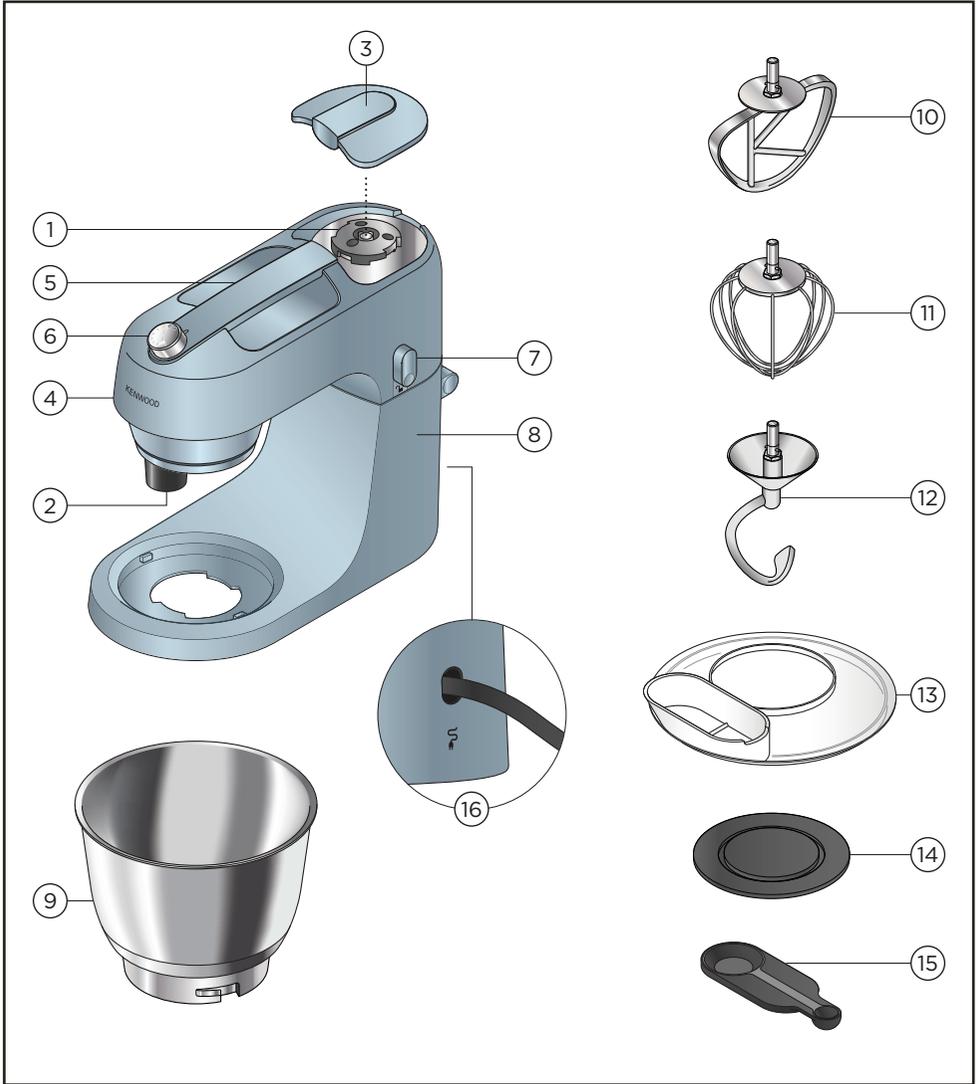
- Wash by hand, then dry thoroughly or wash in the dishwasher.
- **Never** use a wire brush, steel wool or bleach to clean your stainless steel bowl. Use vinegar to remove limescale.
- **Keep** away from heat (cooker tops, ovens, microwaves).

Tools & Splashguard

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

H			
	✗	✗	✓
	✓	✓	✗
	✗	✓	✗
	✗	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Parts List

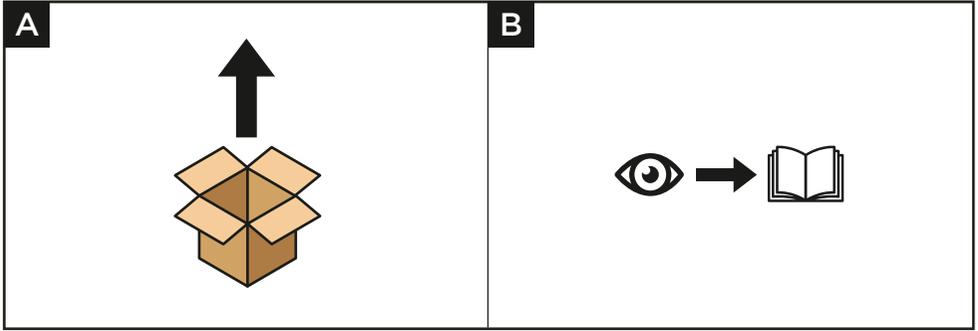


Attachment Outlets

- ① High-speed outlet
- ② Bowl tool socket

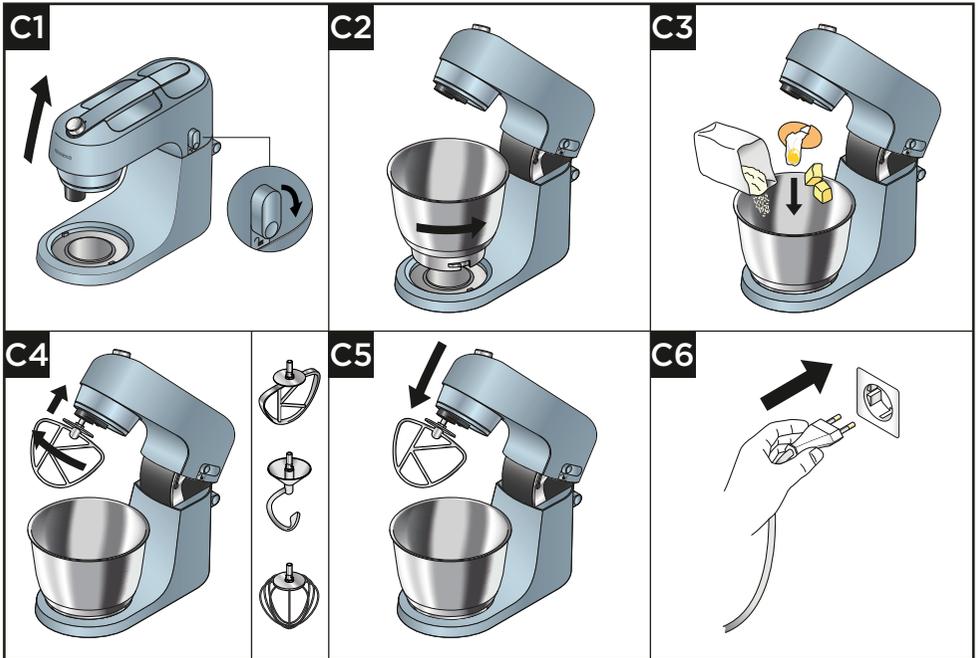
Mixer

- ③ High speed outlet cover
- ④ Mixer head
- ⑤ Handle
- ⑥ Speed control dial
- ⑦ Head release lever
- ⑧ Power unit
- ⑨ Bowl
- ⑩ K-Beater
- ⑪ Whisk
- ⑫ Dough tool
- ⑬ Splashguard
- ⑭ Bowl seat pad
- ⑮ Measuring spoon
- ⑯ Cord storage



To Use Your Stand Mixer

Usage Diagrams and Usage Instructions



Important

- If the mixer head is raised during operation, the machine will stop working straight away. To re-start the mixer, lower the mixer head, turn the speed switch to the 'O' position, wait a few seconds and then re-select the speed. The mixer should resume operating straight away.
- Ensure that no bowl tools are fitted or stored in the bowl when using other outlets.
- Do not use the whisk for heavy mixtures (all in one cakes and creaming fat & sugar) as you could damage it.
- Never exceed the maximum capacities and speeds stated – you may overload the machine.
- Ensure feet and work surface are clean and dry before using the product.

- 1 Rotate head lift lever clockwise and raise the mixer head until it locks.
- 2 Fit the bowl onto the base, and turn it anti-clockwise to lock.
- 3 Add the relevant ingredients to the bowl to be mixed.
- 4 Place the required tool into the socket. Then push up and turn the tool to lock into position.
- 5 Lower the mixer head by rotating the head lift lever anti-clockwise and lower the mixer head until it locks.
- 6 Plug into the power supply. Start the machine by turning the speed control to the desired speed setting.
- 7 Use the pulse (P) position for short bursts of maximum speed.
- 8 After use, return the speed control to 'O' OFF position and unplug your Stand Mixer.
- 9 Release the tool by turning clockwise to unlock from the tool socket and then remove.

Hints and Tips

- If the tools are not picking ingredients up from the bottom of the bowl, refer to the 'Tool Adjustment' section.
- Your mixer has been fitted with a 'soft start' feature to minimise spillage. However if the machine is switched on with a heavy mixture in the bowl such as bread dough, you may notice that the mixer takes a few seconds to reach the selected speed.
- To avoid splashing of ingredients gradually increase the speed.
- To fully incorporate the ingredients, stop mixing and scrape down the bowl with the spatula frequently.

Hints and Tips - K-Beater

- When creaming fat and sugar for cake mixes, always use the fat at room temperature or soften it first.
- Use cold ingredients for pastry unless your recipe says otherwise.

Hints and Tips - Whisk

- Best results achieved when eggs are at room temperature. Before whisking egg whites, make sure there is no grease or egg yolk on the whisk or the bowl.

Hints and Tips - Dough Tool

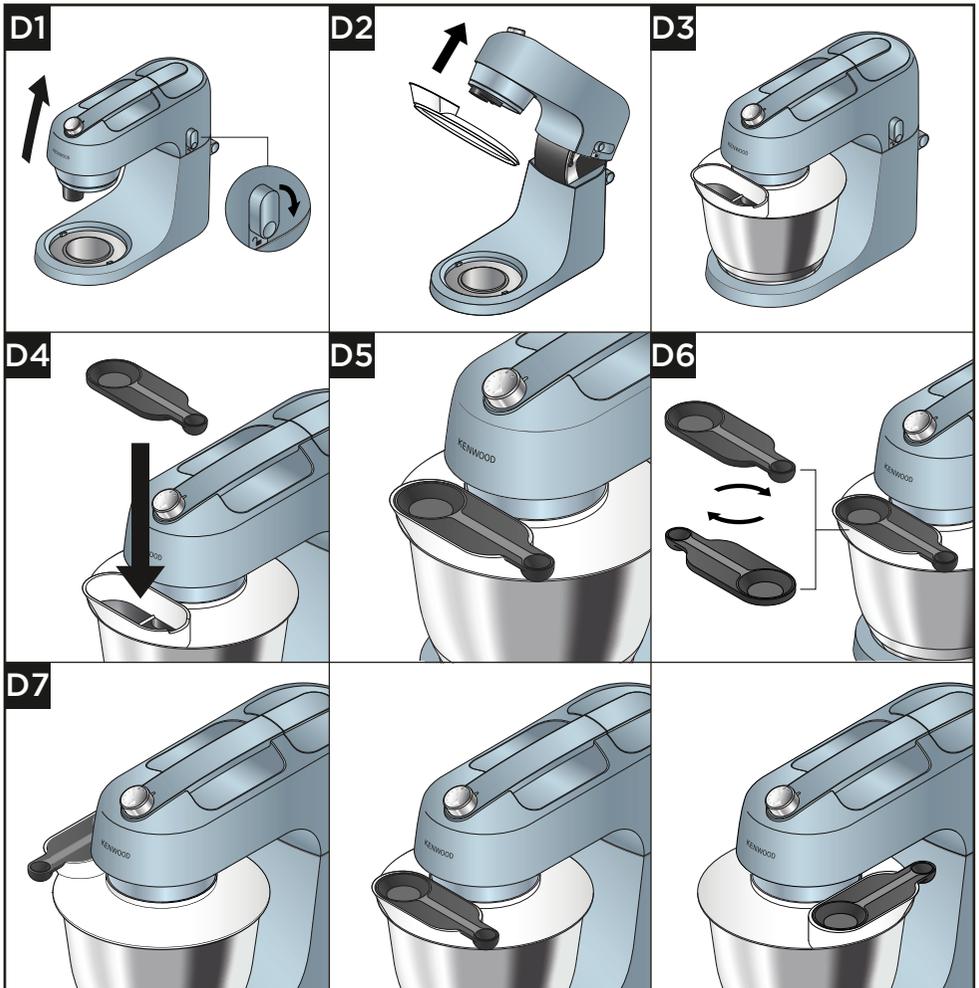
- If you hear the machine labouring, switch off, remove half the dough and do each half separately.

Yeast

- **Dried Yeast** (the type that needs reconstituting): pour the warm water into the bowl. Then add the yeast and sugar and leave to stand for 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.

To Fit and Use Your Splashguard

Usage Diagrams and Usage Instructions



Important

- During mixing, ingredients can be added directly to the bowl via the chute of the splashguard.
- You do not need to remove the splashguard to change tools.

- 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 until fully located. The chute section should be positioned as shown.
- 4 Insert required tool.
- 5 Lower the mixer head.

Note: once the splashguard has been fitted it can be rotated 90 degrees to the left or right, depending on what position the mixer is used in.

- 6 Remove the splashguard by raising the mixer head and pushing it down.
- 7 The measuring spoon can additionally be used as a cover to the feed chute. To secure, lower the measuring spoon onto the feed chute and push into place.

Note: the measuring spoon will fit into the feed chute into either direction.

Usage Chart

E 	 (MAX)		 (Mins)	
	  Total 300 g 1.2 kg	1-6	5-10	
  	 500 g	1-2	0.5-2	
 	  400 g x 8	1-6	5-10	
 	 	 Total 750 g	1-4	5-10
 	 Total 1.8 kg	1-6	5-10	

E	  (MAX)		 (Mins)
	8	1-6	1-2
 4-8°C	750 ml	1-6	1-2
	760 g	6	1-1.5
 Mayo	 x 2	6	1-1.5
	 (MAX)		 (Mins)
	 800 g 1.290 kg	1	1
		2	3-4
	 800 g 1.350 kg	1	1
		2	3-4
	 700 g 1.520 kg	1	1
		2	4-9
	 500 g 775 g	1-2	5

Recipes

White Bread Dough

800 g Flour

9 g Salt

13 g Fast Action Dried Yeast

448 ml Water

15 g Lard or Butter

- 1 Fit the bowl to the stand mixer.
- 2 Pour the water into the bowl, followed by the remaining ingredients.
- 3 Mix on speed 1 for 45 - 60 seconds or until a dough is formed.
- 4 Knead on speed 2 for 3-4 minutes.
- 5 Place the dough into two 2lb (900 g) loaf tins or shape into rolls and place onto a greased baking tray.
- 6 Cover with a tea towel and leave the dough to rise in a warm place for 45-60 minutes until doubled in size.
- 7 Bake at 200 °C for 40 minutes or 15 - 20 minutes for rolls.

Pizza Dough

500 g Flour

30 g Olive Oil

7 g Salt

7 g Yeast

300 ml Water

- 1 Fit the bowl to the stand mixer.
- 2 Add all of the ingredients.
- 3 Fit the dough hook and lower the head.
- 4 Mix on speed 1 for 1 minute.
- 5 Knead on speed 2 for 4 minutes.
- 6 Shape the dough into a ball on a floured work surface.
- 7 Cover the dough with a damp tea towel and leave to rest for 30 - 40 minutes in a warm place.
- 8 Divide into 2 and roll out into 15cm pizza base.
- 9 Transfer to semolina covered baking tray, garnish/top your pizza and bake for 10 - 15 minutes at 240 °C.

Prune Marinade

125 g Clear Runny Honey

20 g Soft Prunes

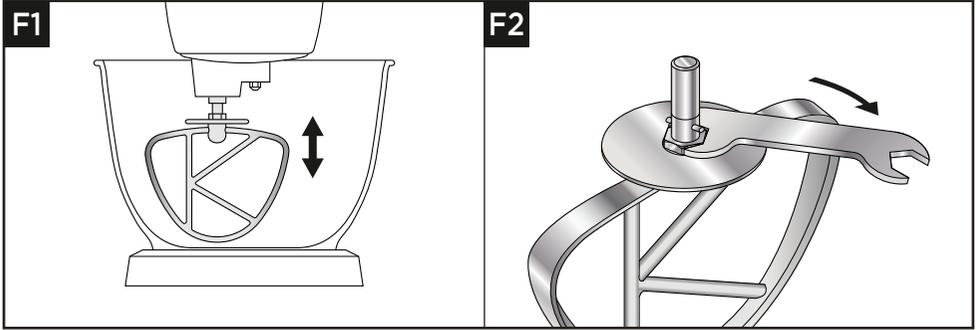
20 ml Water

- 1 Place all ingredients into the mini chopper/mill. Refrigerate overnight.
- 2 Fit the attachment to the Stand mixer.
- 3 Switch to pulse for 4 seconds.
- 4 Use as required.

Note: Mini chopper/mill attachment available to purchase separately.

Tool Adjustment

Usage Diagrams and Usage Instructions

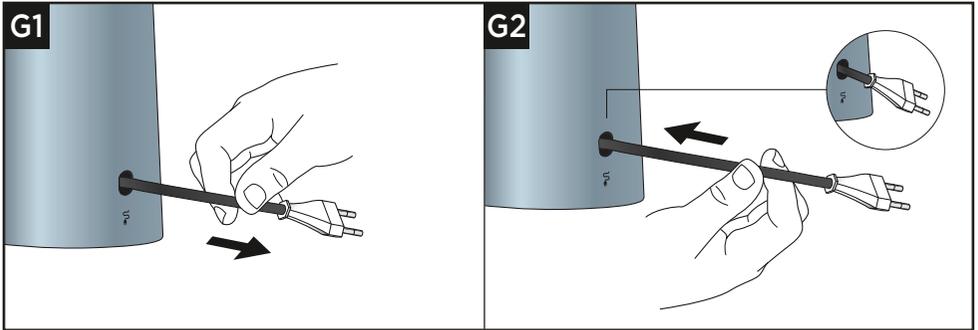


Important

- 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.

- 1 Unplug the appliance.
 - 2 Raise the mixer head and insert the Whisk, K-beater or dough tool.
 - 3 Lower the mixer head. If the clearance needs to be adjusted, raise the mixer head and remove the tool. Ideally the tool should almost touch the bottom of the bowl.
 - 4 Using a suitable spanner loosen the nut sufficiently to allow adjustment of the shaft. To lower the tool closer to the bottom of the bowl, turn the shaft clockwise. To raise the tool away from the bottom of the bowl turn the shaft anti-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 shown is for illustration purpose only.

Cord Storage



Service and Customer Care

- **If you experience any problems with the operation of the appliance, before calling for assistance refer to the 'Troubleshooting Guide' or visit www.kenwoodworld.com.**

UK

If you need help with:

- using your appliance or
- servicing, spare parts or repairs (in or out of guarantee)
- ☎ call Kenwood customer care on **0345 222 0458**. **Have your model number (e.g. TYPE: KZM35) and date code (5 digit code e.g. 23T04) ready.** They are on the underside of the power unit.
- **Spares and Attachments**
- ☎ call 0844 557 3653.

Other countries

- 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.

Troubleshooting Guide

Problem	Cause	Solution
The whisk, 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.
Mixer is moving on the worktop.	Ingredient residues on the underside of the machine contribute to machine movement.	Clean and dry the feet and work surface thoroughly.
The stand mixer stops during operation LED light flashes twice followed by light fading in and out - cycle repeated Or LED light flashes rapidly 8 times over 2 seconds, followed by 2 x 1 second flashes	Overload protection activated. Maximum capacity exceeded. Speed sensor failed. Overheat system activated.	1) Return the control dial to 0 speed position, try to re-start the machine. If the error persists remove ingredients from the bowl and re-try. If issue is not resolved, unplug the machine and allow to cool for 45 minutes.
Explanation of Control Dial LED States		
1) Control dial LED light' off whilst the machine plugged in.	Stand Mixer has been left plugged in for more than 20 minutes without being operated and has gone into OFF mode.	Turn the speed control to 'P' or '1' then return to 'O' to reactivate the machine.
2) Single 1 second flash followed by 5 seconds off, the repeated continuously	Control dial in off position with the head lift down whilst machine plugged in.	Normal operation
3) LED light fades in and out continuously.	Mixer head raised during operation Mixer plugged in with head down and control dial set to a speed position.	Lower mixer head and/or return control dial to 'O' restart the machine.
4) Four flashes per second for a 2 second period then a 1 second period of non-illumination, followed by; Flashes 2 times: 2x(1 second on, then 1 second off. Sequence repeated until cleared.	Motor Overheat Fault	Return control dial to 'O'. Unplug machine, wait for 15 minutes before restarting the machine.

Problem	Cause	Solution
5) Four flashes per second for a 2 second period, then a 1 second period of non-illumination, followed by; Flashes 4 times: 4x(1 second on, then 1 second off)	Triac/PCBA Fault Safety FlipFlop Fault Safety Relay Fault	Return control dial to '0'. Unplug machine, wait for 15 minutes before restarting the machine.
6) Four flashes per second for a 2 second period, then a 1 second period of non-illumination, followed by; Flashes 3 times: 3x(1 second on, then 1 second off)	NTC Fault	Return control dial to '0'. Unplug machine, wait for 15 minutes before restarting the machine. If error is found to be consistent contact the local service centre.

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
٥) أربع ومضات في الثانية لمدة ثانيتين، ثم فترة ثانية واحدة بدون إضاءة، تليها: ومضات أربع مرات: ٤ مرات (ثانية واحدة مضيئة، ثم ثانية واحدة مطفأة)	خطأ في Triac/PCBA خطأ في FlipFlop الأمان خطأ في مرحل الأمان	أعدي ضبط قرص التحكم على 'O'. وافصلي الجهاز من مصدر التيار الكهربائي وانتظري ١٥ دقيقة قبل إعادة تشغيل الجهاز.
٦) أربع ومضات في الثانية لمدة ثانيتين، ثم فترة ثانية واحدة بدون إضاءة، تليها: ومضات ٣ مرات: ٣ مرات (ثانية واحدة مضيئة، ثم ثانية واحدة مطفأة)	خطأ في NTC	أعدي ضبط قرص التحكم على 'O'. وافصلي الجهاز من مصدر التيار الكهربائي وانتظري ١٥ دقيقة قبل إعادة تشغيل الجهاز. إذا كان الخطأ مستمرًا، يرجى الاتصال بمركز الخدمة المحلي.

دليل استكشاف المشكلات وحلها

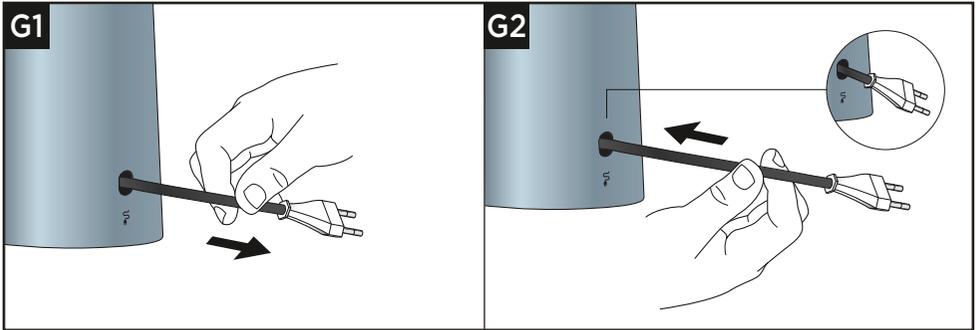
المشكلة	السبب المحتمل	الحل
خفاقة البيض أو مضرب العجين يقرع قاع الوعاء أو لا يصل إلى المكونات الموجودة في قاع الوعاء.	ارتفاع الأداة غير صحيح وتحتاج لضبط ارتفاعها.	اضبطي طول الأداة باستخدام مفتاح ربط لتعديل الارتفاع - راجعي قسم «ضبط الأداة».
الخلاط يتحرك على سطح العمل.	تساهم بقايا المكونات الموجودة على الجانب السفلي من الجهاز في حركة الجهاز.	نظفي القدمين وسطح العمل وجففيهما جيداً.
الجهاز يتوقف أثناء التشغيل	تم تفعيل الحماية من التعبئة الزائدة.	١) أعيدي ضبط قرص التحكم على السرعة صفر السرعة، وحاولي إعادة تشغيل الجهاز. . إذا استمرت المشكلة، أزيلتي المكونات من السلطانية وحاولي مرة أخرى. إذا لم يتم حل المشكلة، افصلي الجهاز من التيار الكهربائي واتركيه ليبرد لمدة ٤٥ دقيقة.
يومض ضوء LED مرتين ثم يخفت تدريجياً ويعود للإضاءة مجدداً - وتتكرر الدورة	تم تجاوز السعة القصوى. فشل مستشعر السرعة.	تم تفعيل نظام الحماية من السخونة الزائدة.
أو		
يومض ضوء LED بسرعة ٨ مرات خلال ثانيتين، ثم يومض مرتين لمدة ثانية لكل مرة		
شرح حالات ضوء LED على قرص التحكم		
١) يتم إيقاف تشغيل ضوء LED الخاص بقرص التحكم أثناء توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي.	تم ترك جهاز المطبخ المتكامل متصلاً بالكهرباء لأكثر من ٢٠ دقيقة دون تشغيله وتحول إلى وضع إيقاف التشغيل (OFF).	أدير قرص التحكم في السرعة إلى "P" أو "1" ثم أعيديه إلى "O" لإعادة تنشيط الجهاز.
٢) ومضة واحدة لمدة ثانية واحدة تليها ٥ ثوانٍ من الإطفاء، ثم تتكرر باستمرار	قرص التحكم في وضع الإيقاف مع خفض الرأس والجهاز موصل بالتيار الكهربائي.	التشغيل العادي.
٣) يخفت ضوء LED ويزداد تدريجياً باستمرار.	تم رفع رأس الخلاط أثناء التشغيل	اخفضي رأس الخلاط و/أو قرص التحكم مرة أخرى إلى وضع 'O' لإعادة تشغيل الجهاز.
٤) أربع ومضات في الثانية لمدة ثانيتين ثم فترة ثانية واحدة بدون إضاءة، تليها؛ ومضتان: مرتين (ثانية واحدة مضيئة، ثم ثانية واحدة مطفاة. يتكرر التسلسل حتى إلغائه.	خطأ في ارتفاع حرارة المحرك	أعيدي ضبط قرص التحكم على 'O'. وافصلي الجهاز من مصدر التيار الكهربائي وانتظري ١٥ دقيقة قبل إعادة تشغيل الجهاز.

- 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. للحصول على معلومات محدثة حول أقرب مركز خدمة معتمد من KENWOOD، يرجى زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com، أو موقع الويب المخصص لبلدك.
- تمت الأعمال الهندسية والتصميم من قبل شركة Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.

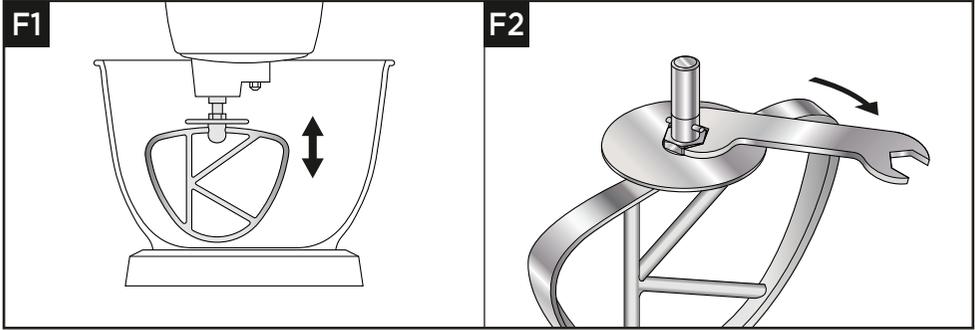


معلومات هامة هو الكيفية الصحيحة للتخلص من المنتج وفقاً لتوجيهات الاتحاد الأوروبي المتعلقة بنفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE)

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.



مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



هام

- 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.

- ١ افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
 - ٢ ارفعي رأس الخلاط وأدخلي خفاقة البيض أو مضرب العجين أو أداة العجن.
 - ٣ اخفضي رأس الخلاط. إذا كان يلزم ضبط المسافة، ارفعي رأس الخلاط وأزيلي الأداة. من الناحية المثالية، يجب أن تلمس الأداة الجزء السفلي من السلطانية تقريباً.
 - ٤ باستخدام مفتاح الربط المزود فكي الصامولة بشكل كاف للسماح بتعديل محور الدوران. لخفض الأداة في اتجاه قاع السلطانية، لفي محور دوران في اتجاه عكس عقارب الساعة. لرفع الأداة بعيداً عن قاع الوعاء، لفي محور الدوران في اتجاه عقارب الساعة.
 - ٥ أعيدي إحكام ربط الصامولة.
 - ٦ ركبي الأداة في الخلاط وخفضي 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 المبين في الشكل التوضيحي لأغراض الإيضاح فقط.

الوصفات

عجينة الخبز الأبيض

- ٨٠٠ جرام دقيق
- ٩ جرام ملح
- ١٣ جرام خميرة فورية
- ٤٤٨ مل ماء
- ١٥ جرام دهن أو زبدة
- ١ ركبي السلطانية على جهاز المطبخ المتكامل.
- ٢ اسكبي الماء في السلطانية، ثم أضيفي باقي المكونات.
- ٣ اخفقي على السرعة ١ لمدة ٤٥ - ٦٠ ثانية أو حتى تتكون العجينة.
- ٤ اعجني على السرعة ٢ لمدة ٣-٤ دقائق.
- ٥ ضعي العجينة في قالبين للخبز سعة ٢ رطل (٩٠٠ جرام) أو شكليها على شكل لفائف ثم ضعها في صينية خبز مدهونة بالزبدة.
- ٦ غطي العجينة بمنشفة واركبها لتختمر في مكان دافئ لمدة ٤٥-٦٠ دقيقة حتى يتضاعف حجمها.
- ٧ اخبزها في الفرن على درجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية لمدة ٤٠ دقيقة أو ١٥ - ٢٠ دقيقة لللفائف.

عجينة البيترزا

- ٥٠٠ جرام دقيق
- ٩٠ جرام زيت الزيتون
- ٧ جرام ملح
- ٧ جرام خميرة
- ٣٠٠ مل ماء
- ١ ركبي السلطانية على جهاز المطبخ المتكامل.
- ٢ أضيفي جميع المكونات.
- ٣ ركبي خطاف العجن واخفزي الرأس.
- ٤ اخلطي على السرعة ١ لمدة دقيقة واحدة.
- ٥ اعجني على السرعة ٢ لمدة ٤ دقائق.
- ٦ شكلي العجينة على شكل كرة على سطح عمل مرشوش بالدقيق.
- ٧ غطي العجينة بمنشفة شاي مبللة واركبها لترتاح لمدة ٣٠ - ٤٠ دقيقة في مكان دافئ.
- ٨ قسمي العجينة إلى قسمين وافردي كل نصف ليشكل قاعدة بيتزا بقطر ١٥ سم.
- ٩ انقلها إلى صينية خبز مغطاة بالسמיד، زيتي/ضعي الحشوة على البيترزا، واخبزها لمدة ١٠ - ١٥ دقيقة عند ٢٤٠ درجة مئوية.

ماريناد البرقوق المجفف

- ١٢٠ جرام عسل نحل صافي
- ٢٠ جرام برقوق مجفف طري
- ٢٠ مل ماء
- ١ ضعي جميع المكونات في القطاعة/المطحنة الصغيرة. ضعها في الثلاجة طوال الليل.
- ٢ ركبي السلطانية في جهاز المطبخ المتكامل.
- ٣ بدلي إلى التشغيل النبضي لمدة ٤ ثوانٍ.
- ٤ استخدمه حسب الحاجة.

ملحوظة: ملحق المفرمة الصغيرة/المطحنة متاح للشراء بشكل منفصل.

E	 (الحد الأقصى)		 (دقيقة)
 	٨	١-٦	١-٢
  4-8°C	٧٥٠ مل	١-٦	١-٢
 	٧٦٠ غرام	٦	١-١½
	 × ٢	٦	١-١½
	 (الحد الأقصى)		 (دقيقة)
 	  ٨٠٠ غرام ١.٢٩٠ كيلوغرام	١	١
	  ٨٠٠ غرام ١.٣٥٠ كيلوغرام	١	١
   	  ٧٠٠ غرام ١.٥٢٠ كيلوغرام	١	١
   	  ٥٠٠ غرام ٧٧٥ غرام	١-٢	٥

E	 (الحد الأقصى) (الحد الأقصى)		 (دقيقة) (دقيقة)
	  Total ٣٠٠ غرام ١.٢ كيلوغرام	١-٦	٥-١٠
  	 ٥٠٠ غرام	١-٢	١/٢-٢
 	  ٤٠٠ غرام × ٨	١-٦	٥-١٠
   	 Total ٧٥٠ غرام	١-٤	٥-١٠
 	 Total ١.٨ كيلوغرام	١-٦	٥-١٠

- أثناء الخلط، يمكن إضافة المكونات مباشرة إلى الوعاء عبر مانع الرذاذ.
- لا تحتاجين إلى إزالة مانع الرذاذ لتغيير الأدوات.

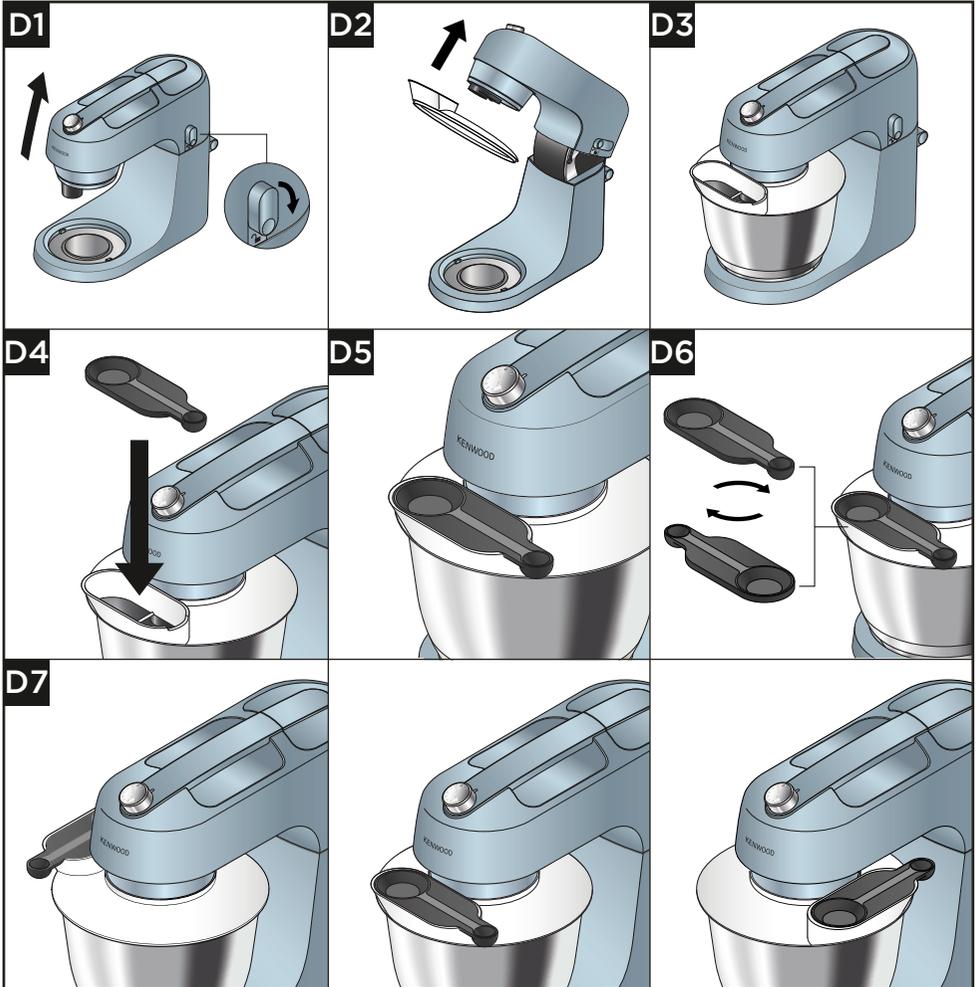
- ١ ارفعي رأس الخلاط إلى أن يستقر في موضعه.
 - ٢ ركبي السلطانية على القاعدة.
 - ٣ ادفعي مانع الرذاذ على الجانب السفلي من رأس الخلاط إلى أن يستقر في موضعه الصحيح تمامًا. يجب وضع قسم أنبوب إدخال المكونات بالشكل الموضح.
 - ٤ ركبي الأداة المطلوبة.
 - ٥ اخفضي رأس الخلاط.
- ملاحظة: بمجرد تركيب مانع الرذاذ، يمكن تدويره بمقدار ٩٠ درجة إلى اليسار أو اليمين، حسب الوضعية التي يتم استخدام الخلاط فيها.
- ٦ أزيلِي مانع الرذاذ عن طريق رفع رأس الخلاط ودفعه للانزلاق لأسفل.
 - ٧ يمكن أيضًا استخدام ملعقة القياس كغطاء لأنبوب إدخال المكونات. للتثبيت، اخفضي ملعقة القياس على أنبوب إدخال المكونات ثم ادفعيها إلى مكانها.
- ملاحظة: ستتناسب ملعقة القياس مع أنبوب إدخال المكونات في أي اتجاه.

الخميرة

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

تركيب واستخدام مانع الرذاذ

مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



هام

- في حالة رفع رأس الخلاط أثناء التشغيل، يتوقف الجهاز فوراً. لإعادة تشغيل الخلاط، اخفضي رأس الخلاط، أديري مفتاح تحكم السرعة إلى موضع إيقاف التشغيل «O»، انتظري بضعة ثوان ثم أعيدي تحديد السرعة المطلوبة. يتم معاودة تشغيل الخلاط مرة أخرى.
- تأكدي من عدم تركيب أو تخزين أي أداة أخرى خاصة بالسلطانية عند استخدام مخارج أخرى.
- لا تستخدم خفاقة البيض مع الخلطات السميكة (مثل تحضير الكيك بوضع كل المكونات في وعاء واحد وخط السمن مع السكر) فقد يتسبب ذلك في تلفها.
- يحذر تجاوز السعات القصوى المحددة - فقد تتسبب في حمل زائد على الجهاز.
- تأكدي من أن الأرجل وسطح العمل نظيفان وجافان قبل استخدام المنتج.

- ١ لفي ذراع رفع الرأس في اتجاه عقارب الساعة وارفعي رأس الخلاط إلى أن يستقر في موضعه.
- ٢ ركبّي السلطانية على القاعدة، وفيها عكس اتجاه عقارب الساعة للقفل.
- ٣ أضيفي المكونات ذات الصلة إلى السلطانية ليتم خلطها.
- ٤ أدخلي الأداة المطلوب استخدامها في المقبس. ثم ادفعيها لأعلى ولفيها لقفلها في موضع التعشيق.
- ٥ اخفضي رأس الخلاط عن طريق لف ذراع رفع الرأس عكس اتجاه عقارب الساعة ثم اخفضي رأس الخلاط إلى أن يستقر في موضعه.
- ٦ قومي بتوصيله بمصدر الطاقة. ابدئي تشغيل الجهاز بتحويل التحكم في السرعة إلى إعداد السرعة المطلوب.
- ٧ استخدمي وضع التشغيل النبضي (P) للفترات القصيرة ذات السرعة القصوى.
- ٨ بعد الاستخدام، أعيدي مفتاح التحكم في السرعات إلي موضع إيقاف التشغيل (OFF) «O» وافصلي جهاز المطبخ الكامل عن مصدر التيار الكهربائي.
- ٩ أزيللي الأداة عن طريق لفها في اتجاه عقارب الساعة لتحريرها عن مقبس إلحاق الأداة ثم أزيلها.

تلميحات ونصائح

- إذا لم تتمكن الأدوات من التقاط المكونات من أسفل السلطانية، فارجعي إلى قسم 'ضبط الأداة'.
- الخلاط مزود بخاصية "البدء الناعم" لتقليل الاتسكاب. ومع ذلك ففي حالة تشغيل الجهاز مع وجود خليط ثقيل في السلطانية مثل عجينة الخبز قد تلاحظين أن الخلاط يستغرق بضع ثوان للوصول إلى السرعة المحددة.
- لتجنب تطاير رذاذ عن المكونات، ارفعي السرعة تدريجياً.
- لدمج المكونات بالكامل، أوقفي عملية الخلط واكشطِي جوانب السلطانية باستخدام ملعقة التقلب بانتظام.

تلميحات ونصائح - مضرب العجين

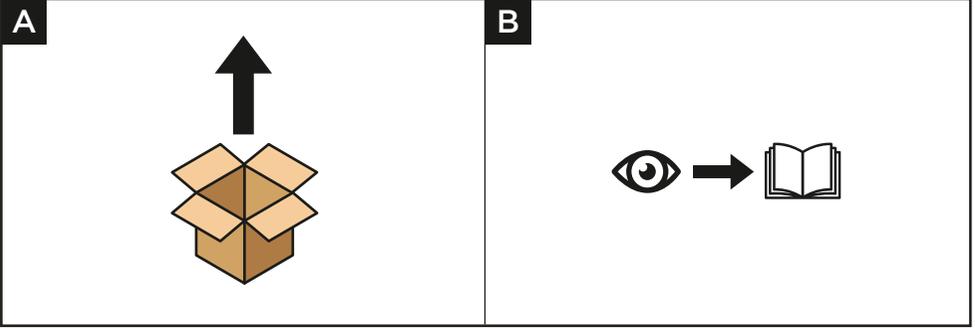
- استخدمي الزبد أو السمن في درجة حرارة الغرفة عند خلطه مع السكر لتحضير خلطات الكيك أو قومي بتلينه أولاً.
- استخدمي مكونات باردة لتحضير الحلويات ما لم تذكر الوصفة خلاف ذلك.

تلميحات ونصائح - خفاقة البيض

- يمكن الحصول على أفضل النتائج عندما تكون درجة حرارة البيض هي نفس درجة حرارة الغرفة. قبل خفق بياض البيض، تأكدي من عدم وجود زيت أو صفار بيض على مضرب البيض أو السلطانية.

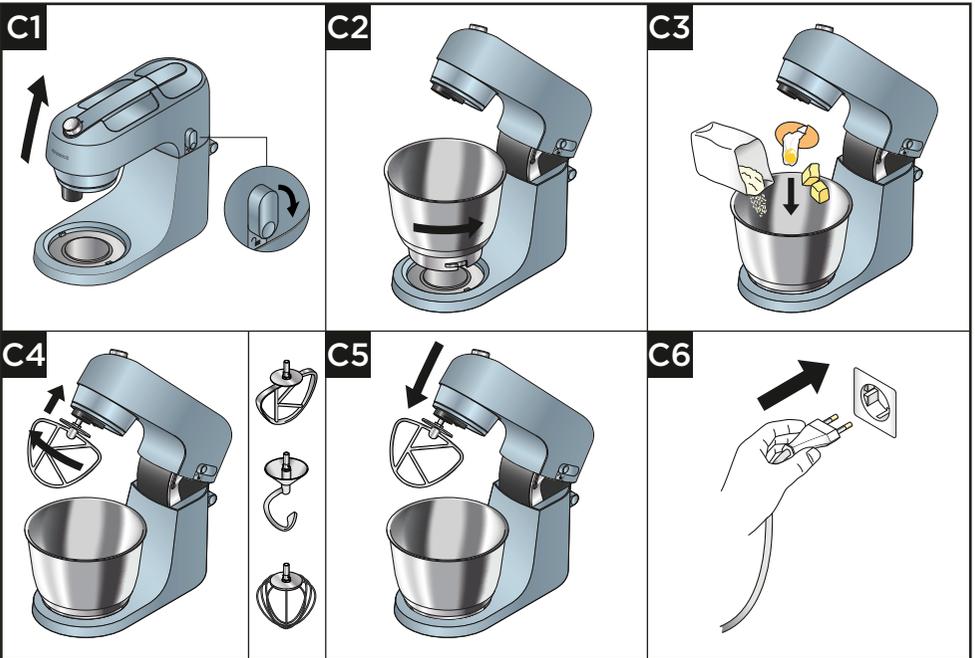
تلميحات ونصائح - أداة العجن

- في حالة سماع صوت الجهاز مثقلاً، فأوقفي التشغيل وأزيللي نصف العجين ثم تعاملي مع كل نصف على منفرداً.



لاستخدام جهاز المطبخ المتكامل

مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام

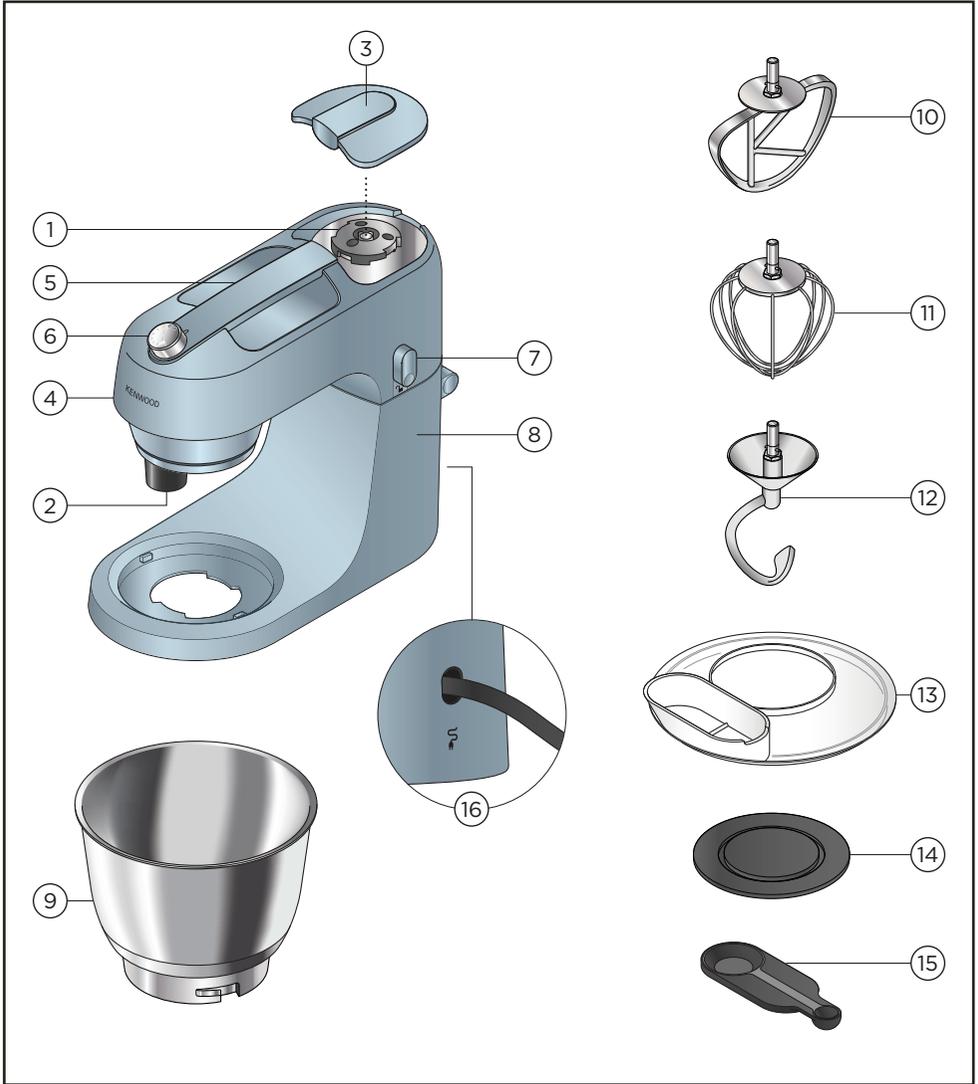


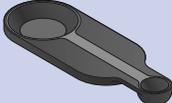
مخارج الملحقات

- ① مخرج السرعة العالية
- ② مقبب إلهاق السلطانية

الخلاط

- ③ غطاء مخرج السرعة العالية
- ④ رأس الخلاط
- ⑤ المقبب
- ⑥ ضوء مؤشر استعداد الخلاط
- ⑦ قرص التحكم في السرعة
- ⑧ ذراع تحرير رأس الخلاط
- ⑨ وحدة الطاقة (الموتور)
- ⑩ السلطانية
- ⑪ مضرب العجين K
- ⑫ خفاقة البيض
- ⑬ أداة العجن
- ⑭ مانع الرذاذ
- ⑮ وسادة قاعدة السلطانية
- ⑯ ملعقة قياس
- ⑰ منطقة تخزين السلك



H			
	✗	✗	✓
	✓	✓	✗
	✗	✓	✗
	✗	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

العناية والتنظيف

- دائماً أوقف التشغيل وافصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي قبل التنظيف.
- قد يظهر القليل من الشحوم على مقبس أداة السلطانية ② عند الاستخدام لأول مرة. هذا طبيعي - ما عليك سوى مسحه.

أغطية الجهاز والمخارج

- امسحي بقطعة قماش مبللة ثم جففي (بما في ذلك الأرجل في الجانب السفلي من الجهاز).
- يحذر استخدام المواد الكاشطة أو الغمر في الماء.
- خزني السلك الزائد في حجرة تخزين السلك في الجزء الخلفي من الجهاز.

سلطانية من الصلب عديم الصدأ

- 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 الخل لإزالة الطبقة الجيرية.
- ابعديها عن مصادر الحرارة (سطح الموقد، الأفران، المايكروويف).

الأدوات ومانع الرذاذ

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

- إذا تم استخدام سلك تمديد:
- ١. يجب أن يكون التصنيف الكهربائي المحدد لسلك التمديد على الأقل بنفس مستوى التصنيف الكهربائي للجهاز
- 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.
- تعتمد السعة القصوى على ملحق المفرمة الصغيرة/المطحنة الذي يستهلك أكبر حمل. قد تستهلك الملحقات الأخرى طاقة أقل.
- استخدم الجهاز في الاستخدام المنزلي فقط. لا تتحمل Kenwood أية مسؤولية في حالة تعرض الجهاز للاستخدام غير الصحيح أو عدم الالتزام بهذه التعليمات.

استهلاك الطاقة

- يتحول تلقائياً إلى وضع إيقاف التشغيل (OFF) بعد ٢٠ دقيقة من عدم النشاط^(١).
- وضع إيقاف التشغيل (OFF): ٠.٣ وات

(١) أديري قرص التحكم في السرعة إلى "P" أو "1" ثم أعيديه إلى "0" لإعادة تنشيط الجهاز.

قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي

- تأكد من تماثل مواصفات مصدر التيار الكهربائي لديك مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- يتوافق هذا الجهاز مع تنظيمات الاتحاد الأوروبي 2004/1935 المتعلقة بالمواد والأجسام المتلامسة مع الأطعمة.

- اقْرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- انزععي جميع العبوات والملصقات والأفلام الواقية. (يجب عدم إزالة ملصق التصنيف الموجود على قاعدة الجهاز).
- لأسباب متعلقة بالسلامة ولتجنب حدوث أية مخاطر، في حالة تلف السلك الكهربائي أو القابس، يجب استبداله بواسطة Kenwood أو مركز خدمة معتمد من قبل Kenwood.
- اضبطي دائماً مفتاح التحكم في السرعات على وضع إيقاف التشغيل 'O'OFF' وافصلي الجهاز من مصدر التيار الكهربائي قبل تركيب أو إزالة الأدوات/الملحقات، وبعد الاستخدام، وقبل التنظيف.
- حافظي دائماً على أجزاء جسمك، وشعرك، ومجوهراتك، وملابسك الفضفاضة بعيداً عن الأجزاء المتحركة والملحقات المثبتة.
- لا تتركّي الجهاز مهماً.
- لا تستخدمّي الجهاز في حالة تلفه. في مثل هذه الحالة، يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم "الصيانة والعناية بالعملاء".
- يحظر وضع أصابعك داخل آلية المفصلة.
- يحذر ترك السلك الكهربائي متدلياً في حالة وجود طفل فقد ينتزعه.
- يحذر تشغيل جهاز المطبخ المتكامل عندما يكون الرأس مرفوعاً.
- يحذر تعرض وحدة الطاقة، السلك الكهربائي أو قابس التوصيل للماء.
- يحظر استخدام ملحق غير مصرح به.
- تأكدي من تركيب السلطانية دائماً عند تشغيل الجهاز عند استخدام أداة السلطانية.
- لا تستخدمّي أكثر من مخرج واحد (مقبس أدوات السلطانية ومخرج السرعة العالية) في المرة الواحدة.
- يحظر تجاوز الكميات والسرعات القصوى الواردة في مخطط الاستخدام الموصى به.
- عند استخدام ملحق ما، يجب قراءة تعليمات الأمان الواردة معه.
- توخي الحذر عند إزالة أدوات السلطانية بعد فترة استخدام مطولة حيث تكون درجة حرارتها مرتفعة.
- توخي الحذر عند رفع هذا الجهاز لأنه ثقيل.
- تأكدي من تثبيت رأس الخلاط والوعاء والأدوات والمنفذ والسلك الكهربائي قبل حمل الجهاز.
- عند تحريك الجهاز، احمليه دائماً من المقبض الموجود على رأس الخلاط.
- لا تحركي الجهاز أو ترفعيه بواسطة ملحق مثبت على الجهاز.
- لا تحاولي تحريك أو رفع رأس الخلاط أثناء تركيب أي من الملحقات حيث يصبح جهاز المطبخ المتكامل غير مستقر.
- لا تشغلي جهازك بالقرب من الحافة أو تعلقيه على سطح العمل أو تستخدمّي القوة عند تركيب الملحق، لأن هذا قد يتسبب في عدم استقرار الوحدة وانقلابها، مما قد يؤدي إلى حدوث إصابة.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. احتفظي بالجهاز والسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال.
- يجب ملاحظة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- قد يؤدي سوء استخدام الجهاز إلى حدوث إصابات.

- لسلامتك ٢٢-٢١
- قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربى ٢٢
- العناية والتنظيف ٢٤-٢٣
- قائمة الأجزاء ٢٧-٢٥
- لاستخدام جهاز المطبخ المتكامل ٢٧
- مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام ٢٩-٢٧
- تركيب واستخدام مانع الرذاذ ٣٠-٢٩
- مخطط الاستخدام ٣٢-٣١
- الوصفات ٣٣
- ضبط الأداة ٣٤
- منطقة تخزين السلك ٣٥
- الصيانة ورعاية العملاء ٣٦
- دليل اكتشاف المشكلات وحلها ٣٨-٣٧

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

© Copyright 2024 Kenwood Limited. All rights reserved



5720071750/1