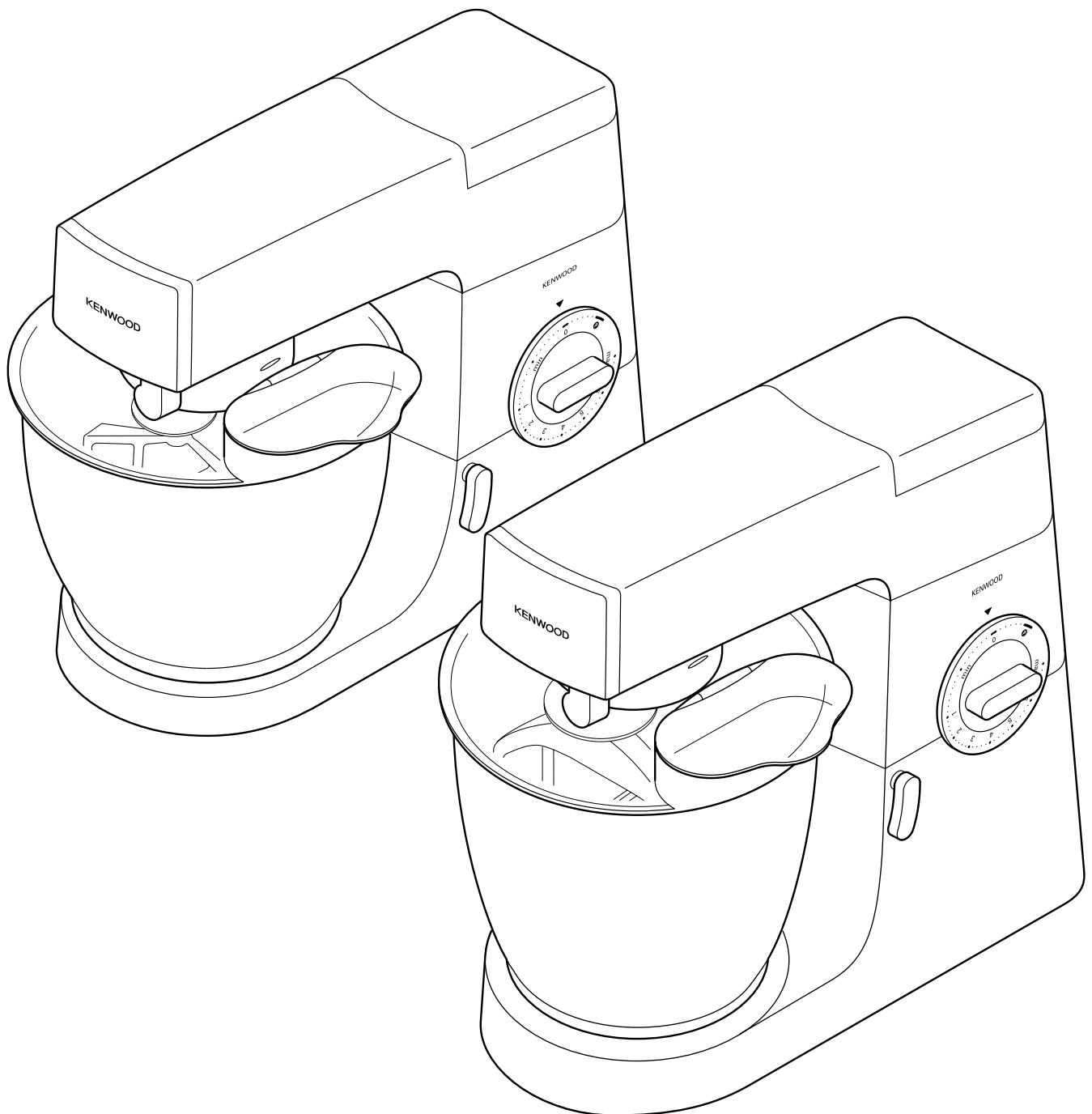


# KENWOOD

KM330 series, KM350 series, KM630 series,  
TYPE KM33, TYPE KM35, TYPE KM63, TYPE KM66

---

instructions



## English

page 4

### instructions

Congratulations on buying a Kenwood. With such a wide range of attachments available, it's more than just a mixer. It's a state-of-the-art kitchen machine. We hope you'll enjoy it. Robust. Reliable. Versatile. Kenwood.

## عربي

### التعليمات صفحة ١١

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

متين. يمكنك الاعتماد عليه. متنوع. منتج Kenwood.

## know your Kenwood kitchen machine

### **safety**

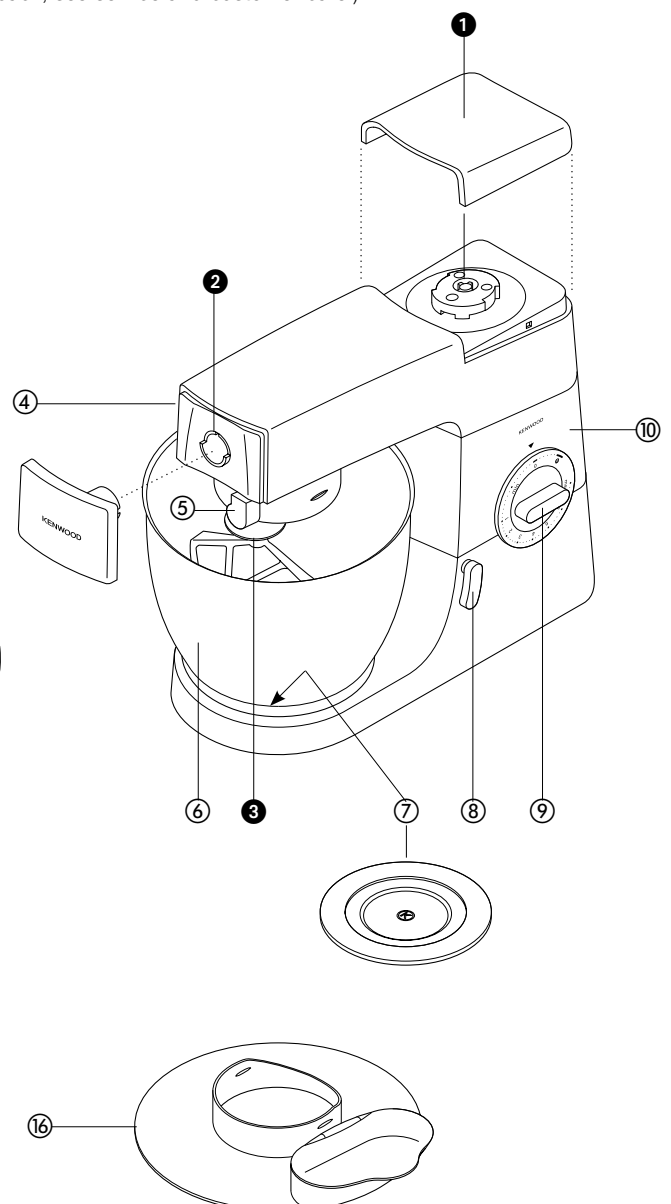
- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.
- Take care when removing bowl tools after extended use as they may get hot.
- Do not move or raise the mixer head with an attachment fitted as the Kitchen Machine could become unstable.
- Do not operate your appliance near the edge of a work surface.
- Switch off 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 machine on unattended.
- Never use a damaged machine. Get it checked or repaired: see 'service and customer care'.
- Never operate the 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 maximum capacities.
- When using an attachment, read the safety instructions that come with it.
- Take care when lifting this appliance as it is heavy. Ensure the head is locked and that the bowl, tools, outlet covers and cord are secure before lifting.
- 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.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 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.
- The wires in the cord are coloured as follows:  
Blue = Neutral, Brown = Live.
- The appliance must be protected by a 13A approved (BS1362) fuse.
- For non-rewireable plugs 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).
- If a non-rewireable 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 13A socket outlet.
- This appliance conforms to EC Regulation 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

1 Wash the parts: see 'care and cleaning'.

(To buy an attachment not included in your pack, see service and customer care.)



# the **mixer**

## the mixing 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. Don't use the whisk for heavy mixtures (eg creaming fat and sugar) - you could damage it.
- dough hook • For yeast mixtures.

## to use your mixer

- 1 Turn the head-lift lever anti-clockwise ❶ and raise the mixer head till it locks. Ensure the bowl seating pad is correctly fitted with the (K) symbol uppermost.
- to insert a tool 2 Push up till it stops ❷ then turn.
- 3 Fit the bowl onto the base - press down and turn clockwise ❸
- 4 Lift the mixer head slightly then turn the head-lift lever anti-clockwise and lower the mixer head till it locks.
- 5 Switch on by turning the speed switch to the desired setting.
- Switch to pulse (P) for short bursts.
- 6 Switch off and unplug after use.
- to remove a tool 7 Turn and remove.

- hints
- Switch off and scrape the bowl with the spatula frequently.
  - Eggs at room temperature are best for whisking.
  - Before whisking egg whites, make sure there's no grease or egg yolk on the whisk or bowl.
  - Use cold ingredients for pastry unless your recipe says otherwise.

## points for bread making

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

## maximum capacities

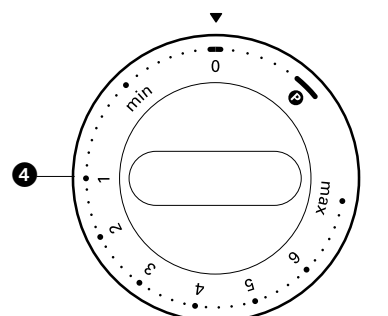
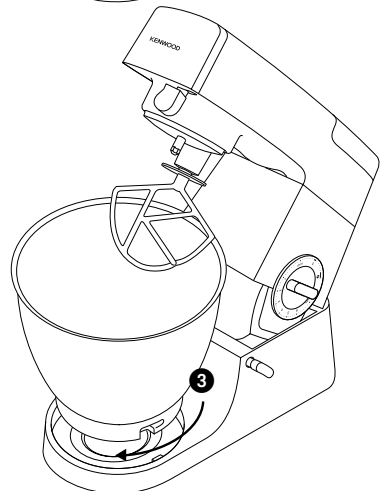
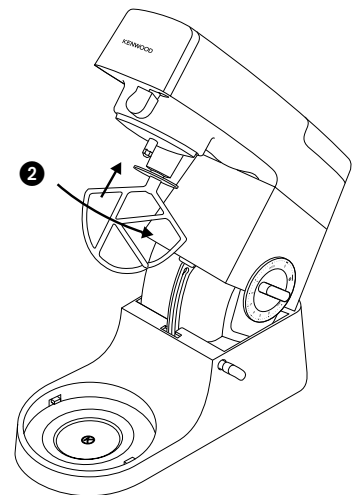
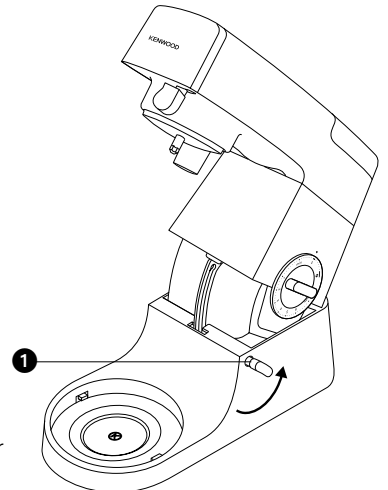
	CHEF	MAJOR
<b>shortcrust pastry</b>	• Flour weight: 680g - 1lb 8oz	Flour weight: 910g - 2lb
<b>stiff yeast dough</b>	• Flour weight: 1.36kg - 3lb	Flour weight: 1.5kg - 3lb 5oz
	• Total weight: 2.18kg - 4lb 13oz	Total weight: 2.4kg - 5lb 5oz
<b>soft yeast dough</b>	• Flour weight: 1.3kg - 2lb 14oz	Flour weight: 2.6kg - 5lb 12oz
	• Total weight: 2.5kg - 5lb 8oz	Total weight: 5kg - 11lb
<b>fruit cake mix</b>	• Total weight: 2.72kg - 6lb	Total weight: 4.55kg - 10lb
<b>egg whites</b>	• 12	16

## speed switch ❹

- K-beater • **creaming fat and sugar** start on min, gradually increasing to 'max'.
- **beating eggs into creamed mixtures** 4 - 'max'.
- **folding in flour, fruit etc** Min - 1
- **all in one cakes** start on min speed, gradually increase to max.
- **rubbing fat into flour** min - 2.
- whisk • Gradually increase to 'max'.
- dough hook • Start on 'min', gradually increasing to 1.

## important

Ensure that no bowl tool is fitted or stored in the bowl when using other outlets.



## troubleshooting

### problem

- The whisk or K-beater knocks against the bottom of the bowl or isn't reaching the ingredients in the bottom of the bowl.

solution • Adjust the height using the spanner provided. Here's how:

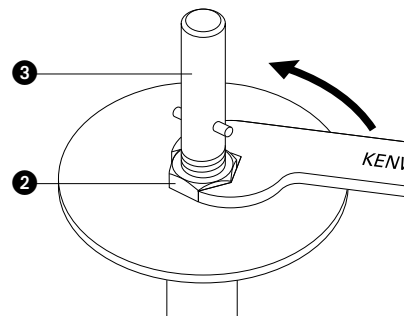
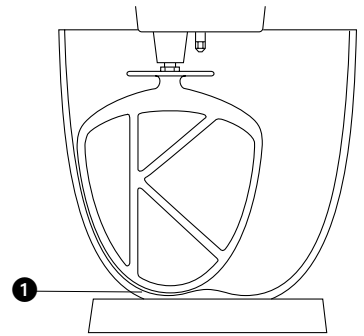
- 1 Unplug the appliance.
- 2 Raise the mixer head and insert the whisk or beater.
- 3 Lower the mixer head. If the clearance needs to be adjusted, raise the mixer head and remove the tool. Ideally the whisk and K-beater should be **almost** touching the bottom of the bowl **1**.
- 4 Using the spanner provided loosen the nut **2** sufficiently to allow adjustment of the shaft **3**. 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.

**dough hook** - this tool is set at the factory and should require no adjustment.

### problem

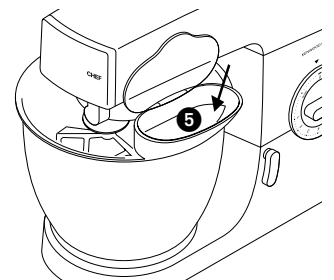
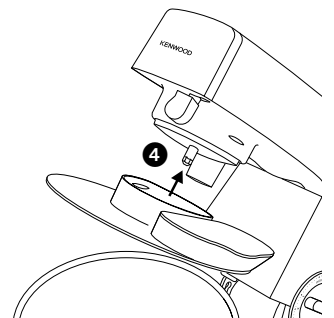
- The mixer stops during operation.

solution • Your mixer is fitted with an overload protection device and will stop if overloaded to protect the machine. If this happens, switch off and unplug the mixer. Remove some of the ingredients to reduce the load, and allow the mixer to stand for a few minutes. Plug in and reselect the speed. If the mixer does not restart immediately allow to stand for additional time.



## to fit and use your splashguard (if supplied)

- 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 **4** 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 **5**.
- You do not need to remove the splashguard to change tools.
- 6 Remove the splashguard by raising the mixer head and sliding it down.



## cleaning and service

### care and cleaning

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

power unit, outlet covers

- Wipe with a damp cloth, then dry.
- Never use abrasives or immerse in water.

bowls

- Wash by hand, then dry thoroughly or wash in the dishwasher. Always ensure that plastic bowls are loosely packed in the dishwasher to prevent distortion.

- If you have a stainless steel bowl never use a wire brush, steel wool or bleach to clean it. Use vinegar to remove limescale.
- Keep away from heat (cooker tops, ovens, microwaves).

tools

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

splashguard

- Wash by hand, then dry thoroughly.

### service and customer care

UK

If you need help with:

- using your machine
- servicing or repairs (in or out of guarantee)

☎ call Kenwood Customer Care on **023 9239 2333** or visit [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com). **Have your model number (e.g. TYPE KM33) and date code (5 digit code e.g. 13L35) ready.** They are on the underside of the Kitchen machine.

### • spares and attachments

☎ call 0844 557 3653.

other countries

- If you experience any problems with the operation of your appliance, before requesting assistance 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.
- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.



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

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste.

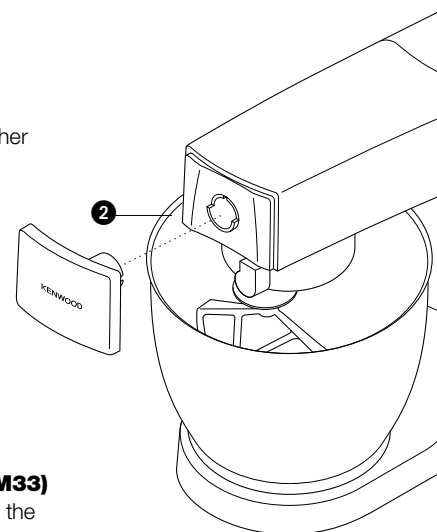
It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

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

### guarantee UK only

- If your machine goes wrong within one year from the date you bought it, we will repair or replace it free of charge provided:
- you have not misused, neglected or damaged it;
- it has not been modified;
- it is not second-hand;
- it has not been used commercially;
- you have not fitted a plug incorrectly; and
- **you supply your receipt to show when you bought it.**

This guarantee does not affect your statutory rights.



## recipes

See important points for bread making on page 6.

- white bread stiff yeast dough**
- ingredients
- 1.36kg (3lb) strong plain flour
  - 15ml (3tsp) salt
  - 25g (1oz) fresh yeast; or 15g/20ml (½oz) dried yeast + 5ml (1tsp) sugar
  - 750ml (1¼pts) warm water: 43°C (110°F). Use a thermometer or add 250ml (9fl oz) boiling water to 500ml (18fl oz) cold water
  - 25g (1oz) lard
- method
- 1 **dried yeast** (the type that needs reconstituting): pour the warm water into the bowl. Then add the yeast and the sugar and leave to stand for about 10 minutes until frothy.  
**fresh yeast:** crumble into the flour.  
**other types of yeast:** follow the manufacturer's instructions.
  - 2 Pour the liquid into the bowl. Then add the flour (with fresh yeast if used), salt and lard.
  - 3 Knead at minimum speed for 45 - 60 seconds. Then increase to speed 1, adding more flour if necessary, until a dough has formed.
  - 4 Knead for 3 - 4 more minutes at speed 1 until the dough is smooth, elastic and leaves the sides of the bowl clean.
  - 5 Put the dough into a greased polythene bag or a bowl covered with a tea towel. Then leave somewhere warm until doubled in size.
  - 6 Re-knead for 2 minutes at speed 1.
  - 7 Half fill four 450g (1lb) greased tins with the dough, or shape it into rolls. Then cover with a tea towel and leave somewhere warm until doubled in size.
  - 8 Bake at 230°C/450°F/Gas Mark 8 for 30 - 35 minutes *for loaves* or 10 - 15 minutes *for rolls*.
- When ready, the bread should sound hollow when tapped on the base.

- white bread soft yeast dough**
- ingredients**
- This quantity is for TYPE KM63/ KM66 AND KM630 series. For TYPE KM33/KM35 & KM330/KM350 series, halve the quantities and add all the flour in one go**
- 2.6kg (5lb 12oz) ordinary plain flour
  - 1.3 litre (2¼pts) milk
  - 300g (10oz) sugar
  - 450g (1lb) margarine
  - 100g (4oz) fresh yeast or 50g (2oz) dried yeast
  - 6 eggs, beaten
  - 5 pinches salt
- method
- 1 Melt the margarine in the milk and bring to 43°C (110°F).
  - 2 **dried yeast** (the type that needs reconstituting): add the yeast and sugar to the milk and leave to stand for about 10 minutes until frothy.  
**fresh yeast:** crumble into the flour and add the sugar.  
**other types of yeast:** follow the manufacturer's instructions.
  - 3 Pour the milk into the bowl. Add the beaten eggs and 2kg (4lb 6oz) flour.
  - 4 Mix at minimum speed for 1 minute, then at speed 1 for a further minute. Scrape down.
  - 5 Add the remaining flour and mix at minimum speed for 1 minute, then at speed 1 for 2 - 3 minutes until smooth and evenly mixed.
  - 6 Half fill some 450g (1lb) greased tins with the dough, or shape it into rolls. Then cover with a tea towel and leave somewhere warm until doubled in size.
  - 7 Bake at 200°C/400°F/Gas Mark 6 for 20 - 25 minutes *for loaves* or 15 minutes *for rolls*.
  - 8 When ready, the bread should sound hollow when tapped on the base.
- Makes about 10 loaves.



## recipes *continued*

### **strawberry and apricot gâteau**

- ingredients: sponge
- 3 eggs
  - 75g (3oz) caster sugar
  - 75g (3oz) plain flour
- filling and decoration
- 150ml (¼pt) double cream
  - Sugar to taste
  - 225g (8oz) strawberries
  - 225g (8oz) apricots
- method
- 1 Halve the apricots and remove the stones. Cook gently in very little water, adding sugar to taste, until soft.
  - 2 Wash and halve the strawberries.
  - 3 To make the sponge, whisk the eggs and sugar at maximum speed until very pale and thick.
  - 4 Remove the bowl and the whisk. Fold in the flour by hand using a large metal spoon - do this carefully to keep the sponge light.
  - 5 Put the mixture into two 18cm (7") greased and lined sandwich tins.
  - 6 Bake at 180°C/350°F/Gas Mark 4 for about 20 minutes until the cake springs back when lightly touched.
  - 7 Turn out onto a wire rack.
  - 8 Whisk the cream at maximum speed until stiff. Add sugar to taste.
  - 9 Roughly chop the apricots and a third of the strawberries. Fold them into half the cream.
  - 10 Spread this over one of the sponges, then put the other sponge on top.
  - 11 Spread the remaining cream on top and decorate with the remaining strawberries.

### **meringues**

- ingredients
- 4 egg whites
  - 250g (9oz) icing sugar, sieved
- method
- 1 Line your baking tray with non-stick baking parchment.
  - 2 Whisk the egg whites and sugar at maximum speed for about 10 minutes until it stands in peaks.
  - 3 Spoon the mixture onto the baking tray (or use a piping bag with a 2.5cm (1") star nozzle).
  - 4 Bake at 110°C/225°F/Gas Mark ¼ for about 4 - 5 hours until firm and crisp. If they start to brown, leave the oven door slightly ajar.
- Store meringues in an airtight tin.

### **shortcrust pastry**

- ingredients
- 450g (1lb) flour, sieved with the salt
  - 5ml (1tsp) salt
  - 225g (8oz) fat (mix lard and margarine straight from the fridge)
  - About 80ml (4tbsp) water
- hint
- Don't overmix
- method
- 1 Put the flour into the bowl. Chop the fat up roughly and add to the flour.
  - 2 Mix at speed 1 until it resembles breadcrumbs. Stop before it looks greasy.
  - 3 Add the water and mix at minimum speed. Stop as soon as the water is incorporated.
  - 4 Cook at around 200°C/400°F/Gas Mark 6, depending on the filling.

### **carrot and coriander soup**

- ingredients
- 25g (1oz) butter
  - 1 onion chopped
  - 1 clove garlic crushed
  - 480g (1lb 1oz) carrot cut into 1.5cm cubes for a 1.2 l goblet
  - 600g (1lb 6oz) carrot cut into 1.5cm cubes for a 1.5 l goblet
  - cold chicken stock
  - 10-15ml (2-3tsp) ground coriander
  - salt and pepper
- method
- 1 Melt the butter in a pan, add the onion and garlic and fry until soft.
  - 2 Place the carrot into the liquidiser, add the onion and garlic. Add sufficient stock to reach the maximum 1.2 level or 1.5 level marked on the goblet. Fit the lid and filler cap.
  - 3 Blend on maximum speed for 5 seconds for a coarse soup or longer for a finer result.
  - 4 Transfer the mixture to a saucepan, add the coriander and seasoning and simmer the soup for 30 to 35 minutes or until cooked.
  - 5 Adjust the seasoning as necessary and add extra liquid if required.

## متابعة وصفات التحضير

### المرنغ

- المكونات • بياض ٤ بيضات
- ٢٥٠ غرام مسحوق سكر منخول

- طريقة التحضير ١ بطني صينية الخبز بورق مانع للالتصاق.
- ٢ اخفقي بياض البيض مع السكر على السرعة العالية لمدة ١٠ دقائق إلى أن يتحول الخليط إلى قمم ثابتة.
- ٣ افردى الخليط على صينية الخبز باستخدام ملعقة (أو استخدمى كيس تزيين الحلويات بفتحة نجمية الشكل ٢.٥ سم).
- ٤ اخبزي على درجة ١١٠ درجة مئوية/علامة الغاز ١/٤ لمدة ٤ - ٥ ساعات لحين يصبح القوام صلب ومقرمش. إذا بدأ الخليط في التحول إلى اللون البني، اتركي باب الفرن مفتوحاً قليلاً.
- خزني المرنغ في عبوة معدنية محكمة الغلق.

### المكونات ذات القشرة الهشة

- ٤٥٠ غرام دقيق وينخل مع الملح
  - ٥ مل (1 ملعقة صغيرة) ملح
  - ٢٢٥ غرام دهن حيواني (استخدمى السمن من التلابة مباشرة)
  - تلميح • حوالي ٨٠ مل (٤ ملاعق كبيرة) ماء
  - لا تفرطي في الخلط.
- ١ ضعي الدقيق في السلطانية. قطعي الدهن وأضيفيه إلى الدقيق.
- ٢ اخلطي المكونات على السرعة ١ حتى يشبه فتات الخبز. أوقفي الخلط قبل أن يبدو الخليط دهنيًا.
- ٣ أضيفي الماء واخلطي على السرعة البطيئة. أوقفي الخلط بمجرد اندماج الماء داخل العجينة.
- ٤ اطهي العجينة عند درجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية/علامة الغاز ٦ وهذا يتوقف على الحشوة.

### المكونات حساء الجزر والكزبرة

- ٢٥ غرام زبدة
  - ١ ثمرة بصل مفرومة
  - ١ فص ثوم مطحون
  - ٤٨٥ غرام جزر مقطع إلى مكعبات بطول ١.٥ سم بالنسبة للدورق سعة ١.٢ لتر
  - ٦٠٠ غرام جزر مقطع إلى مكعبات بطول ١.٥ سم بالنسبة للدورق سعة ١.٥ لتر
  - مرق دجاج بارد
  - ١٠ إلى ١٥ مللي (٢ إلى ٣ ملعقة صغيرة) مسحوق كزبرة
  - ملح وفلفل أسود
- طريقة التحضير ١ تذاب الزبدة في مقلاة، ثم أضيفي البصل والثوم مع القلي لحين يصبح القوام ليناً.
- ٢ أضيفي الجزر إلى المسيل، ثم أضيفي البصل والثوم. أضيفي كمية كافية من المرق حتى الوصول إلى علامة مستوى ١.٢ لتر أو ١.٥ لتر الموضحة على الدورق. ركبي الغطاء العلوي وفتحة التعبئة.
- ٣ امزجي على السرعة العالية لمدة ٥ ثوان للحصول على حساء بقوام خشن أو لمدة أطول للحصول على حساء بقوام ناعم.
- ٤ انقلي الخليط إلى المقلاة، أضيفي الكزبرة والتوابل ثم يترك الخليط على نار هادئة لمدة ٣٠ إلى ٣٥ دقيقة أو لحين النضج.
- ٥ أضيفي التوابل حسب الحاجة وأضيفي المزيد من المرق حسب الحاجة.

## وصفات التحضير

راجعى النقاط الهامة لتحضير الخبز صفحة ١٣.

### المكونات الخبز الأبيض عجينة الخميرة الخفيفة

- هذه الكمية بالنسبة لموديلات ٢.٦ كيلو غرام دقيق عادي
- جهاز المطبخ المتكامل السلسلة ١.٣ لتر حليب
- ٣٠٠ غرام سكر
- ٤٥٠ غرام سمن
- ١٠٠ غرام خميرة طازجة أو ٥٠ غرام خميرة جافة
- ٦ بيضات مخفوقة
- ٥ مقادير صغيرة ملح
- المتكامل السلسلة KM330/KM350 و
- استخدمى فقط نصف
- الكميات وأضيفى الدقيق دفعة واحدة

- ١ طريقة التحضير
  - ٢ نوبى السمن فى الحليب واجعلي الخليط عند درجة ٤٣ درجة مئوية.
  - ٣ **الخميرة الجافة** (النوع الذي يحتاج إعادة تشكيل): أضيفى الخميرة والسكر إلى الحليب واطريها تهاداً لمدة ١٠ دقائق حتى تتكون رغوة.
  - ٤ **الخميرة الطازجة**: فتتيها داخل الدقيق وأضيفى السكر.
  - ٥ **أنواع الخميرة الأخرى**: اتبعى تعليمات المصنع.
  - ٦ صبى الحليب فى السلطانية. أضيفى البيض المخفوق و٢ كيلو غرام من الدقيق.
  - ٧ اخلطى على السرعة البطيئة لمدة دقيقة، ثم على السرعة ١ لمدة دقيقة أخرى. اكشطي جوانب السلطانية.
  - ٨ أضيفى الكمية المتبقية من الدقيق ثم اخلطى لمدة دقيقة على السرعة البطيئة، ثم تابعى الخلط على السرعة ١ لمدة ٢ إلى ٣ دقائق حتى يصبح قوام الخليط ناعماً ومخلوط جيداً.
  - ٩ املئى نصف أربعة علب مدهونة بالزيت سعة ٤٥٠ غرام بالعجينة أو شكليها إلى لفائف. ثم غطيها بقطعة من القماش واطريها فى مكان دافئ حتى يتضاعف حجمها.
  - ١٠ اخبزي العجين عند درجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية/علامة الغاز ٦ لمدة ٢٠-٢٥ دقيقة للأرغفة أو ١٥ دقيقة لللفائف.
  - ١١ عندما ينضج الخبز سيصبح مفرغاً من الداخل وستشعرين بذلك عند شقه من القاعدة.
- تكفى الكمية لتحضير ١٠ أرغفة.

### المكونات: عجينة أسفنجية جاتوه الفراولة والمشمش

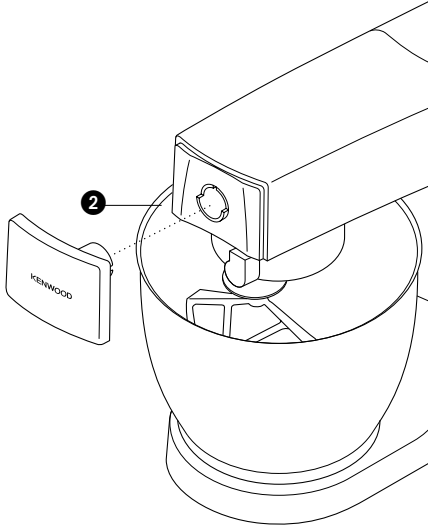
- ٣ بيضات
- ٧٥ غرام سكر بودرة
- ٧٥ غرام دقيق عادي
- ١٥٠ مل كريمة مزدوجة
- سكر حسب المذاق
- ٢٢٥ غرام فراولة
- ٢٢٥ غرام مشمش

- ١ طريقة التحضير
- ٢ قطعي ثمرة المشمش إلى نصفين وأزيلي البذور. اطهي المشمش برفق فى كميته قليلة من الماء وأضيفى السكر حسب المذاق حتى يصبح القوام ليناً.
- ٣ اغسلي ثمار الفراولة وقطعيها إلى نصفين.
- ٤ لتحضير العجينة الأسفنجية، اخفقي البيض مع السكر على السرعة العالية حتى يتحول لون الخليط إلى لون شاحب وقوام ثخين.
- ٥ أزيلى السلطانية وخفاقة البيض. اطوي الدقيق يدوياً باستخدام ملعقة معدنية كبيرة - قومي بهذه الخطوة بحذر للحفاظ على خفة العجينة الأسفنجية.
- ٦ ضعي الخليط فى علبتين معدنيتين للشطائر مدهونتين بالزيت بطول ١٨ سم.
- ٧ اخبزي العجين عند درجة حرارة ١٨٠ درجة مئوية/علامة الغاز ٤ لمدة ٢٠ دقيقة تقريباً لحين الحصول على القوام الأسفنجي عند لمس الكعكة.
- ٨ ضعي الخبز إلى رف سلكي للتبريد.
- ٩ اخفقي الكريمة على السرعة العالية لحين الحصول على قوام سميك. أضيفى السكر حسب المذاق.
- ١٠ افرمي المشمش مع ثلث كمية الفراولة للحصول على مفروم خشن. قلبي المفروم فى نصف كمية الكريمة.
- ١١ افردي هذا الخليط على إحدى الكعكتين ثم ضعي الكعكة الأخرى عليها.
- ١٢ افردي الكريمة المتبقية على السطح وزيني الكعكة بكمية الفراولة المتبقية.

## التنظيف والخدمة

### العناية والتنظيف

- أوقف دائماً تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي قبل التنظيف.
- قد يظهر قليل من الشحم عند المخرج ② عند الاستخدام لأول مرة. هذا أمر عادي. فقط امسحيه.



- وحدة الطاقة، اغطية المنافذ
- مسح بقطعة من القماش رطبة، ثم التجفيف.
- يحذر استخدام مواد كاشطة أو غمر الجهاز في الماء.
- الغسيل يدوي ثم التجفيف جيداً أو غسيل في غسالة الأطباق.
- تأكد دائماً من وضع السلطانية بشكل غير محكم داخل غسالة الأطباق وذلك لمنع تشوهها.
- إذا كان لديك سلطانية مصنوعة من الصلب عديم الصدأ (ستانلسستيل)، فيحذر استخدام فرشاة من السلك أو الصوف المعدني أو مواد التبييض عند تنظيفها.
- استخدم الخل لإزالة الطبقة الجيرية.
- أبعد عن مصادر الحرارة (سطح الموقد، الأفران، المايكروويف).
- غسيل يدوي ثم التجفيف جيداً أو غسيل في غسالة الأطباق.
- غسيل يدوي ثم التجفيف جيداً.
- مانع الرزاق

### الصيانة ورعاية العملاء

- في حالة مواجهة أية مشكلة متعلقة بتشغيل الجهاز، قبل الاتصال لطلب المساعدة: راجعي 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.

- تصميم وتطوير 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.

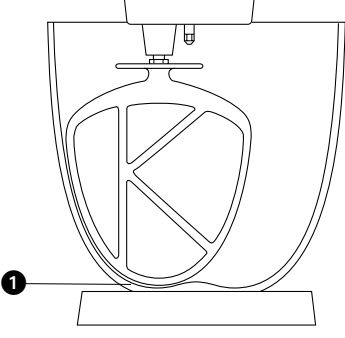
بل يجب أخذه إلى مركز تجميع خاص بجهة محلية متخصصة في التخلص من هذه النفايات أو إلى تاجر يقدم هذه الخدمة.

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 لسلطة قمامة ذات عجلات.

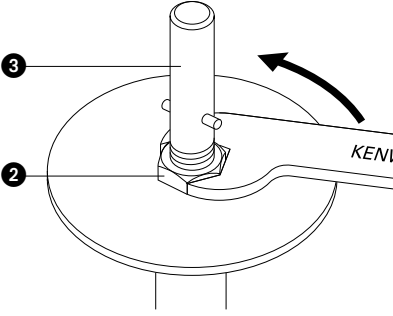
## استكشاف الأخطاء وإصلاحها

### المشكلة

- خفاقة البيض أو مضرب العجين K يقرع قاع الوعاء أو لا يصل إلى المكونات الموجودة في قاع الوعاء.
- الحل اضبطي الارتفاع باستخدام مفتاح الربط المزود. فيما يلي الطريقة:



- ١ افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- ٢ ارفعي رأس الخلاط وركبي خفاقة البيض أو المضرب.
- ٣ اخفضي رأس الخلاط. إذا كانت المسافة تحتاج إلى الضبط، ارفعي رأس الخلاط وأزيلي الأداة. من المثالي أن تلمس الخفاقة/مضرب العجين K بالكاد قاع السلطانية ①.
- ٤ باستخدام مفتاح الربط المزود فكي الصامولة ② بشكل كاف للسماح بضبط محور الدوران ③. لخفض الأداة في اتجاه قاع السلطانية، لفي محور دوران في اتجاه عكس عقارب الساعة. لرفع الأداة بعيداً عن قاع السلطانية لفي محور الدوران في اتجاه عقارب الساعة.
- ٥ أعيدي إحكام ربط الصامولة.
- ٦ ركي الأداة في الخلاط واخفضي رأس الخلاط. (تأكدي 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.

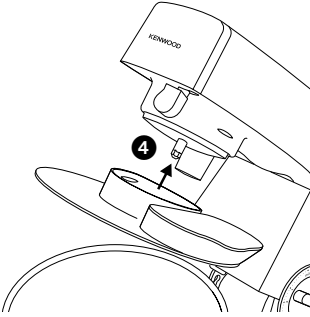


**خطاف العجين** - تم ضبط هذه الأداة في المصنع ولا تحتاج لأي ضبط.

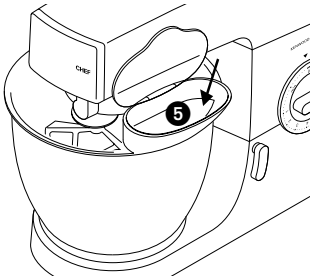
### المشكلة

- يتوقف الخلاط أثناء التشغيل.
- الحل الخلاط مزود بجهاز حماية من الحمل الزائد وسوف يتوقف إذا زادت حملته عن السعة القصوى وذلك لحماية الجهاز. إذا حدث ذلك، فأوقف التشغيل وأزيلي القابس الكهربائي. أزيلي بعض المكونات لتخفيف الحمل واطركي الخلاط بدون تشغيل لبضع دقائق. أوصل القابس الكهربائي وأعيدي تحديد السرعة. في حالة عدم بدأ تشغيل الخلاط فوراً فاتركيه لفترة إضافية حتى يبرد.

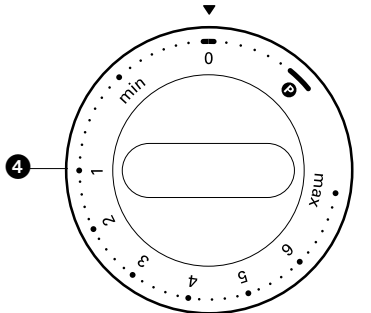
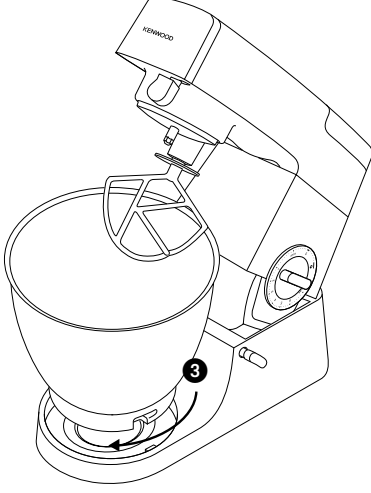
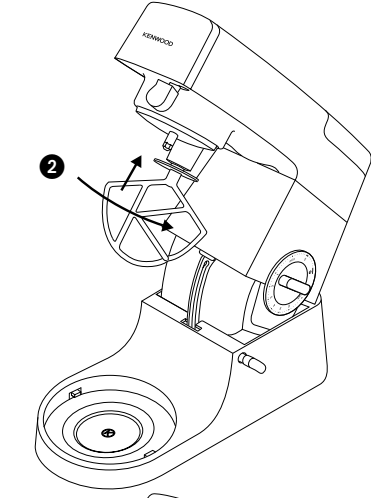
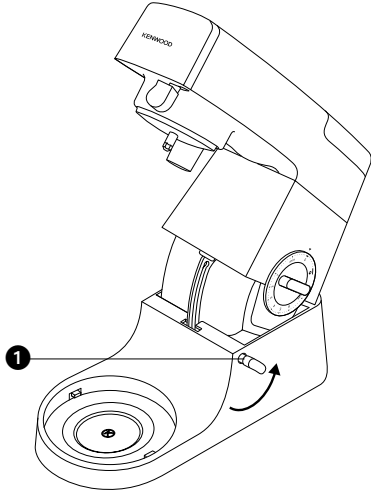
## تركيب واستخدام مانع الرذاذ (في حالة التزويد مع عبوة البيع)



- ١ ارفعي رأس العجانة حتى تقفل.
- ٢ اضبطي السلطانية على القاعدة.
- ٣ ادفعي مانع الرذاذ إلى الجانب السفلي من رأس العجانة ④ حتى يتم تركيبه. يجب أن يكون موضع الجزء المفصلي كما هو مبين.
- ٤ أدرجي الأداة المطلوبة.
- ٥ أخفضي رأس العجانة.
- أثناء العجن، يمكن إضافة المكونات مباشرة إلى الوعاء عن طريق الجزء المفصلي من مانع الرذاذ ⑤.
- لن تحتاجي لإزالة مانع الرذاذ عند تغيير الأدوات.
- ٦ أزيلي مانع الرذاذ عن طريق رفع رأس العجانة ودفعه للانزلاق لأسفل.



## الخلاط



### أدوات الخلط وبعض من استخداماتها

- مضرب العجين K لعمل الكيك والبسكويت والمعجنات والغطاء السكري للحلوى والحشوات وجاتوه الإكلير والبطاطس المهروسة.
- خفافة البيض لخفق البيض والزبد والقشدة والعجائن السائلة والكيك الإسفنجي خالي الدسم وأغطية الحلوى (المرنغ) وكيك الجبن والموس والسوفليه. لا تستخدم خفافة البيض للخلطات السميكة (مثل مزج السمن مع السكر حتى يسمك القوام) فقد تتلفها.
- خطاف العجين للخلطات المستخدم فيها الخميرة.

### لاستعمال الخلاط

- ١ لفي ذراع رفع رأس الخلاط في اتجاه عقارب الساعة ① وارفعي رأس الخلاط حتى يتم تشبيقتها في موضع تثبيت الرفع مصدرة صوت طقطقة. تأكدي من تركيب قاعدة الوعاء بشكل صحيح حيث تكون العلامة (K) مواجهة لأعلى.
- ٢ إدراج أداة ٢ ادفعي الأداة حتى تتوقف ② ثم أدريها.
- ٣ اضبطي السلطانية على القاعدة - اضغطي لأسفل وأدري في اتجاه عقارب الساعة ③.
- ٤ ارفعي رأس الخلاط قليلاً ثم لفي ذراع رفع رأس الخلاط في اتجاه عكس عقارب الساعة ثم أخفضي رأس الخلاط حتى يتم تشبيقتها في موضع التثبيت.
- ٥ ابدئي التشغيل عن طريق إدارة مفتاح السرعات إلى موضع السرعة المطلوبة.
- أدري المفتاح إلى وضع النبض P للتشغيل القصير.
- ٦ أوقف تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي بعد الانتهاء من استخدامه.
- ٧ أدريها وأزليها.

- تلميح: أوقفي العجن واكشط السلطانية من أسفل باستخدام ملعقة التقلب من حين لآخر.
- للحصول على أفضل النتائج اخفقي البيض الموجود في درجة حرارة الغرفة.
- قبل خفق بياض البيض، تأكدي من عدم وجود زيت أو صفار بيض على مضرب البيض أو الوعاء.
- استخدم مكونات باردة للعجين ما لم تذكر الوصفة خلاف ذلك.

### نقاط هامة لتحضير الخبز

- ملاحظة هامة: يحذر الزيادة عن السعة القصوى المذكورة أعلاه سوف تتسبب في الحمل الزائد على الجهاز.
- إذا سمعت صوت الجهاز مثقلاً، فأوقف التشغيل وأزلي نصف العجين ثم تعاملي مع كل نصف على حدة.
- للحصول على أفضل نتائج لخلط المكونات أضيفي السوائل أولاً في الوعاء.

### الكميات القصوى

#### CHEF

- المعجنات الهشة: وزن الدقيق: ٦٨٠ جم
- عجينة الخميرة السميكة: وزن الدقيق: ١.٣٦ كجم
- الوزن الكلي: ٢.١٨ كجم
- عجينة خميرة طرية: وزن الدقيق: ١.٣ كجم
- الوزن الكلي: ٢.٥ كجم
- خلطة كيك الفاكهة: الوزن الكلي: ٢.٧٢ كجم
- بياض البيض: ١٢

#### MAJOR

- وزن الدقيق: ٩١٠ جم
- وزن الدقيق: ١.٥ كجم
- الوزن الكلي: ٢.٤ كجم
- وزن الدقيق: ٢.٦ كجم
- الوزن الكلي: ٥ كجم
- الوزن الكلي: ٤.٥٥ كجم

### مفتاح السرعة ④

- مضرب العجين K خلط السمن مع السكر، ابدئي بالسرعة المنخفضة "min" ثم زيديها تدريجياً إلى السرعة العالية "max".
- خفق البيض مع الخلطات ذات القوام الكريمي ٤- من السرعة ٤ إلى السرعة العالية "max".
- الطي البطيء للدقيق والفاكهة وما إلى ذلك، ابدئي على السرعة المنخفضة "min" ثم زيدي إلى السرعة ١.
- الكيك متعدد المكونات، ابدئي على السرعة المنخفضة "min" مع الزيادة تدريجياً إلى السرعة العالية "max".
- هرس السمن مع الدقيق، ابدئي على السرعة المنخفضة "min" ثم زيديها إلى السرعة ٢.
- الخفق زيدي السرعة تدريجياً إلى السرعة العالية "max".
- خطاف العجين ابدئي بالسرعة المنخفضة "min" ثم زيديها تدريجياً إلى السرعة ١.

### هام

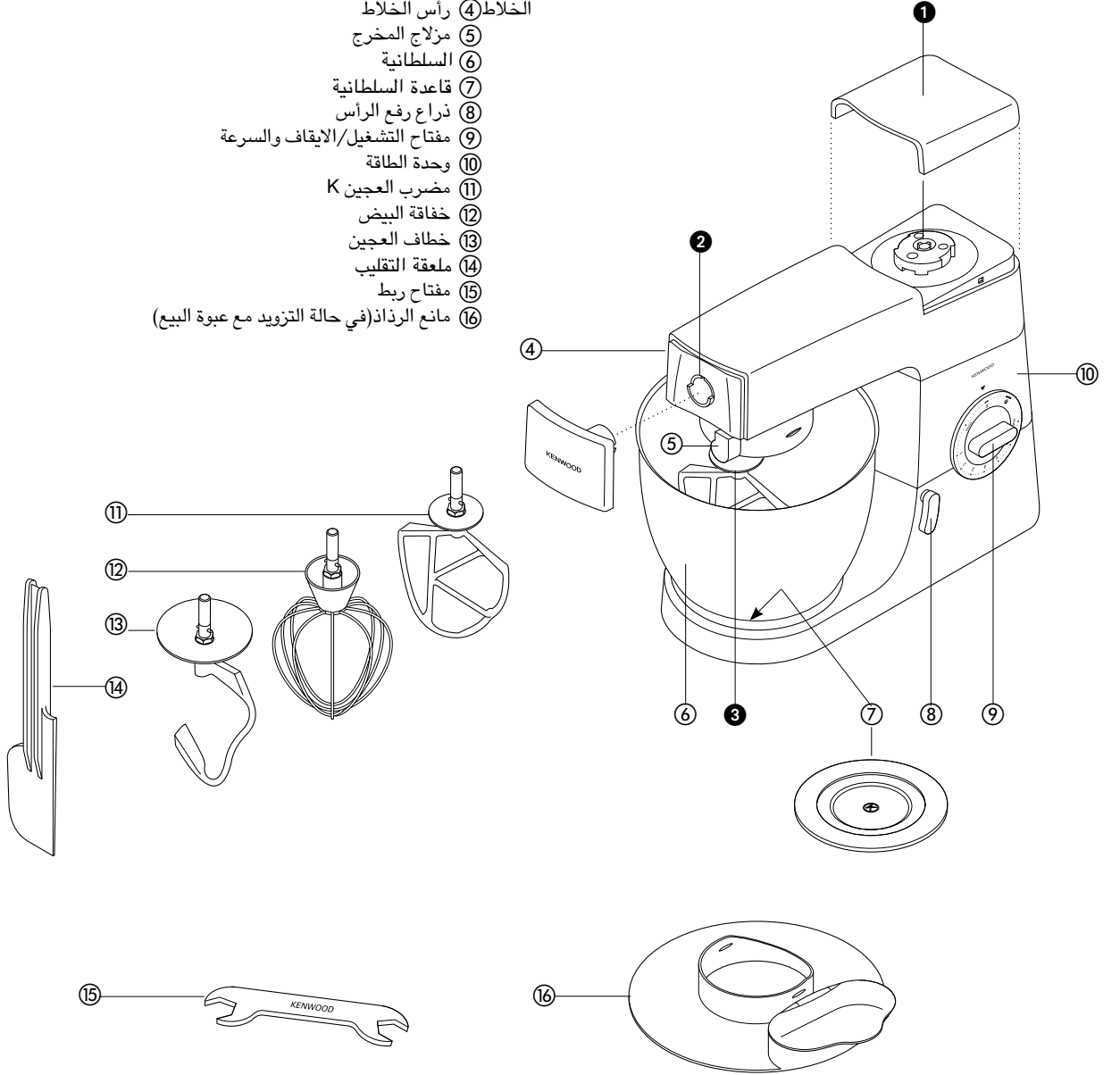
تأكدي من عدم تركيب أو تخزين أي أداة أخرى خاصة بالسلطانية عند استخدام مخارج أخرى.

# استكشاف جهاز المطبخ المتكامل من Kenwood

## استكشاف جهاز المطبخ المتكامل من Kenwood

(لشراء ملحق غير متضمن مع مجموعتك، راجعي قسم الصيانة وخدمة العملاء).

- 1 منافذ الملحقات
- 2 منفذ السرعة العالية
- 3 منفذ السرعة البطيئة
- 4 مقيس تركيب الأداة (الملحق)
- 5 رأس الخلاط
- 6 مزلاج المخرج
- 7 السلطانية
- 8 قاعدة السلطانية
- 9 ذراع رفع الرأس
- 10 مفتاح التشغيل/الإيقاف والسرعة
- 11 وحدة الطاقة
- 12 مضرب العجين K
- 13 خفاقة البيض
- 14 خطاف العجين
- 15 ملعقة التقليب
- 16 مفتاح ربط
- 17 مانع الرذاذ (في حالة التوريد مع عبوة البيع)



## استكشاف جهاز المطبخ المتكامل من Kenwood

### الأمان

- قومي بقراءة التعليمات التالية والاحتفاظ بها للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- قومي بإزالة مكونات التغليف وأية ملصقات.
- في حالة تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة من قبل KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من قبل KENWOOD.
- توخي الحذر عند إزالة أدوات السلطانية بعد فترة استخدام مطولة حيث تكون درجة حرارتها مرتفعة.
- لا تحاولي تحريك أو رفع رأس الخلاط أثناء تركيب أي من الملحقات حيث يصبح جهاز المطبخ المتكامل غير مستقر.
- يحذر تشغيل الجهاز بالقرب من حافة سطح التشغيل.
- أوقف تشغيل وأزيلي القابس من الكهربائي قبل تركيب أو إزالة الأدوات/الملحقات بعد الاستخدام وقبل التنظيف.
- أبعدي أصابعك عن الأجزاء المتحركة والملحقات التي تم تركيبها.
- يحذر ترك الجهاز مهملاً أثناء التشغيل.
- يحذر استخدام جهاز في حالة تلفه. يجب فحص الجهاز أو إصلاحه : راجعي قسم "الصيانة ورعاية العملاء".
- يحذر استخدام الخلاط عندما يكون الرأس مرفوعاً.
- يحذر ترك السلك الكهربائي متديلاً في حالة وجود طفل فقد ينتزعه.
- يحذر تعرض وحدة الطاقة أو السلك الكهربائي أو قابس التوصيل للماء.
- يحذر استخدام ملحقة غير مرخصة أو أكثر من ملحقة في المرة الواحدة.
- يحذر تجاوز الساعات المحددة للتشغيل.
- عند استخدام ملحقة ما، يجب قراءة تعليمات الأمان الواردة معها.
- انتبهي عند حمل هذا الجهاز فهو ثقيل. تأكدي من قفل رأس الجهاز وتأمين السلطانية والأدوات والمخرج والسلك الكهربائي قبل حمل الجهاز.
- 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.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. احتفظي بالجهاز والسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال.
- يجب ملاحظة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- استخدمني الجهاز في الاستخدام المنزلي فقط. لا تتحمل Kenwood أية مسؤولية في حالة تعرض الجهاز للاستخدام غير الصحيح أو عدم الالتزام بهذه التعليمات.

قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي

- تأكدي 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.

### قبل الاستعمال للمرة الاولى

- ١ اغسلي الأجزاء المسموح بغسلها: راجعي قسم «العناية والتنظيف».







## Kenwood Ltd

New Lane  
Havant  
Hampshire  
PO9 2NH

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

© Kenwood Ltd 2018



89421/8