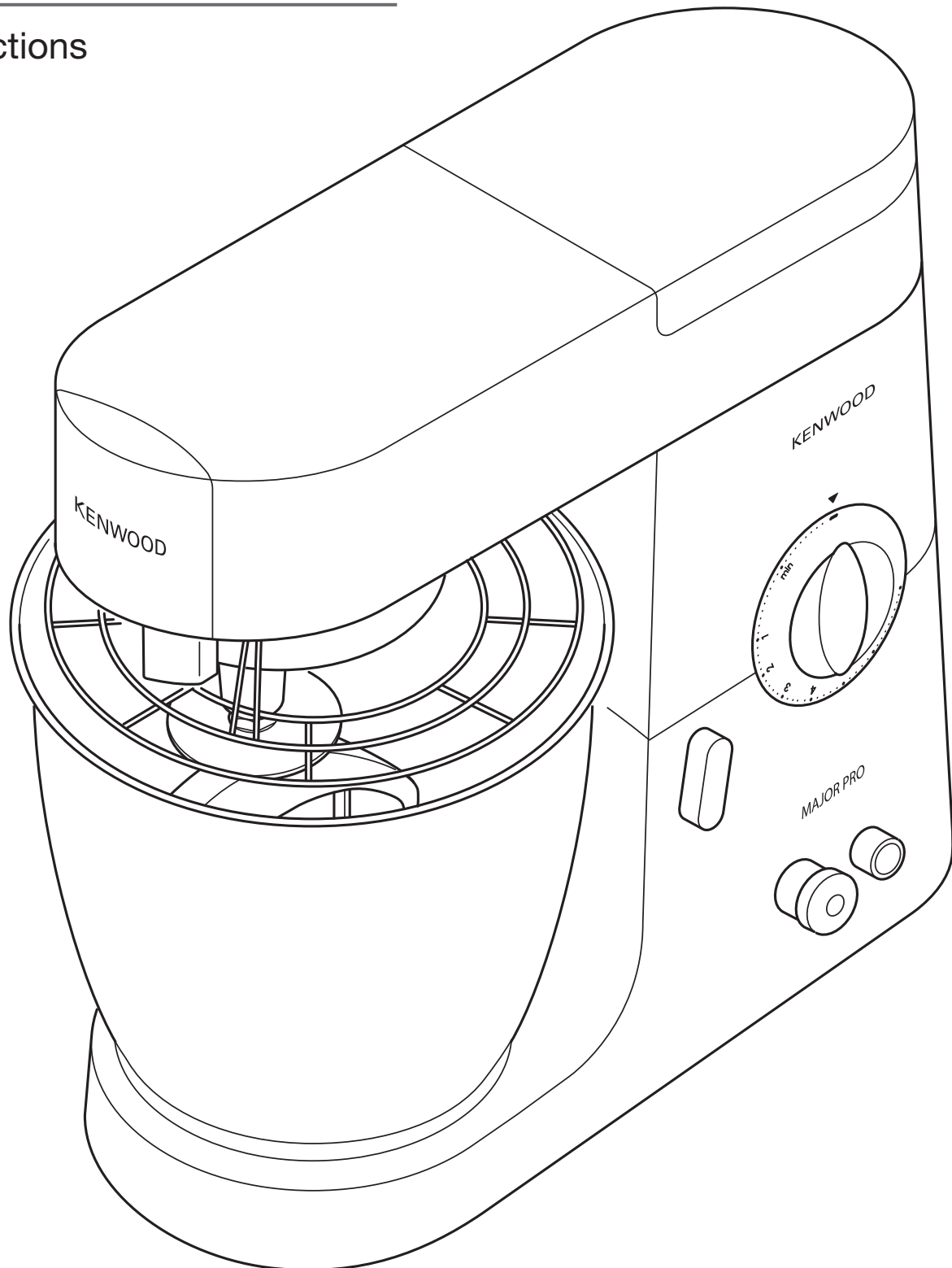


KENWOOD

MAJOR PRO KMP771 series

instructions



English

4 - 12

عربي

٢١ - ١٢

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.

know your Kenwood kitchen machine

before using your Kenwood appliance

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.

safety

- 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', page 10.
- 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 on page 6.
- 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.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- 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

- important - UK only
- 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:
Green and Yellow = Earth, Blue = Neutral, Brown = Live.
 - The appliance must be protected by a 13A approved (BS1362) fuse.

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

Note:

- 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 directive 2004/108/EC on Electromagnetic Compatibility and EC regulation no. 1935/2004 of 27/10/2004 on materials intended for contact with food.

before using for the first time

- Wash the parts: see 'care and cleaning', page 10.

know your Kenwood kitchen machine

know your Kenwood kitchen machine

attachment outlets ① high-speed outlet

② slow-speed outlet

③ tool socket

the mixer ④ mixer head

⑤ outlet catch

⑥ finger guard

⑦ bowl

⑧ bowl seating pad

⑨ head-lift lever

⑩ stop button (red)

⑪ start button (green)

⑫ speed switch

⑬ power unit

⑭ K-beater

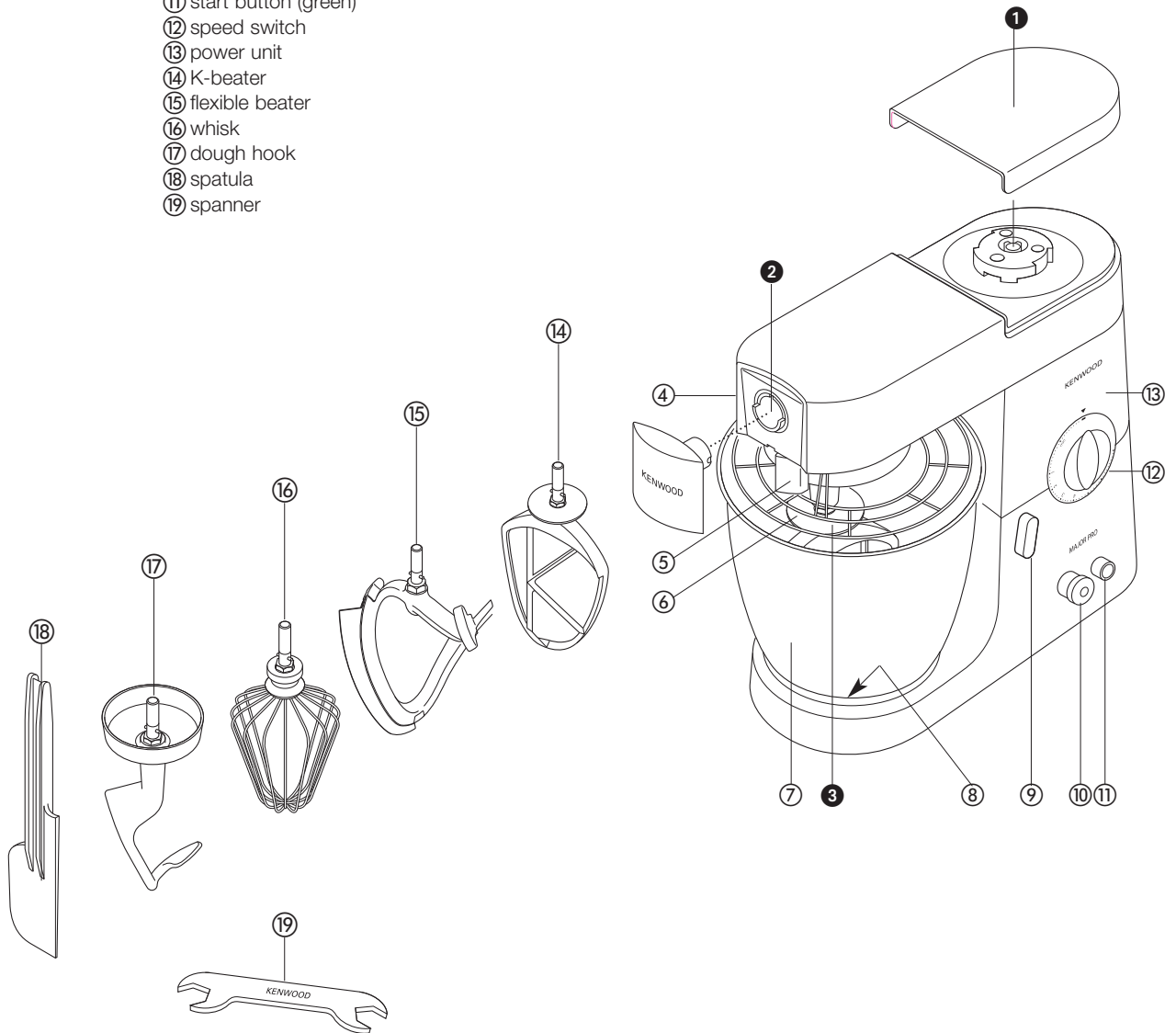
⑮ flexible beater

⑯ whisk

⑰ dough hook

⑱ spatula

⑲ spanner



the **mixer**

the mixing tools and some of their uses

- K-beater • For making cakes, biscuits, pastry, icing, fillings, éclairs and mashed potato.
- flexible beater • Ideal for scraping mixes from the sides and base of the bowl during mixing.
- 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 ① 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 ② then turn.
- 3 Fit the bowl onto the base - press down and turn clockwise ③.
- 4 Lift the mixer head slightly then turn the head-lift lever anti-clockwise and lower the mixer head till it locks, otherwise the mixer won't work.
- 5 Select a speed.
- 6 To start the mixer press the green button. To stop the mixer press the red button.
 - If you raise the mixer head while the machine's running, the machine stops.
- 7 Unplug after use.
- to remove a tool 8 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.

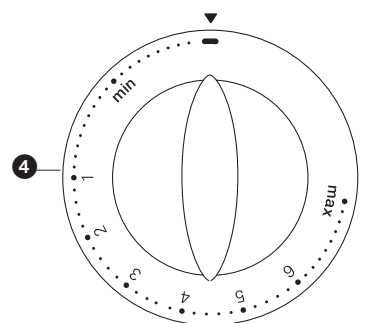
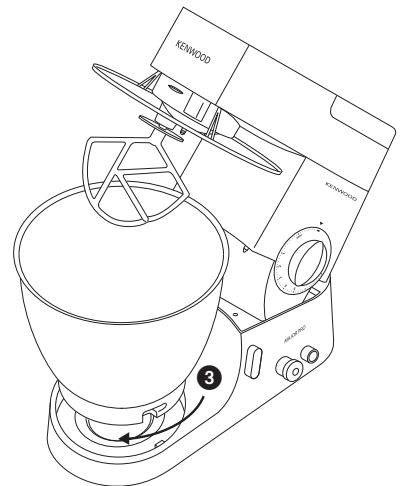
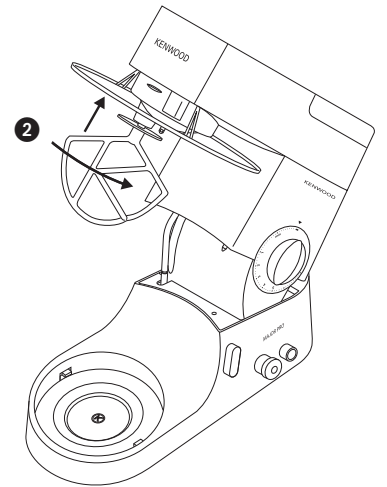
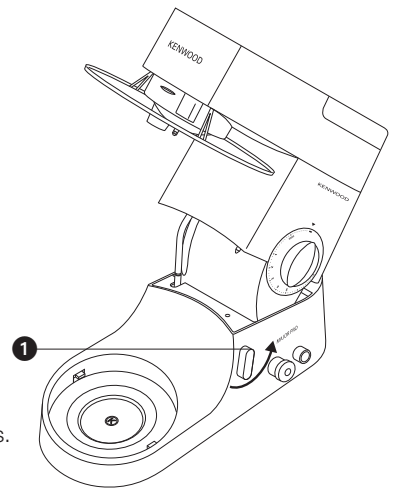
maximum capacities

MAJOR

- shortcrust pastry** • Flour weight: 910g - 2lb
- stiff yeast dough** • Flour weight: 1.5kg - 3lb 5oz
- Total weight: 2.4kg - 5lb 5oz
- soft yeast dough** • Flour weight: 2.6kg - 5lb 12oz
- Total weight: 5kg - 11lb
- fruit cake mix** • Total weight: 4.55kg - 10lb
- egg whites** • 16

speed switch ④

- K-beater • **creaming fat and sugar** start on min, gradually increasing to 5.
- **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.
- flexible beater • **scraping mixes from the side of the bowl** start on min, gradually increasing to 3.
- whisk • Gradually increase to max.
- dough hook • Start on min, gradually increasing to 1.



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.
- 4 Using the spanner provided loosen the nut ❶ sufficiently to allow adjustment of the shaft ❷. To lower the tool closer to the bottom of the bowl, turn the beater 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. For best performance the whisk or K-beater should be **almost** touching the bottom of the bowl ❸.
- 7 Repeat the above steps as necessary until the tool is set correctly. Once this is achieved tighten the nut securely.

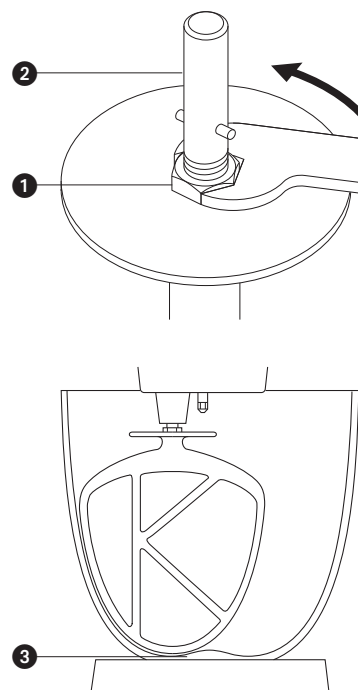
flexible beater Ideally the flexible beater should be in contact with the bowl surface so that it gently wipes the bowl during mixing. If necessary adjust as detailed above.

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 press the start button. If the mixer does not restart immediately allow to stand for additional time to allow the mixer to cool down.



the **attachments** available

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

attachment attachment code

flat pasta maker ① **AT970A**

additional pasta attachments
(not shown) used in conjunction
with AT970A

AT971A tagliatelle

AT972A tagliolini

AT973A trenette

AT974A spaghetti

pasta maker ② **AT910** comes with maccheroni rigati die
(12 optional dies plus biscuit maker can be fitted)

roto food cutter ③ **AT643** comes with 5 drums

fruit press ④ **AT644**

multi food grinder ⑤ **AT950A** comes with
a large sausage nozzle
b small sausage nozzle
c kebbe maker

grain mill ⑥ **AT941A**

pro slicer/grater ⑦ **AT340** comes with a range of plates

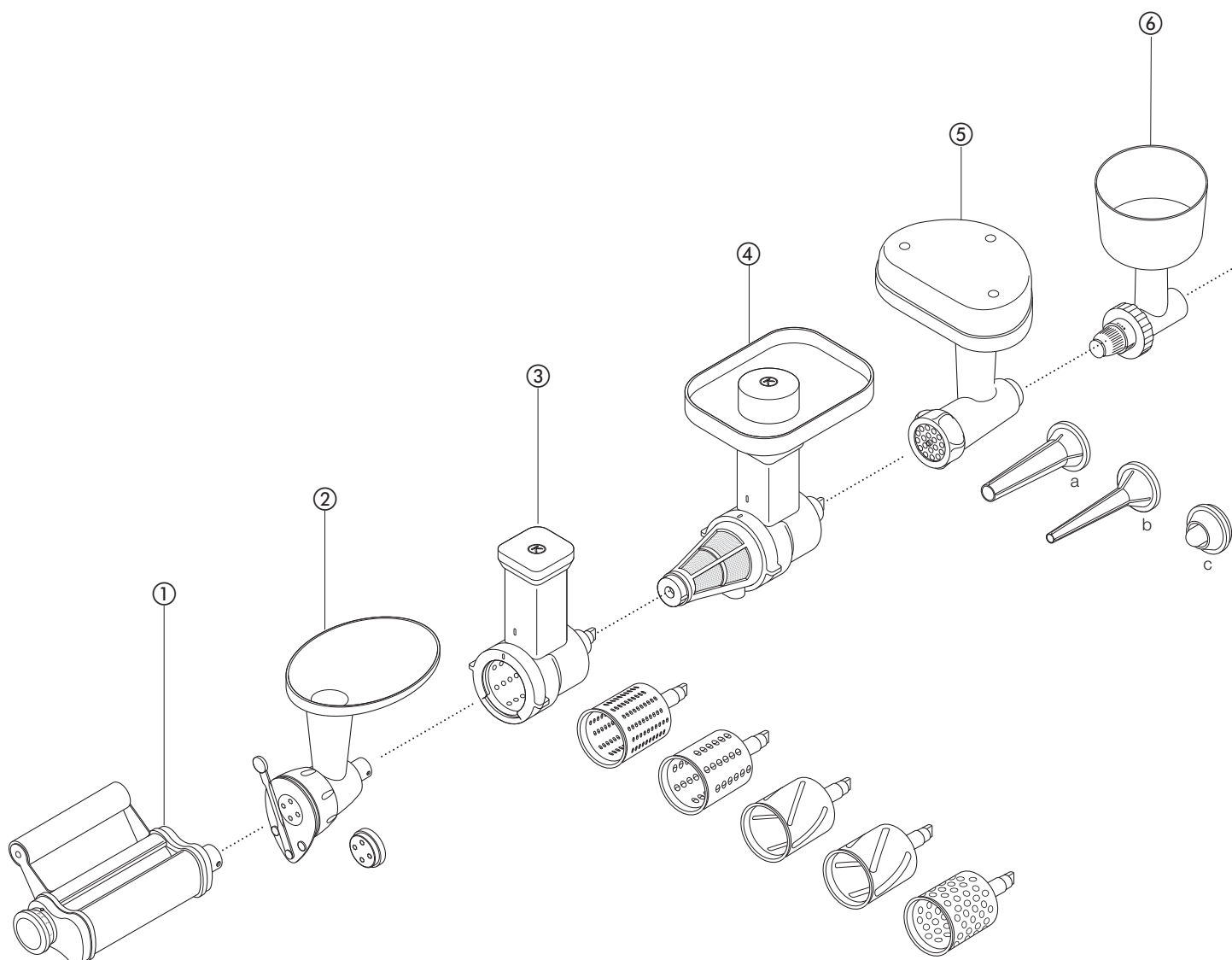
citrus press ⑧ **AT312**

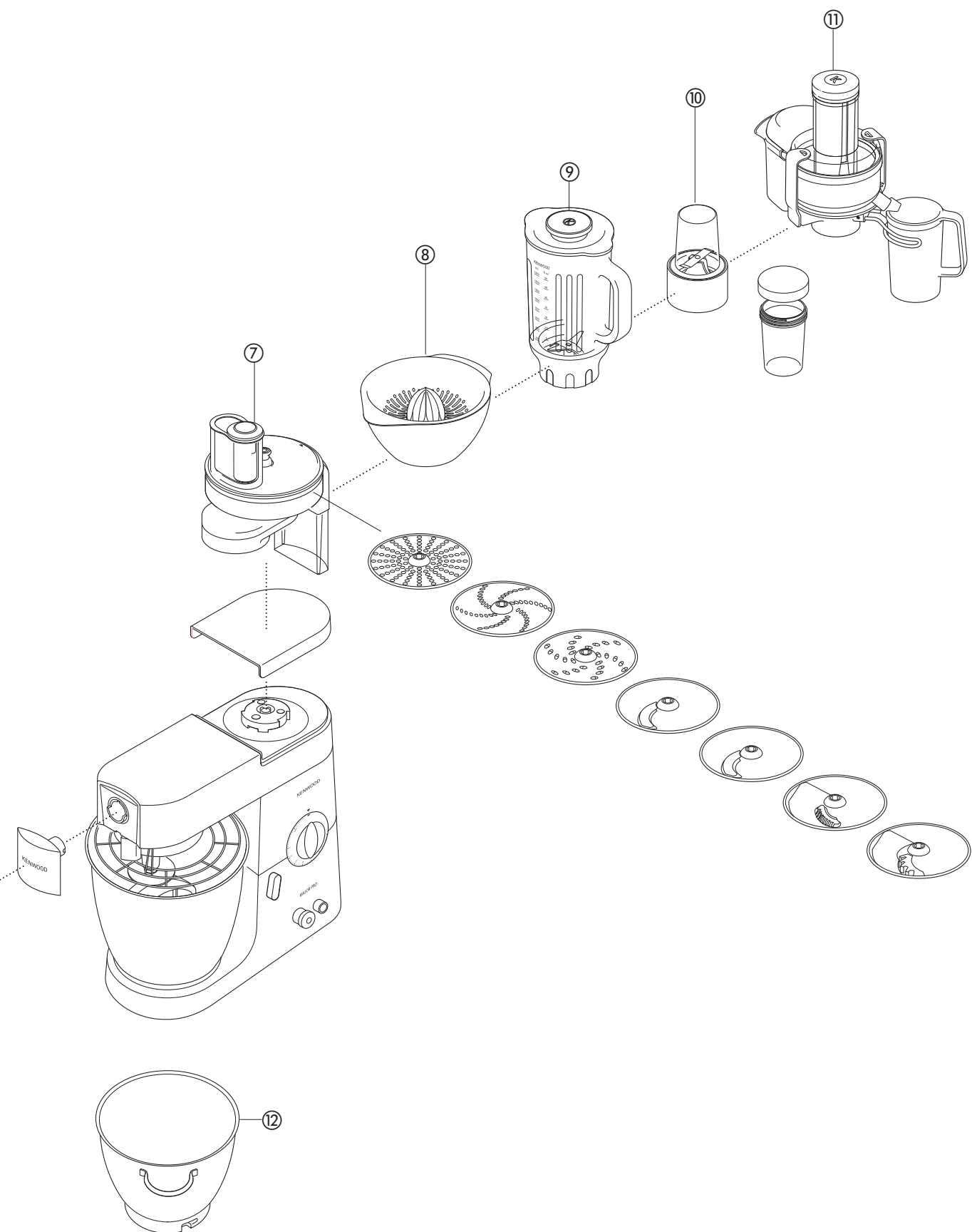
blender ⑨ 1.5 l acrylic **AT337**, 1.6 l glass **AT358**, 1.5 l stainless steel **AT339**

mini chopper/mill ⑩ **AT320A** comes with 4 glass jars and 4 lids for storage

continuous juicer ⑪ **AT641**

**Stainless steel bowl
with handles** ⑫ **MAJOR 36386A**





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, finger guard
- Wipe with a damp cloth, then dry after each use.
 - Always replace the outlet covers when not in use.
 - Never use abrasives or immerse in water.
- 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
- Wash by hand, then dry thoroughly or wash in the dishwasher.

service and customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.

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**.

Have your model number ready - it's on the underside of the mixer.

- spares and attachments

☎ call 0844 557 3653.

other countries

- Contact the shop where you bought your machine.

- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.



IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2002/96/EC.

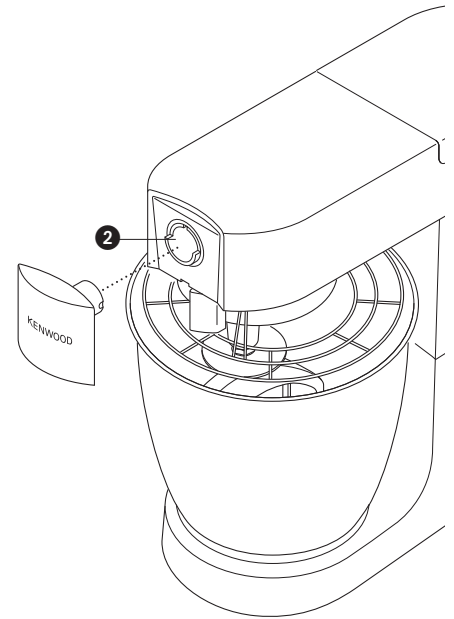
At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

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 4.

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*

- 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

- 4 egg whites
- ingredients
- 250g (9oz) icing sugar, sieved
 - Line your baking tray with non-stick baking parchment.
- method
- 1 Whisk the egg whites and sugar at maximum speed for about 10 minutes until it stands in peaks.
 - 2 Spoon the mixture onto the baking tray (or use a piping bag with a 2.5cm (1") star nozzle).
 - 3 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
 - Don't overmix
- hint
- 1 Put the flour into the bowl. Chop the fat up roughly and add to the flour.
- method
- 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.

طرق الاعداد تتمة

كاتو الفراولة والمشمش

- المواد: الاسفنجة
 - ٣ بيضات
 - ٥٧ جم (٣ اونصة) سكر الكاستر
 - ٥٧ جم (٣ اونصة) دقيق عادي
 - ٥١ مل (٥٢.٠ باينت) كريم مزدوج
 - ٥٢٢ جم (٨ اونصة) فراولة
 - ٥٢٢ جم (٨ اونصة) مشمش
- الطريقة ١

يقطع المشمش الى انصاف وتزال البذور. يطبخ بلطف بقليل جدا من الماء، مع اضافة السكر حسب الذوق، الى ان يصبح طريا.
- ٢

تغسل الفراولة وتقع الى انصاف.
- ٣

لعمل الاسفنجة، يخفق البيض والسكر على السرعة القصوى الى ان تصبح فاتحة جدا وثخينة.
- ٤

ازل الوعاء والمخففة. يدعك في الدقيق باليد باستعمال ملعقة معدنية كبيرة- ينفذ هذا بإنتباه للمحافظة على الاسفنجة خفيفة.
- ٥

يوضع المزيج في قالبين قياس ٨١ سم (٧ بوصة) ، مزييتين ومبطنتين.
- ٦

تخبز على ٨١. درجة مئوية/٥٣. ف/غاز علامة ٤ لحوالي ٠.٢ دقيقة الى ان يصبح الكيك بقوام يرتد معه عند لمسها برفق.
- ٧

ضعه على حامل سلكي.
- ٨

يخفق الكريم على السرعة القصوى الى ان يصبح قاسيا. يضاف السكر حسب الذوق.
- ٩

يقطع المشمش وثلث الفراولة. تدمج في نصف الكريم.
- ١٠

تفرش هذه المواد على احدى الاسفنجتين، ثم توضع الاسفنجة الثانية فوق الاولى.
- ١١

يفرش الكريم المتبقي على الاعلى ويزين بالفراولة المتبقية.

المرنغ

- بياض ٤ بيضات
- المواد
 - ٥٢ جم (٩ اونصة) سكر تتليج، منخول
 - تبطن الصينية بورق فرن لا التصاقي.
- الطريقة ١

يخفق بياض البيض والسكر على السرعة القصوى لحوالي ٠.١ دقائق الى ان يصبح كتل قائمة
- ٢

ينقل المزيج بواسطة ملعقة الى صينية الفرن (او يستعمل كيس ذو انبوب مع فوهة نجمية قياس ٥.٢ سم (١ بوصة))
- ٤

تخبز على ١١. درجة مئوية/٥٢٢ ف/غاز علامة ٤ لحوالي ٤-٥ ساعات الى ان يصبح مكتنزا وهشا. اذا بدأت المواد تأخذ لون بني يترك باب الفرن مفتوحا قليلا.
- يخزن المرنغ بعلبة معدنية غير منفذة للهواء.

فطائر المعجنات

- لمواد
 - ٥٤ جم (١ باوند) دقيق منخول مع الملح.
 - ٥ مل (١ ملعقة شاي) ملح
 - ٥٢٢ جم (٨ اونصة) سمن (يمزج السمن والمرجرين مباشرة من البراد).
 - حوالي ٨. مل (٤ ملعقة طعام) ماء
 - لا تفرط بالمزج
- ١

ملاحظة مفيدة
- الطريقة ٢

ضع الدقيق في الوعاء. قطع السمن واطفئ الدقيق.
- ٣

يمزج على السرعة ١ الى يصبح بهيئة مماثلة لكسر الخبز. اوقف قبل ان يصبح دهني القوام.
- ٤

اضف الماء وامزج على السرعة الدنيا. اوقف المزج حال دمج الماء.
- ٤

تخبز على حوالي ٠.٢ درجة مئوية/٠.٤ ف/غاز علامة ٦ اعتمادا على الحشو.

حساء الجزر والكزبرة

- المواد
 - ٥٢ جم (١ اونصة) زبد
 - ١ بصلة مفرومة
 - ١ فص ثوم مسحوق
 - ٨٤ جم (١ باوند و ١ اونصة) جزر وقد قطع الى مكعبات قياس ٥.١ سم لوعاء ٢.١ لتر.
 - ٠.٦ جم (١ باوند و ٦ اونصة) جزر وقد قطع الى مكعبات قياس ٥.١ سم لوعاء ٥.١ لتر.
 - مرق دجاج بارد
 - ١-٥١ مل (٣-٣ ملعقة شاي) كزبرة مطحونة
 - ملح وفلفل
- الطريقة ١

يذوب الزبد في قدر، يضاف البصل والثوم ويقل الى ان يصبح طريا.
- ٢

يوضع الجزر في جهاز التسييل، يضاف البصل والثوم. اضف مرقا يكفي للوصول الى علامة ٢.١ او ٥.١ لتر المعلمة على الوعاء. ركب الغطاء وسدادة المرشح.
- ٣

تخلط المواد على السرعة القصوى لمدة ٥ ثوان للحصول على حساء خشن او لمدة اطول لجعل المواد اكثر نعومة.
- ٤

ينقل المزيج الى قدر، تضاف الكزبرة ومواد التتبيل ويغلى الحساء بلطف لمدة ٠.٣ الى ٥٣ دقيقة او حتى ينضج.
- ٥

تعديل مواد التتبيل حسب اللزوم ويضاف سائل اضافي اذا تطلب الامر.

طرق الاعداد

انظر نقاط هامة تتعلق بعمل الخبز على الصفحة ١٩٢.

- عجينة خبز ابيض مع خميرة جافة**
- المواد
 - ١. ٦٣.١ كجم (٣ باوند) دقيق عادي قوي
 - ٥١ مل (٣ ملعقة شاي) ملح
 - ٥٢ جم (١ اونصة) خميرة طازجة ؛ او ٥١ جم/٠.٢ مل (٥٠ اونصة) خميرة جافة + ٥ مل (١ ملعقة شاي) سكر
 - ٥٧.٠ مل (٥٢.١ باينت) ماء دافئ: ٣٤ م (١١.٠ ف). استعمل محرار او اضعف ٥٢.٠ مل (٩ انصة سائل) من الماء الغالي الى ٠.٠٥ مل (٨١ اونصة سائل) الى ماء بارد.
 - ٥٢ جم (١ اونصة) سمنة
 - الطريقة ١
 - الخميرة الجافة** (من النوع الذي يحتاج الى اعادة تهيئة): صب الماء الدافئ في الوعاء. ثم اضعف الخميرة والسكر ودعها ساكنة لحوالي ٠.١ دقائق الى ان تصبح ذات رغوة.
 - الخميرة الطازجة**: فتتها في الدقيق.
 - انواع اخرى من الخميرة**: اتبع تعليمات المنتج.
 - ٢ صب السائل في الوعاء. ثم اضعف الدقيق (مع الخميرة الطازجة ان استعملت)، والملح والسمن.
 - ٣ تعجن المواد على السرعة الدنيا لمدة ٠.٦-٠.٥ ثانية. ثم ارفع السرعة الى ١، مضيفا مزيدا من الدقيق اذا لزم، الى ان تتشكل العجينة.
 - ٤ تعجن المواد لمدة ٣.٤ دقائق اضافية على السرعة 1 الى ان تصبح العجينة سلسلة ومرنة وتترك جوانب الوعاء نظيفة.
 - ٥ ضع العجينة في كيس بوليثلين مزيت او وعاء مغطى بمنشفة شاي. ثم اتركها في مكان دافئ الى ان يتضاعف حجمها.
 - ٦ اعد العجن على السرعة ١ لمدة ٢ دقيقة.
 - ٧ املا الى المنتصف اربع اوعية معدنية مزينة بقياس ٠.٥٤ جم (١ باوند) بالعجين، او شكل العجين بهيئة ارغفة اسطوانية الشكل ثم غط بمنشفة شاي واركها في محل دافئ الى ان يتضاعف حجمها.
 - ٨ تخبز على ٣٢.٠ درجة مئوية/٥٤.٠ ف/غاز علامة ٨ لمدة ٠.٣-٠.٣ دقيقة للارغفة و ٠.١-٠.١ للاسطوانات.
 - عندما يصبح الخبز جاهزا يجب ان يصدر منه صوت وكأنه مجوف عند ضربه.

- عجينة خبز ابيض مع خميرة طرية**
- ٦.٢ كجم (٥ باوند و ٢١ اونصة) دقيق عادي
 - ٣.١ لتر (٥٢.٢ باينت) حليب
 - ٠.٣ جم (٠.١ اونصة) سكر
 - ٠.٥٤ جم (١ باوند) مرجرين
 - ٠.٠١ جم (٤ اونصة) خميرة طازجة او ٠.٥ جم (٢ اونصة) خميرة جافة
 - ٦ بيضات مخفوقة
 - ٥ قيصات ملح
 - الطريقة ١
 - يدوب المرجرين في الحليب وتجعل درجة حرارته ٣٤ م (١١.٠ ف)
 - ٢ **الخميرة الجافة** (من النوع الذي يحتاج الى اعادة تهيئة): صب الماء الدافئ في الوعاء. ثم اضعف الخميرة والسكر ودعها ساكنة لحوالي ٠.١ دقائق الى ان تصبح ذات رغوة.
 - الخميرة الطازجة**: فتتها في الدقيق.
 - انواع اخرى من الخميرة**: اتبع تعليمات المنتج.
 - ٣ صب الحليب في الوعاء. اضعف البيض المخفوق و ٢ كجم (٤ باوند و ٦١ اونصة) من الدقيق.
 - ٤ تمزج المواد على السرعة الدنيا لمدة 1 دقيقة. ثم على السرعة ١ لمدة ١ دقيقة.
 - ٥ اقشط المواد للأسفل.
 - ٥ اضعف الدقيق المتبقي وامزج على السرعة الدنيا لمدة ١ دقيقة، ثم على السرعة ١ لمدة ٣-٢ دقيقة الى ان تصبح سلسلة ومتجانسة.
 - ٦ املا الى المنتصف اوعية معدنية مزينة بقياس ٠.٥٤ جم (١ باوند) بالعجين، او شكل العجين بهيئة اسطوانات ثم غط بمنشفة شاي واركها في محل دافئ الى ان يتضاعف حجمها.
 - ٧ تخبز على ٢.٠٠ درجة مئوية/٤.٠٠ ف/غاز علامة ٦ لمدة ٠.٢٢-٠.٢٢ دقيقة للارغفة و ١٥ دقيقة للاسطوانات.
 - ٨ عندما يصبح الخبز جاهزا يجب ان يصدر منه صوت وكأنه مجوف عند ضربه.
 - يكفي لعمل حوالي ١٠ ارغفة.

التنظيف والصيانة

العناية والتنظيف

- دائماً أوقف التشغيل وافصل من الكهرباء قبل التنظيف.
- قد يظهر قليل من الزيت عند المنفذ 2 في الاستعمال الأول. هذا امر اعتيادي - ما عليك إلا مسحه.

وحدة الطاقة، أغطية المخرج
واقى الأصابع

- مسح بقطعة قماش رطبة ثم التجفيف.
- فكي دائماً أغطية المخارج في حالة عدم استخدامها.
- يحذر استخدام المواد الكاشطة أو الغمر في الماء.
- 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 الخلية لإزالة الطبقة الجيرية.
- أبعديه عن مصادر الحرارة (سطح الموقد، الأفران، المايكروويف).

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

الصيانة ورعاية العملاء

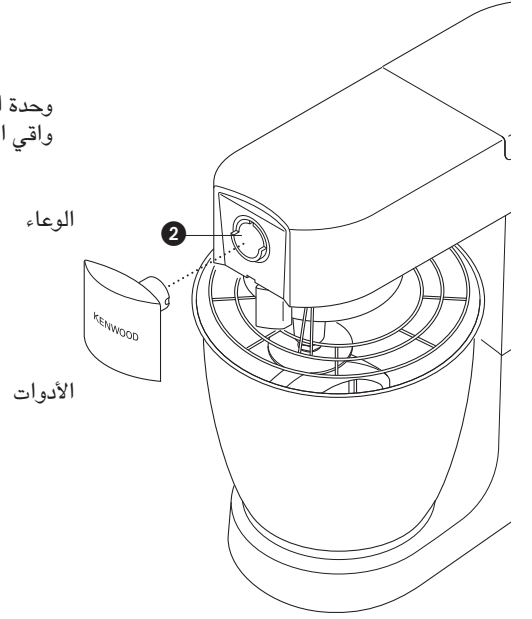
- في حالة تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة بواسطة KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من KENWOOD.
- للحصول على مساعدة حول:
 - استخدام الجهاز أو
 - إجراء الصيانة أو استبدال الأجزاء
- اتصل بالمتجر الذي قمت بشراء الجهاز منه.
- تصميم وتطوير Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.



معلومات هامة حول كيفية التخلص الصحيحة من المنتج حسب توجيهات المجموعة الاقتصادية الأوروبية 2002/96/EC.

عند انتهاء العمر التشغيلي للمنتج يجب عدم التخلص من المنتج في مخلفات المناطق الحضرية.

لا بد من أخذ المنتج إلى مركز سلطة محلية خاصة متخصصة في جمع النفايات أو موزع يقدم هذه الخدمة. إن التخلص من الأجهزة المنزلية بشكل منفصل يجنب الآثار السلبية المترتبة على البيئة والصحة والناجمة عن التخلص من الأجهزة بصورة غير سليمة كما أن هذا الإجراء يساعد في إعادة استخدام المواد التأسيسية مما يوفر جانباً فعالاً من الطاقة والموارد. وللتذكير بوجوب التخلص من الأجهزة المنزلية وبشكل منفصل وضع على المنتج علامة سلة مهملات ذات العجلات مشطوبة.



القطع الملحقة المتوفرة

لشراء ملحقات غير مزودة مع الجهاز، راجعي قسم الصيانة ورعاية العملاء.

الملحق رمز الملحق

صانعة المعجنات (الباستا) المسطحة ① AT970A

ملحقات إضافية للباستا (غير مبيئة) AT971A تاغلياتي

تستخدم مقترنة بـ AT970A تاغليوليني AT972A

ترينيتي AT973A

سباغيتي AT974A

صانعة المعجنات (الباستا) ② AT910 تأتي مع قالب مكروني ريجاتي

(١٢ قالب اختياري وملحق تحضير بسكويت يمكن تركيبهم)

قطاعة الطعام الدوارة ③ AT643 تأتي مع ٥ أسطوانات

عصارة التوت ④ AT644

مفرمة الأطعمة المتعددة الاستخدامات ⑤ AT950A تأتي مع

a فوهة نقائق كبيرة

b فوهة نقائق صغيرة

c ملحق تحضير الكبة الشامية

مطحنة الحبوب ⑥ AT941A

ملحق التقطيع/ المبشرة برو ⑦ AT340 يأتي مع مجموعة من أسطح التقطيع والبشر

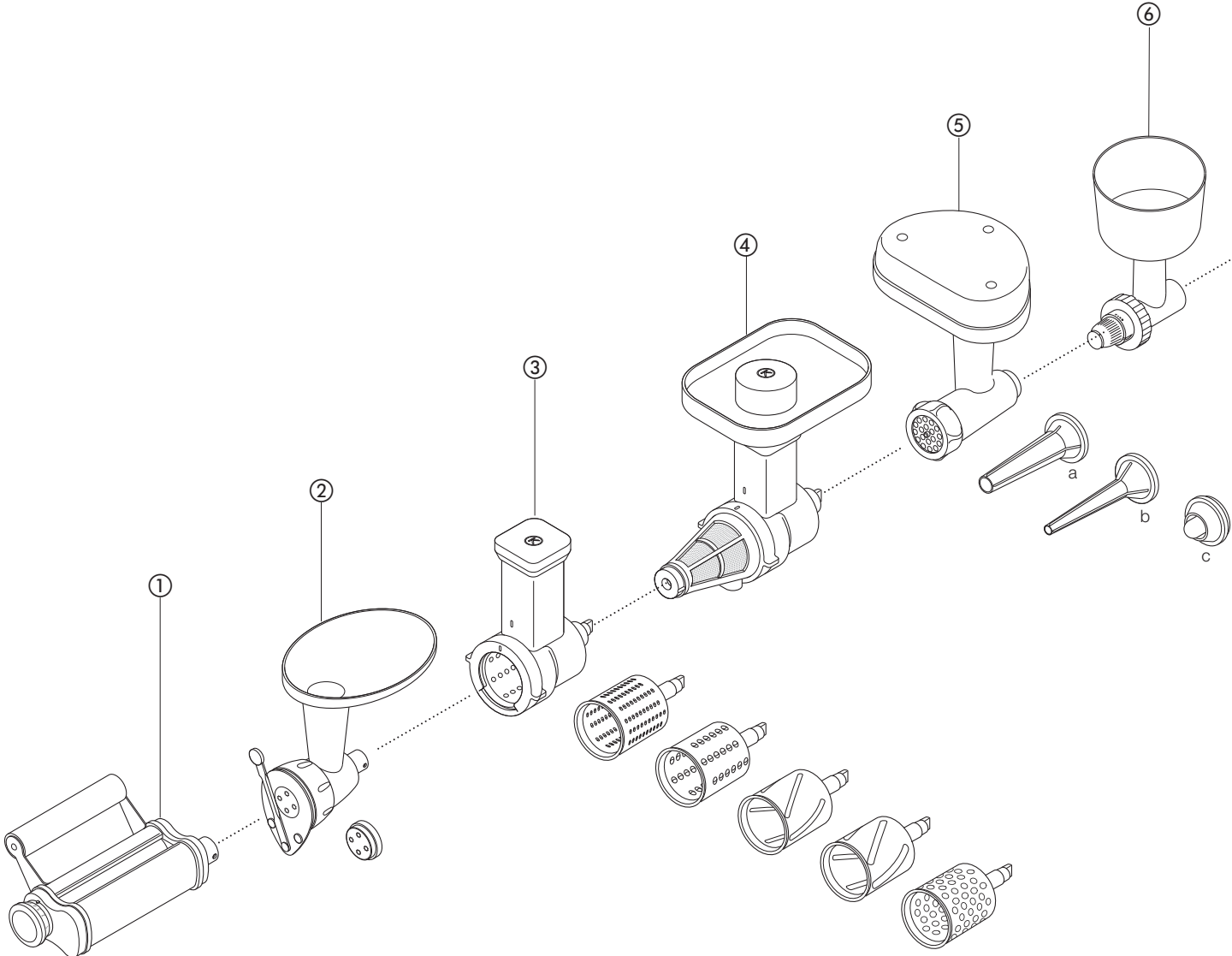
عصارة موالح ⑧ AT312

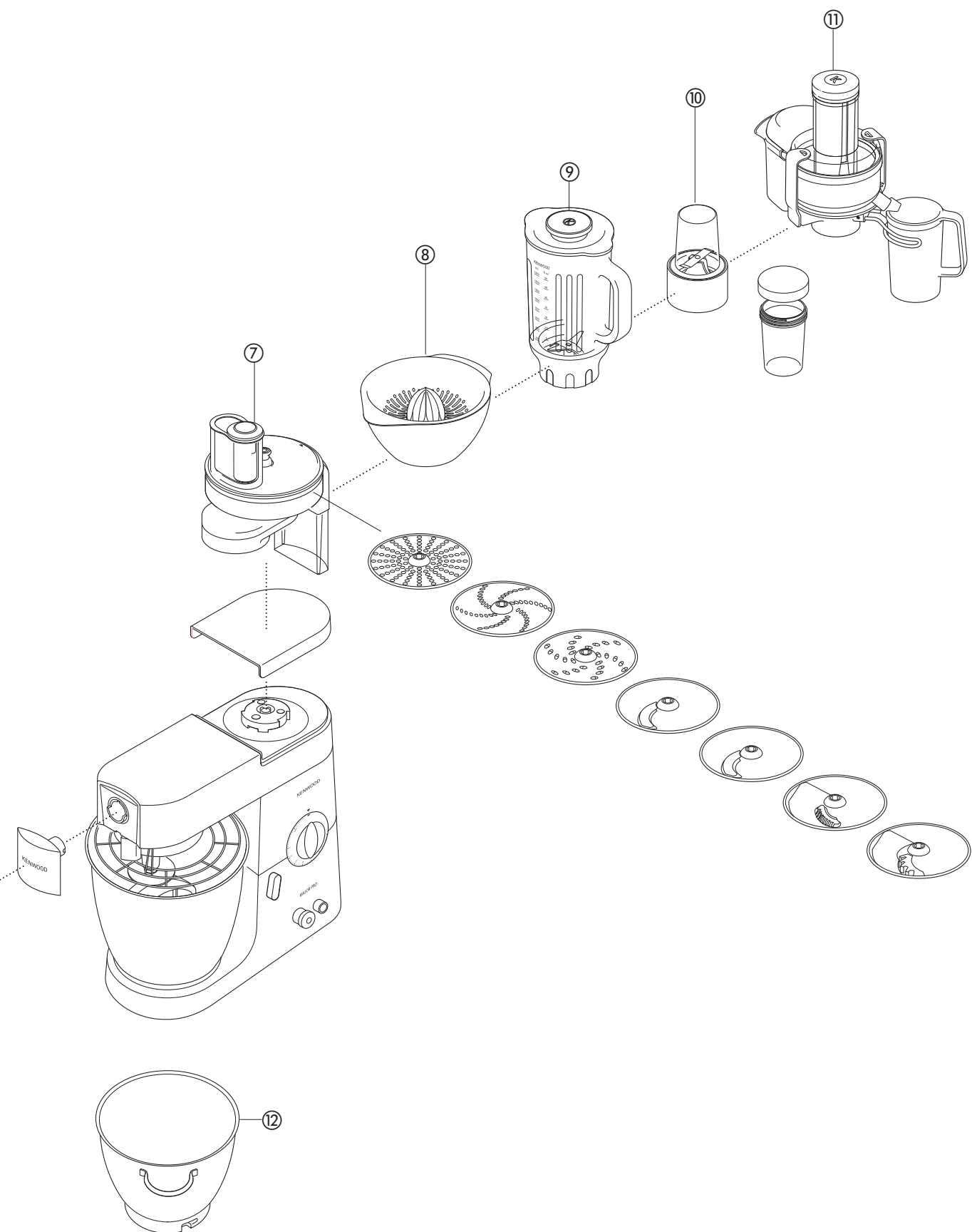
الخلاط ⑨ ٥ لتر أكريك ٦، ١ لتر زجاج AT358، ٥ لتر ستانلس ستيل AT339

القطاعة/المطحنة الصغيرة ⑩ AT320A تأتي مع ٤ أوعية زجاجية و٤ أغلفة للتخزين

العصارة المستمرة ⑪ AT641

سلطانية ستانلس ستيل بمقبضين ⑫ MAJOR 36386A



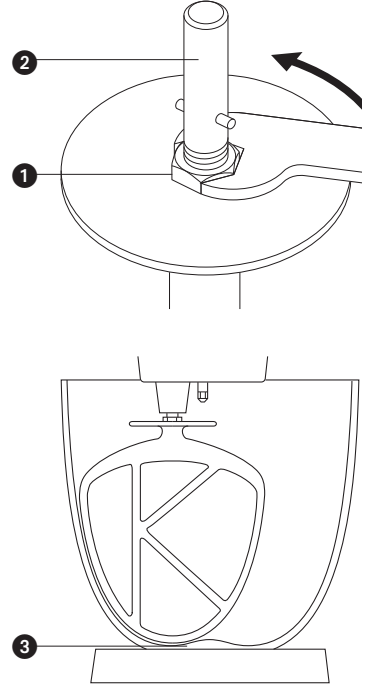


تحري الخل واصلاحه

المشكلة

- اداة الخفق او المخفقة بشكل K تصطدم بقعر الوعاء او انها لا تصل الى المواد الواقعة في قعر الوعاء.
- اضبطي الارتفاع باستخدام مفتاح الربط المزود. فيما يلي الطريقة:

الحل



- 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.
- ٤ باستخدام مفتاح الربط المزود فكي الصامولة ① بشكل كاف للسماح بضبط محور الدوران ②. لخفض الأداة في اتجاه قاع السلطانية،
- ٥ ارفعي محور دوران في اتجاه عكس عقارب الساعة. لرفع الأداة بعيداً عن قاع الوعاء، لفي محور الدوران في اتجاه عقارب الساعة.
- ٦ أعيدي إحكام ربط الصامولة.
- ٧ ركبتي الأداة في الخلاط واخفضي رأس الخلاط. للحصول على الأداء الأفضل لكل من خفاقة البيض أو المضرب على شكل حرف K، يجب أن تكون الأداة تكاد تلامس قاع الوعاء ③.
- ٧ كرري الخطوات السابقة حسب الحاجة حتى يتم ضبط الأداة بشكل صحيح. بمجرد الوصول إلى المسافة الصحيحة أحكمي ربط الصامولة.

المضرب المرن

- في وضع التركيب المثالي، يجب أن يلامس المضرب المرن سطح وعاء الخفق كما لو كان يمسح الوعاء برفق أثناء عملية الخلط. إذا لزم الأمر، اضبطي الارتفاع حسب الإجراء الموضح فيما سبق.

تم ضبط هذه الأداة في المصنع ولا تحتاج لأي ضبط.

خطاف العجين

المشكلة

- يتوقف جهاز المزج اثناء التشغيل.
- الخلاط مزود بجهاز حماية من الحمل الزائد وسوف يتوقف إذا زادت حمولته عن السعة القصوى وذلك لحماية الجهاز. إذا حدث ذلك، فأوقفي التشغيل وأزيلي القابس الكهربائي. أزيلي بعض المكونات لتخفيف الحمل واطركي الخلاط بدون تشغيل لبضع دقائق. وصلي القابس الكهربائي واضغطي على زر التشغيل. في حالة عدم بدأ تشغيل الخلاط فوراً فاتركيه لفترة إضافية حتى يبرد.

الحل

جهاز المزج

ادوات المزج وبعض من استعملاتها

- لعمل انواع الكيك، البسكت، الحلويات، التثليج، الحشو، اصابع الحلوى والبطاطس المهروسة.
- مثالي لكشط الخلطات عن جوانب وقاع السلطانية أثناء عملية الخلط.
- للبيض، الكريم، المخيض، الاسفنج عديمة السمن، المرنغ، كيك الجبن، الموسية، النفيخة. لا تستعمل اداة الخفق للأمزجة الثقيلة (مثل عمل كريم السمن والسكر) - فقد تضرر بها.
- للخلطات ذات الخميرة

المخففة يشكـل K

المضرب المرن
اداة الخفق

خطاف العجن

لاستعمال جهاز المزج

- ١ أدير رافعة رأس العجانة في اتجاه عكس عقارب الساعة ① وارفعي رأس العجانة حتى تقفل. طقطقة. تأكدي من تركيب قاعدة الوعاء بشكل صحيح حيث تكون العلامة ② مواجهة لأعلى.
- ٢ ادفعي الأداة لأعلى حتى تتوقف ② ثم لفها حتى تقفل في موضع التثبيت.
- ٣ اضبطي السلطانية على القاعدة - اضغطي لأسفل وأدير في اتجاه عقارب الساعة ③.
- ٤ أرفعي رأس الخلاط قليلاً ثم لفي ذراع رفع رأس الخلاط في اتجاه عكس عقارب الساعة ثم أخفضي رأس الخلاط حتى يتم تعشيقها في موضع التثبيت، عدا ذلك لن يعمل الخلاط.
- ٥ حددي السرعة المطلوبة.
- ٦ لبدأ تشغيل الخلاط، اضغطي على الزر الأخضر. لإيقاف الخلاط، اضغطي على الزر الأحمر.
- في حالة رفعك لرأس الخلاط أثناء تشغيله فسوف يتوقف الجهاز عن العمل.
- ٧ افصلي الجهاز عند مصدر التيار الكهربائي بعد الاستخدام.
- ٨ أديرها وأزليها.

لإدراج أداة

لإزالة أداة

ملاحظات مفيدة

- اوقف التشغيل واقشط الوعاء مستعملاً مقشطة على انتظام.
- البيض الذي بدرجة حرارة الغرفة هو الافضل للخفق.
- قبل خفق بياض البيض، تأكد من عدم وجود السمن او صفار البيض على اداة الخفق او الوعاء.
- استعمل مواد باردة للمعجنات ما لم تدعو وصفة الاعداد الى خلاف ذلك.

نقاط تتعلق بعمل الخبز

- ابدأ لا تتجاوز السعات القصوى - سوف تحمل المكنة اكثر من طاقتها.
- اذا سمعت المكنة تجاهد للعمل ، اوقف التشغيل، واخرج نصف العجين واعمل كل نصف على حدة.
- تمتزج المواد على افضل وجه اذا وضع السائل اولاً.

السعات القصوى

تشيف

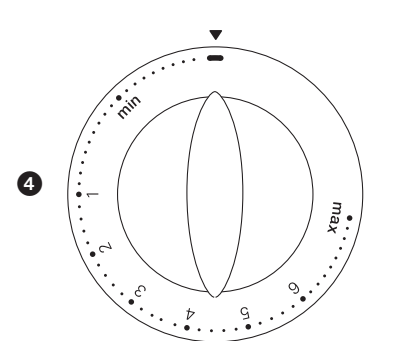
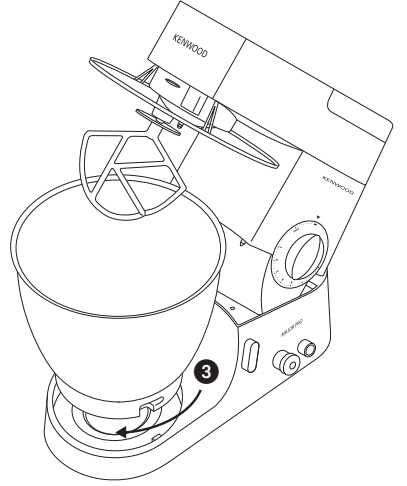
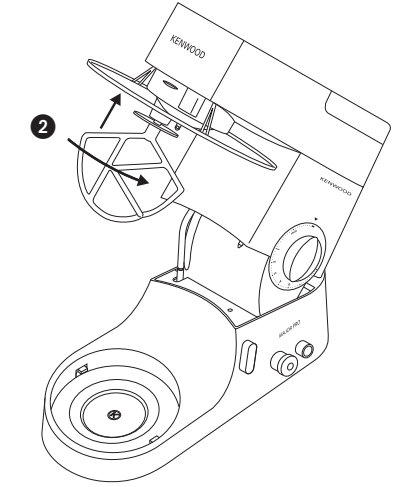
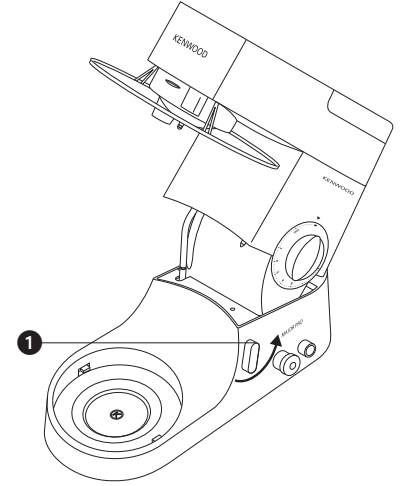
- فطائر المعجنات • وزن الدقيق: ١٩ جم - ٢ باوند
- عجينة خميرة صلبة • وزن الدقيق: ١.٥ كجم - ٣ باوند و ٥ أونصة
- الوزن الكلي: ٤.٢ كجم - ٩ باوند و ٥ أونصة
- عجينة خميرة طرية • وزن الدقيق: ٦.٢ كجم - ١١ باوند و ٢ أونصة
- الوزن الكلي: ٥ كجم - ١١ باوند
- خلطة كيك الفاكهة • الوزن الكلي: ٤.٥ كجم - ١٠ باوند
- بياض البيض • ٦١

مفتاح السرعة

- لعمل كريم السمن والسكر ابدأ بالسرعة الدنيا "min" وارفعها تدريجياً الى السرعة القصوى "max".
- خفق البيض لعمل خلطات كريم 4 - السرعة القصوى "max".
- الدمج في الدقيق، الفاكهة الخ السرعة الدنيا - 1.
- كيك بجميع المواد دفعة واحدة ابدأ بالسرعة الدنيا وارفعها تدريجياً الى السرعة القصوى.
- دك السمن في الدقيق السرعة الدنيا - 2.
- لكشط الخلطات عن جوانب السلطانية، ابدئي التشغيل على السرعة المنخفضة ثم ارفع السرعة تدريجياً حتى السرعة ٣.
- ارفع تدريجياً الى السرعة القصوى "max".
- ابدأ على السرعة الدنيا "min" وارفعها تدريجياً الى 1.

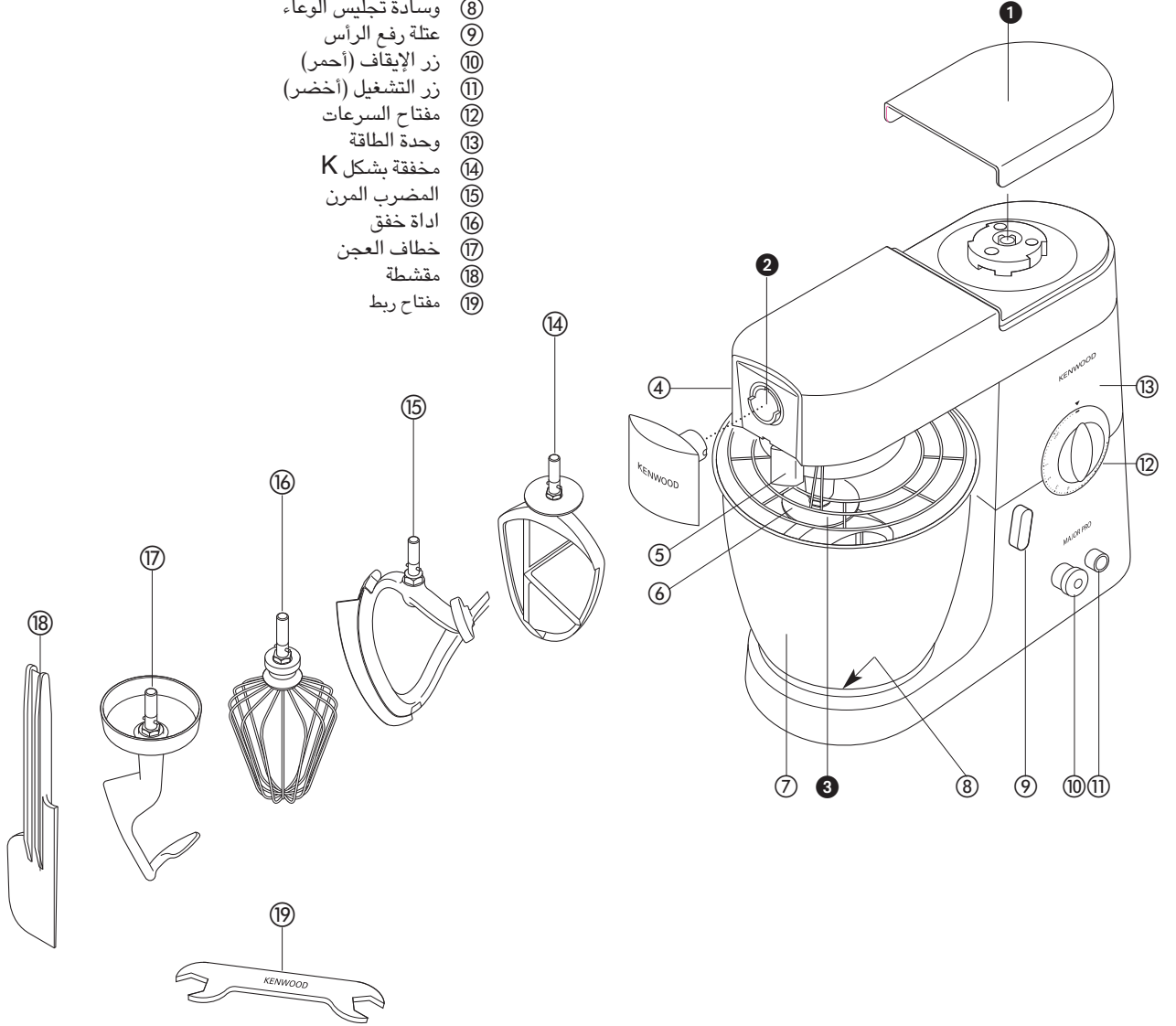
المضرب المرن

اداة الخفق
خطاف العجن



تعرفو على مكنة المطبخ كينوود

- 1 مستلزمات
- 2 منفذ السرعة المرتفعة
- 3 منفذ السرعة المنخفضة
- 4 تجويف العدد
- 5 رأس جهاز المزج
- 6 ماسكة المنفذ
- 7 واقي الأصابع
- 8 الوعاء
- 9 وسادة تجليس الوعاء
- 10 عتلة رفع الرأس
- 11 زر الإيقاف (أحمر)
- 12 زر التشغيل (أخضر)
- 13 مفتاح السرعات
- 14 وحدة الطاقة
- 15 مخفقة بشكل K
- 16 المضرب المرن
- 17 أداة خفق
- 18 خطاف العجن
- 19 مقشطة
- 19 مفتاح ربط



تعرفو على مكنة المطبخ كينوود

قبل استعمال جهاز كينوود

- اقرأ هذه التعليمات بعناية واحتفظ بها للمستقبل.
- ازل جميع مواد التغليف واية ملصقات.

السلامة

- أوقف التشغيل وأزيلي القابس من الكهرباء قبل تركيب أو إزالة الأدوات/ الملحقات بعد الاستخدام وقبل التنظيف.
- أبعدي أصابعك عن الأجزاء المتحركة والملحقات التي تم تركيبها.
- يحذر ترك الجهاز مهملًا أثناء التشغيل.
- يحذر استخدام جهاز في حالة تلفه. يجب فحص الجهاز أو إصلاحه : راجعي قسم "الخدمة"، ص ١٩.
- يحذر ترك السلك الكهربائي متدلياً 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 زيادة المحتوى عن الحد الأقصى المذكور في ص ١٥.
- عند استخدام ملحقة ما، يجب قراءة تعليمات الأمان الواردة معها.
- انتبهي عند حمل هذا الجهاز فهو ثقيل. تأكدي من قفل رأس العجاجة وتأمين السلطانية والأدوات والمخرج والسلك الكهربائي قبل حمل الجهاز.
- هذا الجهاز غير مصمم للاستخدام بواسطة أشخاص (يتضمن ذلك الأطفال) بقدرات عقلية أو حسية أو جسدية منخفضة أو دون خبرة ومعرفة باستخدام الجهاز، إلا في حالة الإشراف عليهم أو التوجيه من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
- يجب ملاحظة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- يجب استخدام الجهاز للأغراض المنزلية المخصصة لها فقط. لن تتحمل شركة Kenwood أية مسؤولية في حالة استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة، أو عدم الامتثال للتعليمات المذكورة.

قبل التوصيل بالكهرباء

- يجب التأكد من تماثل مواصفات المصدر الكهربائي مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- يتوافق هذا الجهاز مع توجيهات المجموعة الأوروبية 2004/108/EC المتعلقة بالتوافق الكهرومغناطيسي وتنظيمات المجموعة الأوروبية رقم 1935/2004 بتاريخ ٢٧/١٠/٢٠٠٤ المتعلقة بالمواد المتلامسة مع الطعام.

قبل الاستعمال للمرة الاولى

- اغسل الاجزاء: انظر "العناية والتنظيف"، صفحة ١٩.



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

kenwoodworld.com

KENWOOD

CREATE MORE

KW00800037/1