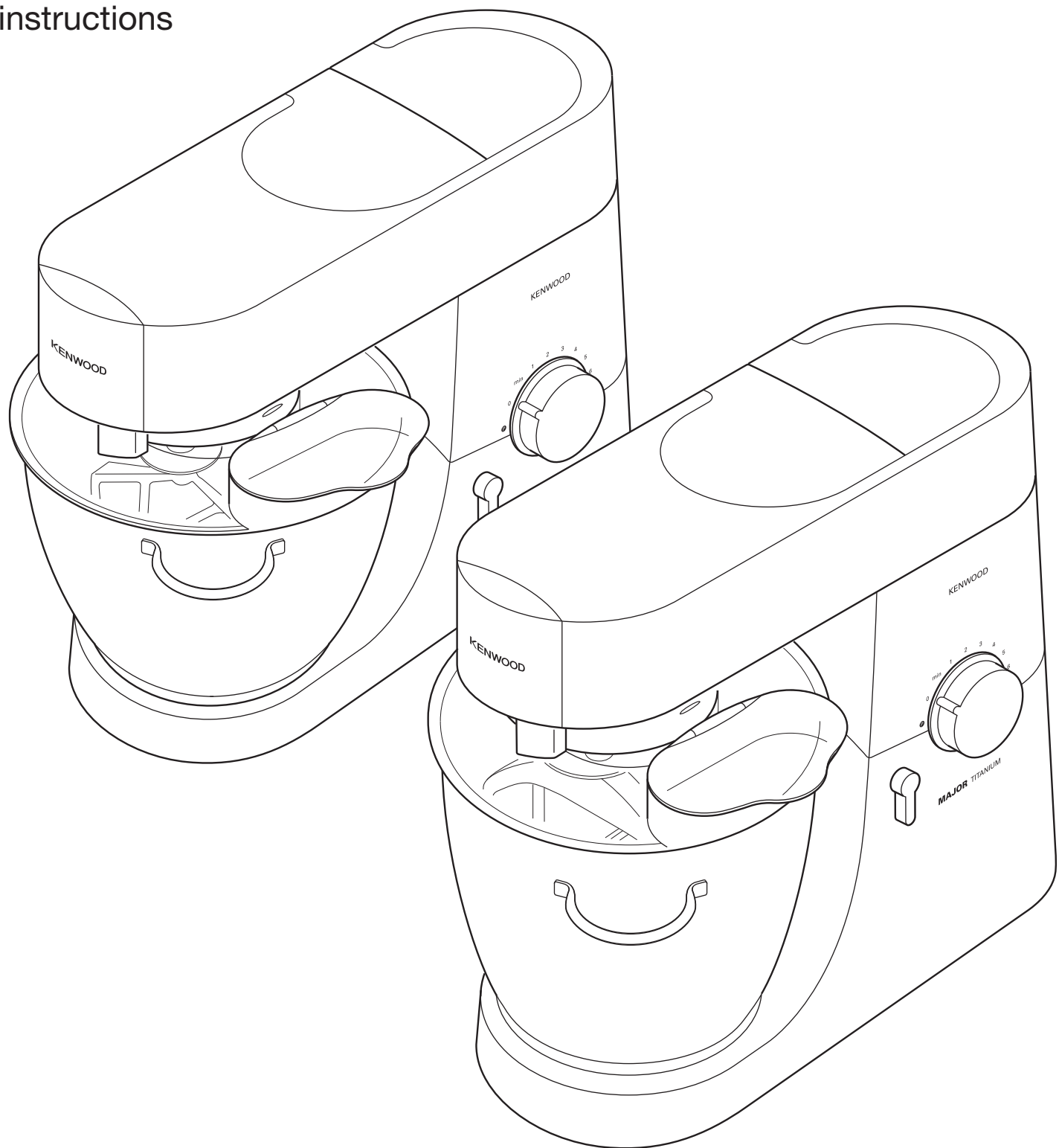


KENWOOD

TYPE KMC01, TYPE KMM02 KMC010 - KMM020 series

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

تعليمات ١١ صفحة

نهنتكم على شراء جهاز كينوود. ومع توفر تشكيلة واسعة كهذه من الملحقات، فهو ليس مجرد خلاطة. بل انه جهاز مطبخ غاية في الروعة والاتقان. اننا نأمل تمتعكم به. متين، موثوق، متعدد الاستعمالات، كينوود.

know your Kenwood kitchen machine

safety

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

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

know your Kenwood kitchen machine

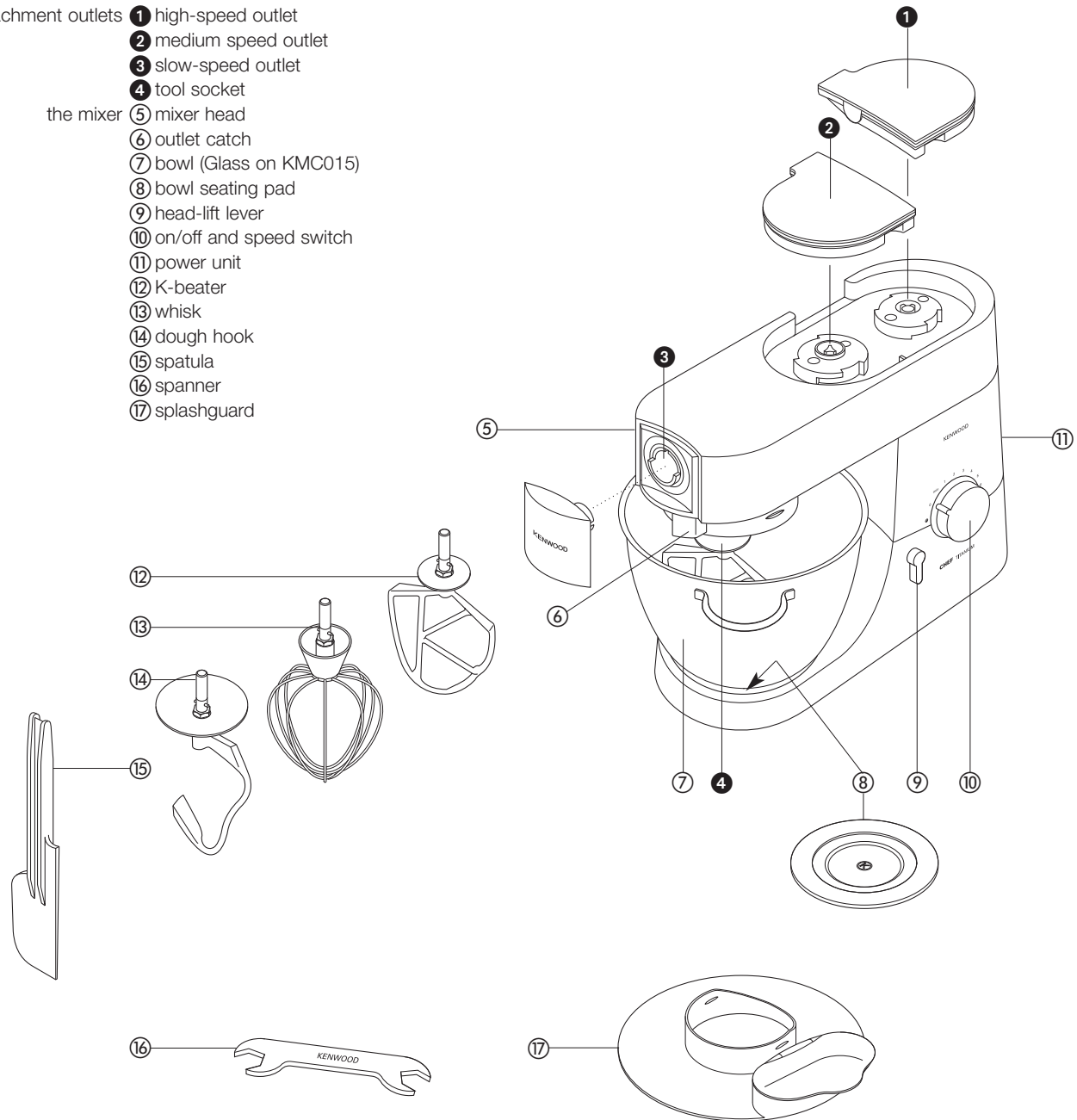
before using for the first time

- 1 Remove all packaging.
- 2 Wash the parts: see 'care and cleaning'.
- 3 Push excess cord into the cord stowage compartment at the back of the machine.

know your Kenwood kitchen machine

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

- attachment outlets ① high-speed outlet
- ② medium speed outlet
- ③ slow-speed outlet
- ④ tool socket
- the mixer ⑤ mixer head
- ⑥ outlet catch
- ⑦ bowl (Glass on KMC015)
- ⑧ bowl seating pad
- ⑨ head-lift lever
- ⑩ on/off and speed switch
- ⑪ power unit
- ⑫ K-beater
- ⑬ whisk
- ⑭ dough hook
- ⑮ spatula
- ⑯ spanner
- ⑰ splashguard



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 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 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
Shortcrust pastry	Flour weight	680g/1lb 8oz	910g/2lb
Bread dough (stiff yeasted)	Flour weight	1.36kg/3lb	1.5kg/3lb 5oz
	Total weight	2.18kg/4lb 13oz	2.4kg/5lb 5oz
Soft yeasted dough (enriched with butter and eggs)	Flour weight	1.3kg/2lb 14oz	2.6kg/5lb 12oz
	Total weight	2.5kg/5lb 8oz	5kg/11lb
Fruit cake mix (creaming fat and sugar method)	Total weight	2.72kg/6lb (9 egg mix)	4.55kg/10lb (15 egg mix)
Egg whites	Number	12	16
	Weight	(455g)	(605g)

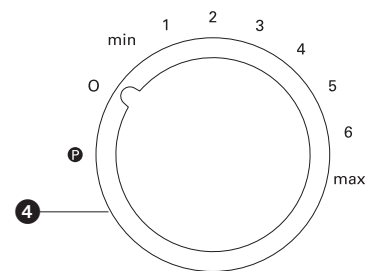
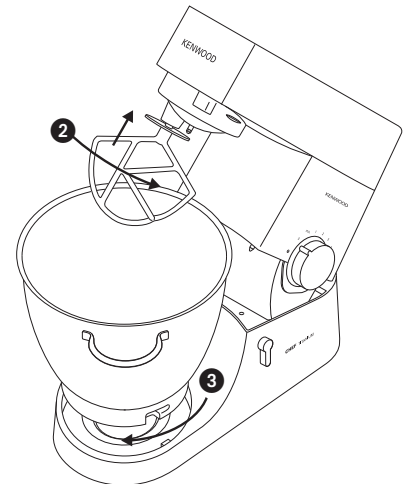
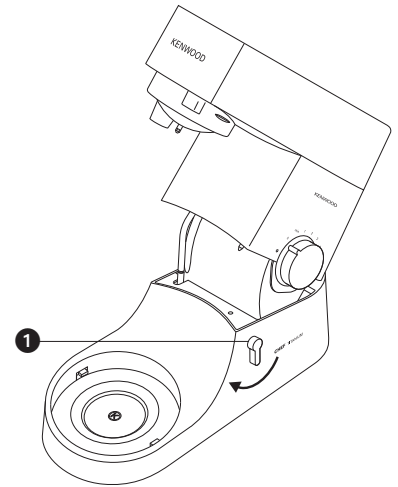
* Egg sizes used = medium sized (Weight 53-63g)

speed switch **4**

- 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:

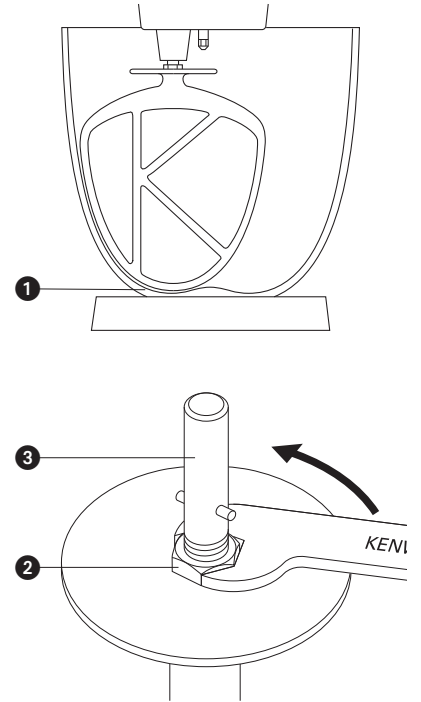
- 1 Unplug the appliance.
- 2 Raise the mixer head and insert the whisk or beater.
- 3 Lower the mixer head. If the clearance needs to be adjusted, raise the mixer head and remove the tool. Ideally the whisk and K-beater should be **almost** touching the bottom of the bowl **1**.
- 4 Using the spanner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

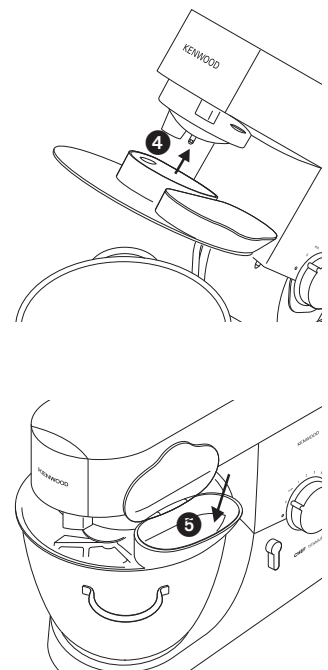
- The mixer stops during operation.

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

- 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 1** when you first use it. This is normal - just wipe it off.

- | | |
|---------------------------|--|
| power unit, outlet covers | <ul style="list-style-type: none"> • Wipe with a damp cloth, then dry. • Never use abrasives or immerse in water. |
| bowl | <ul style="list-style-type: none"> • 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 | <ul style="list-style-type: none"> • Wash by hand, then dry thoroughly or wash in the dishwasher. |
| splashguard | <ul style="list-style-type: none"> • Wash by hand, then dry thoroughly. |

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**.

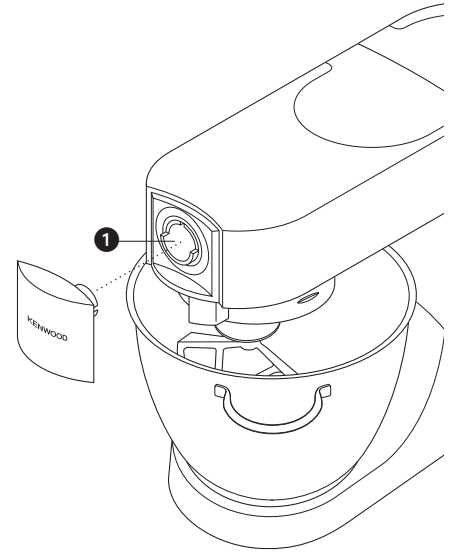
Have your model number ready - it's on the underside of the mixer.

- 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.

white bread *stiff British-type 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 (9floz) boiling water to 500ml (18floz) 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.

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.

pavlova

- ingredients
- 3 large egg whites
 - 175g (6oz) caster sugar
 - 275ml (10 fl.oz.) double cream
 - fresh fruit eg raspberries, strawberries, grapes, kiwi fruit
- method
- 1 Whisk the egg whites on a high speed until they form 'soft peaks'.
 - 2 With the whisk operating on speed 5, gradually add the sugar one tablespoon at a time, whisking after each addition.
 - 3 Line a baking tray with silicone paper, then spoon the meringue onto the paper forming a nest approximately 20cm/8" in diameter.
 - 4 Place the baking tray into an oven preheated to 150°C/300°F/Gas Mark 2, then immediately reduce the temperature to 140°C/275°F/Gas Mark 1 and bake for 1 hour. Turn the heat off but leave the pavlova in the oven to cool down.
 - 5 When ready to serve, peel off the silicone paper and place on a serving dish. Whip the cream until soft peaks form then spread over the top of the pavlova and decorate with the fruit.

recipes *continued*

scrumptious chocolate cake

- ingredients
- 225g (8oz) butter, softened
 - 250g (9oz) caster sugar
 - 4 eggs
 - 5ml (1tsp) instant coffee dissolved in 15ml (1tbsp) hot water
 - 30ml (2tbsp) milk
 - 5ml (1tsp) almond essence
 - 50g (2oz) ground almonds
 - 100g (4oz) self raising flour
 - 5ml (1tsp) baking powder
 - 50g (2oz) unsweetened cocoa powder
- method
- 1 Cream the butter and sugar on a low speed gradually increasing to a higher speed until the mixture is light and fluffy. Scrape down the bowl and beater.
 - 2 Beat the eggs in a jug and whilst the mixer is operating on a high speed, gradually add the egg a little at a time until incorporated. Switch off and scrape down.
 - 3 Incorporate the dissolved coffee, milk and almond essence on a low speed. Add the ground almonds, sieved flour, baking powder and cocoa. Mix on a low speed to incorporate.
 - 4 Divide the mixture between two 20cm/8" cakes tins that have been lined with greased greaseproof paper. Level the tops then bake at 180°C/350°F/Gas Mark 4 for approximately 30 minutes until springy to the touch.
 - 5 Turn out and cool on a wire rack.

chocolate mousseline filling

- ingredients
- 275g (10oz) plain chocolate, broken into pieces
 - 225ml (8 fl.oz.) double cream
- method
- 1 Melt the chocolate by placing in a bowl over a pan of barely simmering water.
 - 2 Whisk the cream starting on a low speed gradually increasing to a higher speed until it forms soft peaks.
 - 3 When the chocolate has melted remove the bowl from the heat and, using a large spoon fold into the cream.
 - 4 Spread the chocolate filling between the cooled cakes.

chilli marinade

- Ingredients
- 200g (7oz) cold clear honey (refrigerated overnight)
 - 1 green chilli (whole)
 - 5ml (1 tsp) crunchy peanut butter
 - seasoning
- method
- 1 Place all the ingredients into the mini chopper/mill.
 - 2 Fit the attachment to the mixer and allow the ingredients to settle around the blade.
 - 3 Switch to pulse for 10 seconds.
 - 4 Use as required.

متابعة وصفات التحضير

تورته الشوكولاتة الرائعة

- المكونات
 - ٢٢٥ غرام زبد طري
 - ٢٥٠ غرام سكر بودرة
 - ٤ بيضات
 - ٥ مل (١ ملعقة صغيرة) قهوة فورية مذابة في ١٥ مل (ملعقة كبيرة) ماء ساخن
 - ٣٠ مل (٢ ملعقة كبيرة) حليب
 - ٥ مل (١ ملعقة صغيرة) نكهة اللوز
 - ٥٠ غرام لوز مقشر
 - ١٠٠ غرام دقيق ذاتي الرفع
 - ٥ مل (١ ملعقة صغيرة) مسحوق خبيز
 - ٥٠ غرام بودرة كاكاو غير محلى
- ١ طريقة التحضير امزجي الزبد مع السكر على سرعة منخفضة حتى يسبك القوام (يصبح الكريمة) ثم زيدي السرعة بالتدريج حتى يصبح المزيج خفيفاً ومنفوشاً. أفرغي محتويات الوعاء والمضرب.
- ٢ اخفقي البيض في إناء بينما تعمل العجانة على سرعة عالية وأضيفي البيض بالتدريج، القليل في كل مرة حتى يندمج. أوقفي التشغيل وأفرغي المحتويات.
- ٣ أدمجي القهوة المذابة والحليب ونكهة اللوز على سرعة منخفضة. أضيفي اللوز المقشر والدقيق المنخول ومسحوق الخبيز والكاكاو. اعجني على سرعة منخفضة لدمج المكونات.
- ٤ اقسمي العجينة في علبتين للخبيز قطرهما ٢٠ سم مبطنتين بورق غير ماص للدهن مدهوناً بالزيت. ساوي السطحين ثم اخبزي على درجة حرارة ١٨٠ درجة مئوية/علامة الغاز ٢ لمدة ٣٠ دقيقة تقريباً حتى تصبح الكيكة مرنة عند اللمس.
- ٥ تقلب وتترك لتبرد على رف من السلك.

حشوة موس الشوكولاتة

- المكونات
 - ٢٧٥ غرام شوكولاتة سادة مقطعة إلى قطع
 - ٢٢٥ قشدة كاملة الدسم
- ١ أذبيبي الشوكولاتة بوضعها في سلطانية داخل حمام ماء ساخن على الموقد.
- ٢ اخفقي القشدة بدءاً بسرعة منخفضة وزيديها بالتدريج إلى سرعة أعلى حتى تتكون قمماً لينة.
- ٣ عندما تذوب الشوكولاتة أزيلي السلطانية من فوق حمام الماء الساخن واستعملي ملعقة كبيرة لطي الشوكولاتة داخل القشدة.
- ٤ افردى حشوة الشوكولاتة بين طبقتي الكيك الباردتين.

تتبيلة الفلفل

- المكونات
 - ٢٠٠ غرام عسل نحل صافي بارد (موضوع طوال الليل داخل الثلاجة)
 - ١ ثمرة فلفل أخضر (كاملة)
 - ٥ مل (١ ملعقة صغيرة) زبدة فول سوداني خشنة
 - توابل
- ١ ضعي كل المكونات في القاطعة/المطحنة الصغيرة.
- ٢ ركيبي الملحق في الخلاط واسمحي للمكونات بملء الفراغات حول السكين التقطيع.
- ٣ شغلي الجهاز على وضع التشغيل النبضي لمدة ١٠ ثوان.
- ٤ استخدمي التتبيلة حسب الحاجة.

وصفات التحضير

راجعى النقاط الهامة لتحضير الخبز صفحة.

الخبز الأبيض العجينة السمكية على الطريقة البريطانية

- المكونات
- ١,٣٦ كيلوغرام دقيق الخبز الغني
- ١٥ مل (٣ ملاعق صغيرة) ملح
- ٢٥ غرام خميرة طازجة أو ١٥ غرام / ٢٠ مل خميرة جافة + ٥ مل (ملعقة صغيرة) سكر
- ٧٥٠ مل ماء دافئ: ٤٢ درجة مئوية. استخدمى ترمومتر أو أضيفى ٢٥٠ مل من الماء المغلي إلى ٥٠٠ مل من الماء البارد
- ٢٥ غرام دهن حيواني

١ طريقة التحضير **الخميرة الجافة** (النوع الذي يحتاج إعادة تشكيل): صبى الماء الدافئ في الوعاء. ثم أضيفى الخميرة والسكر واتركها تهدأ لمدة ١٠ دقائق حتى تتكون رغوة.

الخميرة الطازجة: فتتها داخل الدقيق.

أنواع الخميرة الأخرى: اتبعى تعليمات المصنع.

٢ صبى السائل في الوعاء. ثم أضيفى الدقيق (المضاف إليه الخميرة الطازجة إن استخدمتها) والملح والدهن.

٣ اعجنى الخليط على السرعة الدنيا "min" لمدة ٤٥ - ٦٠ ثانية. ثم زيدي السرعة إلى ١ وأضيفى المزيد من الدقيق إذا لزم الأمر حتى تتكون عجينة.

٤ اعجنى لمدة ٣-٤ دقائق إضافية على السرعة ١ حتى تصبح العجينة لينة ومرنة وتترك جوانب الوعاء نظيفة.

٥ ضعى العجينة في كيس بلاستيك مدهون بالزيت أو سلطانية وغطها بغطاء. ثم اتركها في مكان دافئ حتى يتضاعف حجمها.

٦ أعيدى العجن لمدة دقيقتين على السرعة ١.

٧ املئى نصف أربعة علب مدهونة بالزيت سعة ٤٥٠ غرام بالعجينة أو شكليها إلى لفات. ثم غطيها بغطاء واطريها في مكان دافئ حتى يتضاعف حجمها.

٨ اخبزي العجين عند درجة حرارة ٢٣٠ درجة مئوية/عند علامة الغاز ٨ لمدة ٢٠-٣٥ دقيقة للأرغفة أو ١٠-١٥ دقيقة للقات.

● عندما ينضج الخبز سيصبح مفرغاً من الداخل وستشعرين بذلك عند شقه من القاعدة.

المعجنات ذات القشرة الهشة

- المكونات
- ٤٥٠ غرام دقيق وينخل مع الملح
- ٥ مل (١ ملعقة صغيرة) ملح
- ٢٢٥ غرام دهن حيواني (استخدمى السمن من الثلجة مباشرة)
- حوالي ٨٠ مل (٤ ملاعق كبيرة) ماء
- لا تفرطى في الخلط.

١ طريقة التحضير ضعى الدقيق في الوعاء. قطعي الدهن وأضيفيه إلى الدقيق.

٢ اعجنى الخليط على السرعة ١ حتى يشبه فتات الخبز. أوقفي الخلط قبل أن يبدو الخليط دهنياً.

٣ أضيفى الماء واخطي على السرعة الدنيا "min". أوقفي الخلط بمجرد اندماج الماء داخل العجينة.

٤ اخبزي عند درجة ٢٠٠ درجة مئوية تقريباً/عند علامة الغاز ٦ وهذا يتوقف على الحشوة.

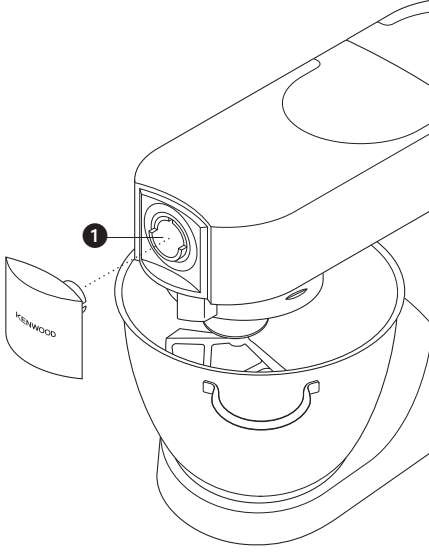
مرنغ البافلوا

- المواد
- بياض ٣ بيضات كبيرة
- ١٧٥ غرام سكر بودرة
- ٢٧٥ مل قشدة كاملة الدسم
- فاكهة طازجة مثال: التوت أو الفراولة أو العنب أو الكيوي
- ١ طريقة التحضير اخفقي بياض البيض على سرعة عالية حتى تتكون "قماً لينة".
- ٢ بينما تعمل خفاقة البيض على السرعة ٥، أضيفى السكر تدريجياً بمقدار ملعقة كبيرة كل مرة واخفقي بعد كل إضافة.
- ٣ بطني صينية خبز بورق السيليكون ثم اغرفى المرنغ على الورق مكوناً ماوى مفرغ من الداخل قطره تقريباً ٢٠ سم.
- ٤ ضعى صينية الخبز في الفرن المسخن مسبقاً إلى درجة حرارة ١٥٠ درجة مئوية/علامة الغاز ٢، ثم أخفضى درجة الحرارة فوراً إلى ١٤٠ درجة مئوية/علامة الغاز ١ واخبزي لمدة ساعة واحدة. أطفئي الفرن ولكن اتركي البافلوا تبرد داخل الفرن.
- ٥ عند التقديم، أزيلى ورق السيليكون وأرفعى المرنغ على طبق التقديم. اخفقي الكريمة حتى تتكون قماً لينة ثم افرديها على سطح البافلوا ثم جمليها بالفاكهة.

التنظيف والخدمة

العناية والتنظيف

- أوقف دائماً تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي قبل التنظيف.
- قد يظهر قليل من الشحم عند المخرج ❶ 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.
- الوعاء غسل 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.
- أبعديه عن مصادر الحرارة (سطح الموقد، الأفران، المايكروويف).
- الأدوات غسل يدوي ثم التجفيف جيداً أو غسيل في غسالة الأطباق.
- مانع الرذاذ غسل يدوي ثم التجفيف جيداً.

الصيانة ورعاية العملاء

- في حالة تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة من قبل KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من قبل 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.



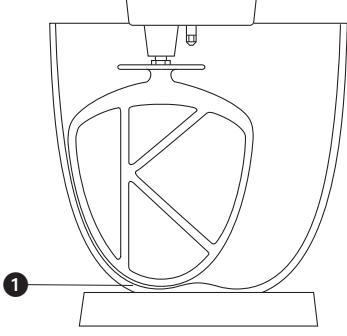
معلومات هامة حول كيفية التخلص الصحيحة من المنتج حسب توجيهات المجموعة الاقتصادية الأوروبية 2002/96/EC.

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 يجب الأثر 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.

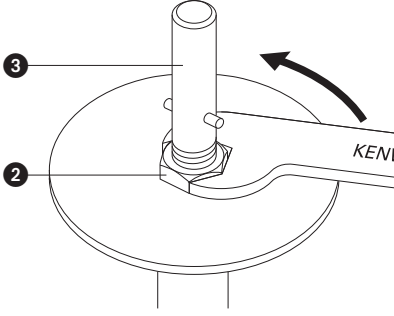
استكشاف الأخطاء وإصلاحها

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 يمس المضرب/مضرب العجين K بالكاد قاع الوعاء ①.
- ٤ باستخدام مفتاح الربط المزود فكي الصامولة ② بشكل كافٍ للسماح بضبط محور الدوران ③. 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 الطاهي واخفضي رأس الخلاط الطاهي الطاهي. (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.

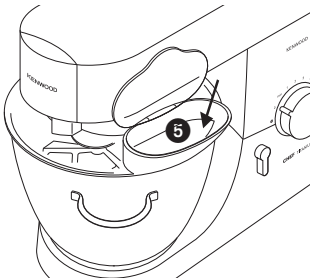
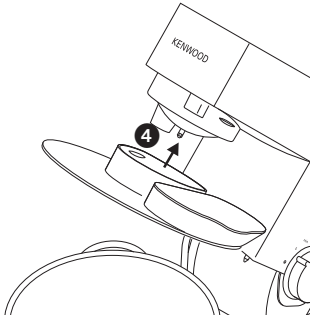


خطاف العجين - تم ضبط هذه الأداة في المصنع ولا تحتاج لأي ضبط.

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 وتركي الخلاط بدون تشغيل لبضع دقائق. أوصلي القابس الكهربائي وأعيدي تحديد السرعة. في حالة عدم بدأ تشغيل الخلاط فوراً فإتركه لفترة إضافية حتى يبرد.

تركيب واستخدام مانع الرذاذ



- 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

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

لاستعمال الخلاط

- ١ لفي ذراع رفع رأس الخلاط في اتجاه عقارب الساعة ① وارفعي رأس العجانة حتى يتم تعشيقيها في موضع تثبيت الرفع مصدرة صوت طقطقة. تأكدي من تركيب قاعدة الوعاء بشكل صحيح حيث تكون العلامة ② مواجهة لأعلى.
- ٢ ادفعي الأداة حتى تتوقف ② ثم أديرها.
- ٣ اضبطي السلطانية على القاعدة - اضغطي لأسفل وأدير في اتجاه عقارب الساعة ③.
- ٤ أخفضي رأس الخلاط قليلاً ثم لفي ذراع رفع رأس الخلاط في اتجاه عقارب الساعة ثم أخفضي رأس الخلاط حتى يتم تعشيقيها في موضع تثبيت الخفض مصدرة صوت طقطقة.
- ٥ ابدئي التشغيل عن طريق إدارة مفتاح السرعات إلى موضع السرعة المطلوبة.
- أدير المفتاح إلى وضع النبض P للتشغيل القصير.
- ٦ أوقفي تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي بعد الانتهاء من استخدامه.
- ٧ لإزالة أداة أديرها 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 تسببي في الحمل الزائد على الجهاز.
- إذا سمعت صوت الجهاز مثقلاً، فأوقفي التشغيل وأزلي نصف العجين ثم تعاملي مع كل نصف على حدة.
- للحصول على أفضل نتائج لخلط المكونات أضيفي السوائل أولاً في الوعاء.

الموديل MAJOR	الموديل CHEF	السرعات القصوى	
٩١٠ غرام	٦٨٠ غرام	وزن الدقيق	المعجنات ذات القشرة الهشة
١,٥ كيلو غرام	١,٣٦ كيلو غرام	وزن الدقيق	عجين الخبز (عجين سميك)
٢,٤ كيلو غرام	٢,١٨ كيلو غرام	الوزن الإجمالي	
٢,٦ كيلو غرام	١,٣ كيلو غرام	وزن الدقيق	العجين المخمر اللين
٥ كيلو غرام	٢,٥ كيلو غرام	الوزن الإجمالي	(غني بالزبدة والبيض)
٤,٥٥ كيلو غرام	٢,٧٢ كيلو غرام	الوزن الإجمالي	خلطة كعكة الفواكه (طريقة مزج السمن والسكر لتكوين قوام كريمي)
١٦	١٢	العدد	بياض البيض
(٦٠٥ غرام)	(٤٥٥ غرام)	الوزن	

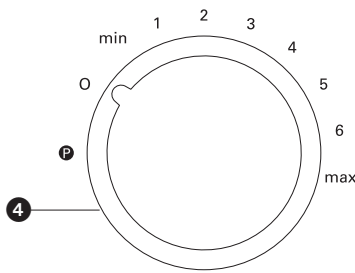
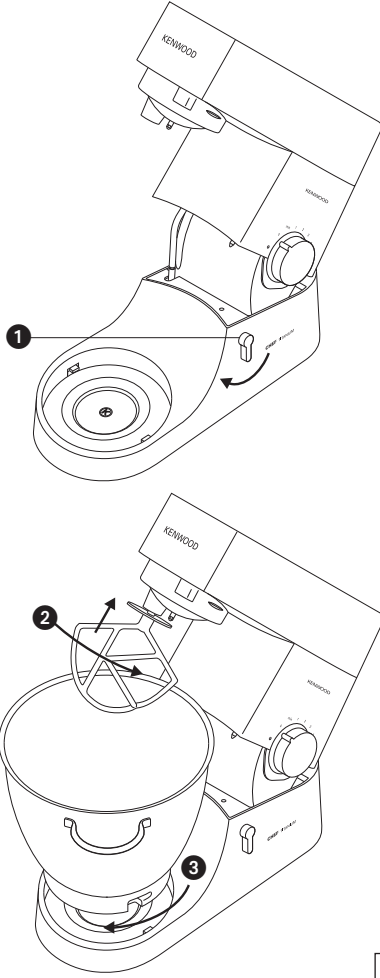
* حجم البيض المستخدم = حجم متوسط (بوزن ٥٣ إلى ٦٣ غرام).

مفتاح السرعة

- المخففة على شكل K • خلطة السمن مع السكر، ابدئي بالسرعة الدنيا "min" ثم زيديها تدريجياً إلى السرعة العالية "max".
- خفق البيض مع الخلطات ذات القوام الكريمي ٤- من السرعة ٤ إلى السرعة العالية "max".
- التدوير البطيء للدقيق والفاكهة الخ ابدئي على السرعة الدنيا "min" ثم السرعة ١.
- الكيك متعدد المكونات ابدئي على السرعة الدنيا "min" مع الزيادة تدريجياً إلى السرعة العالية "max".
- هرس السمن مع الدقيق ابدئي على السرعة الدنيا "min" إلى السرعة ٢.
- الخفق
- خطاف العجين ابدئي بالسرعة الدنيا "min" ثم زيديها تدريجياً إلى السرعة ١.

هام

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

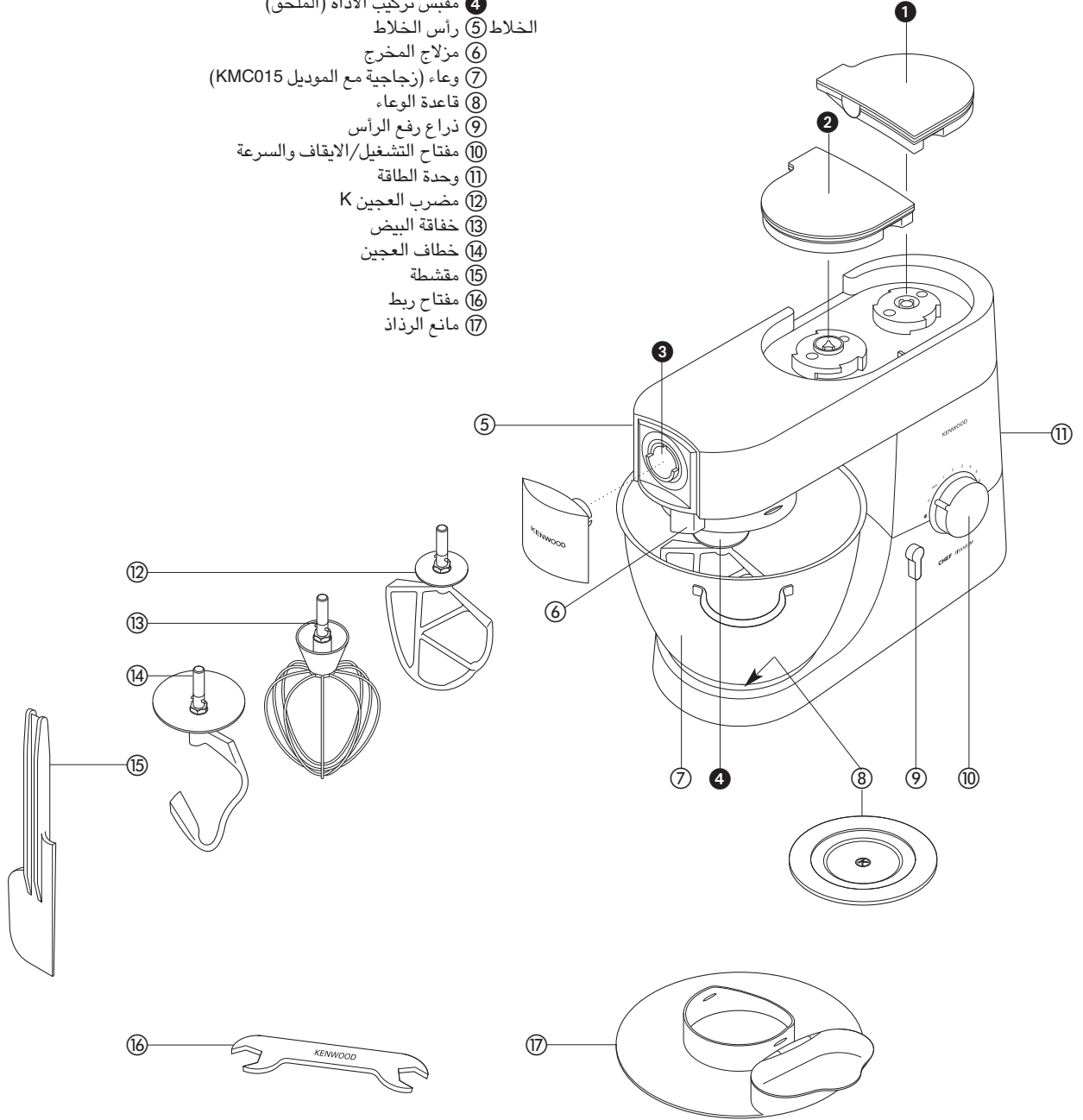


استكشاف جهاز المطبخ المتكامل من Kenwood

استكشاف جهاز المطبخ المتكامل من Kenwood

(لشراء ملحقة غير متضمنة مع مجموعتك، اتصل بمركز صيانة KENWOOD القريب منك.)

- 1 منافذ الملحقات
- 2 منفذ السرعة المرتفعة
- 3 منفذ السرعة المتوسطة
- 4 منفذ السرعة المنخفضة
- 5 مقبس تركيب الأداة (الملحق)
- 6 رأس الخلاط
- 7 مزلاج المخرج
- 8 وعاء (زجاجية مع الموديل KMC015)
- 9 قاعدة الوعاء
- 10 ذراع رفع الرأس
- 11 مفتاح التشغيل/الإيقاف والسرعة
- 12 وحدة الطاقة
- 13 مضرب العجين K
- 14 خفاقة البيض
- 15 خطاف العجين
- 16 مقشطة
- 17 مفتاح ربط
- 18 مانع الرذاذ



عربي

استكشاف جهاز المطبخ المتكامل من Kenwood

الأمان

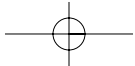
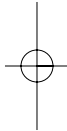
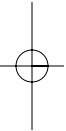
- قومي بقراءة التعليمات التالية والاحتفاظ بها للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- قومي بإزالة مكونات التغليف وأية ملصقات.
- أوقف التشغيل وأزيلي القابس من الكهرباء قبل تركيب أو إزالة الأدوات/الملحقات بعد الاستخدام وقبل التنظيف.
- أبعدني أصابعك عن الأجزاء المتحركة والملحقات التي تم تركيبها.
- يحذر ترك الجهاز مهملاً أثناء التشغيل.
- يحذر استخدام جهاز في حالة تلفه. يجب فحص الجهاز أو إصلاحه : راجعي قسم "الصيانة ورعاية العملاء".
- يحذر استخدام العجانة عندما يكون الرأس مرفوعاً.
- 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.
- عند استخدام ملحقة ما، يجب قراءة تعليمات الأمان الواردة معها.
- انتبهي عند حمل هذا الجهاز فهو ثقيل. تأكدي من قفل رأس العجانة 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 التوصيل بالكهرباء

- تأكدي 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 ٢٠٠٤/١٠/٢٧ المتعلقة بالمواد المتلامسة مع الطعام.

قبل الاستعمال للمرة الأولى

- ١ أزيلي كل مكونات التغليف.
- ٢ اغسلي الأجزاء المسموح بغسلها: راجعي قسم «العناية والتنظيف».
- ٣ ادفعي ما يزيد عن حاجتك من السلك الكهربائي إلى داخل مكان تخزين السلك الموجود في الجهاز من الخلف.





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

kenwoodworld.com

KENWOOD

CREATE MORE