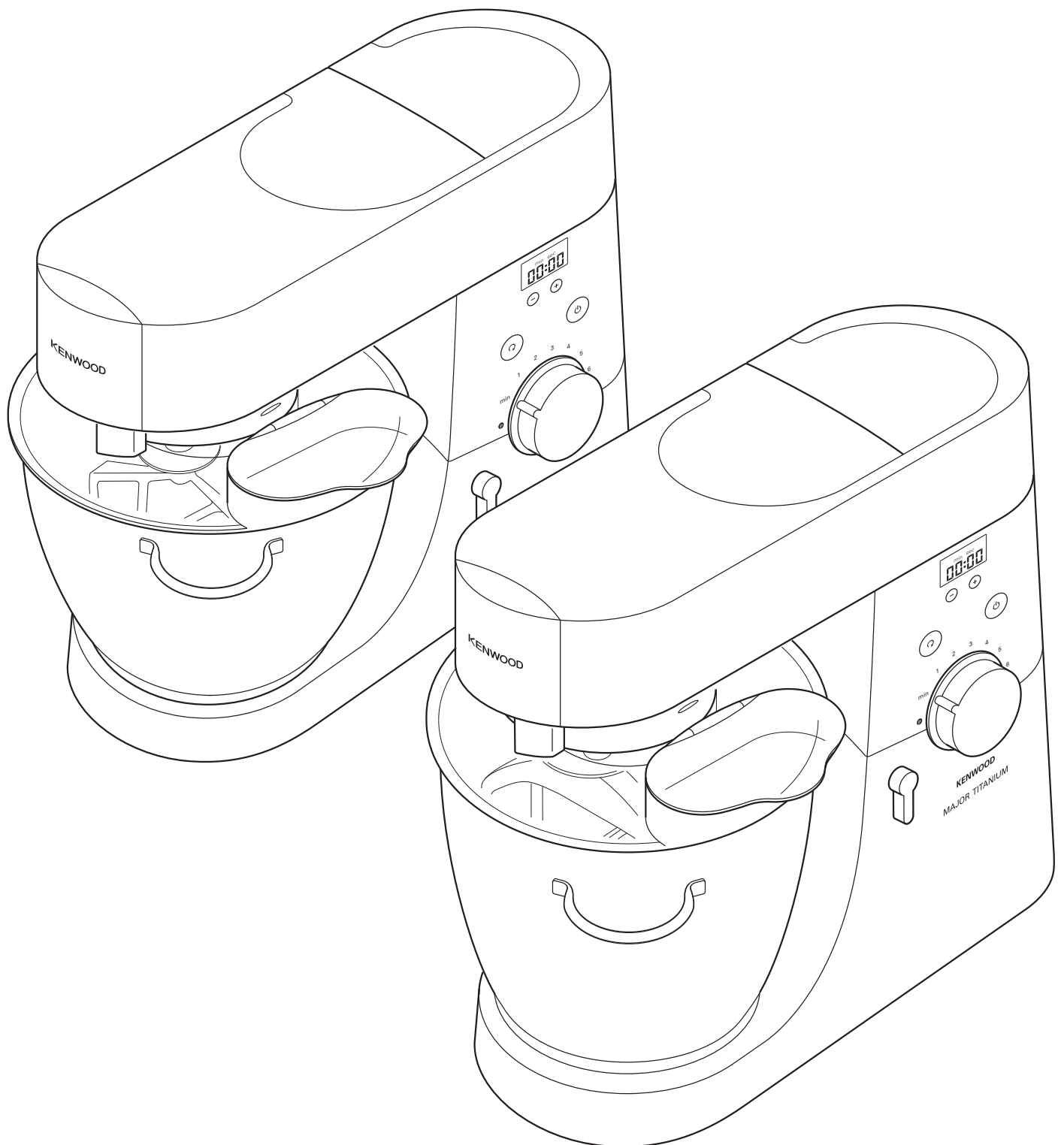


# KENWOOD

## Chef and Major KMC030 - KMM040 series

---

instructions



## English

page 3

### 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

نهنيكم على شراء جهاز كينوود. ومع توفر تشكيلة واسعة كهذه من الملحقات، فهو ليس مجرد خلاطة. بل انه جهاز مطبخ غاية في الروعة والانتقان. 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 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.
- Never let the cord hang down where a child could grab it.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Misuse of your appliance can result in injury.
- 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.
- 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:  
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.

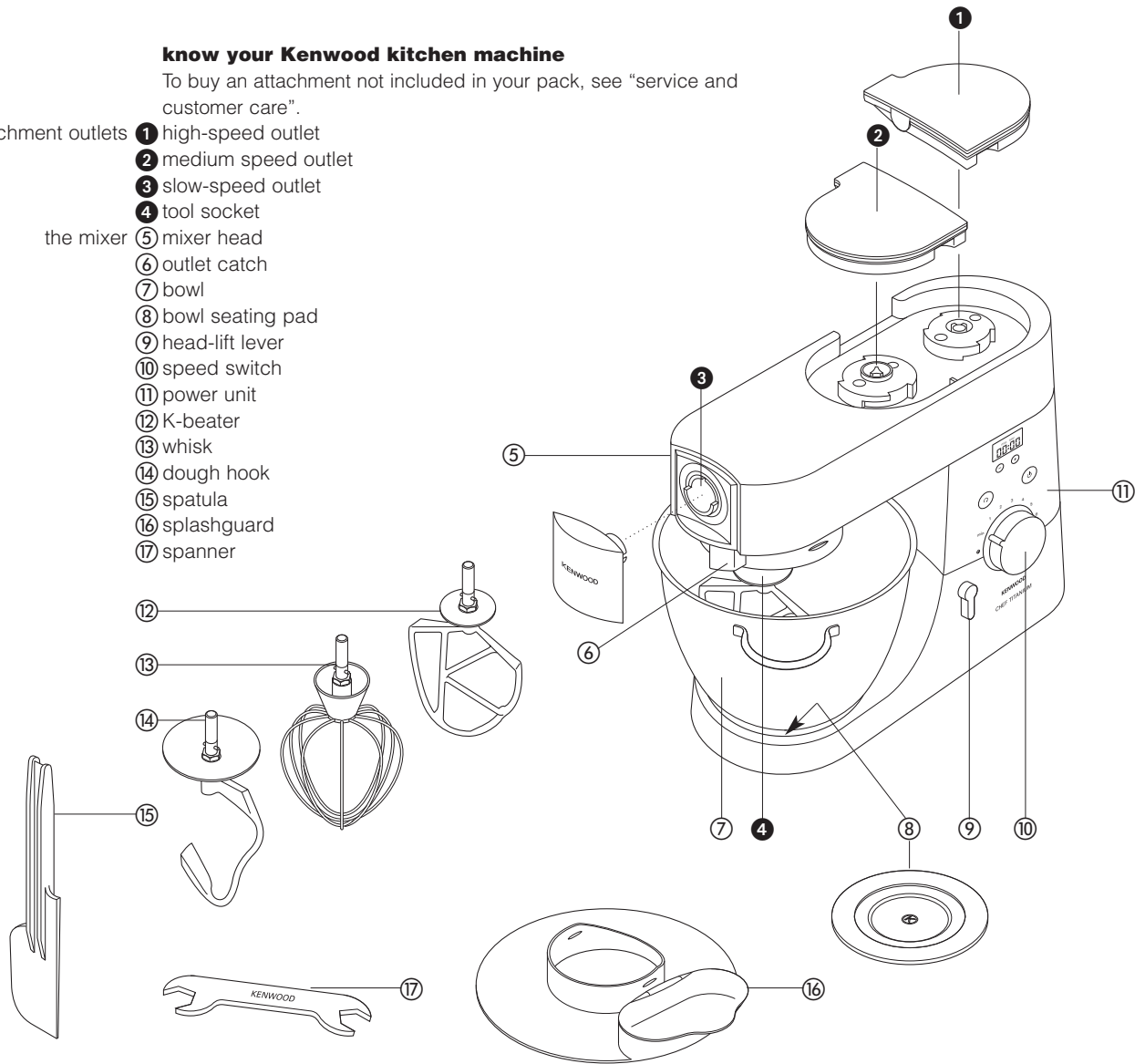
### before using for the first time

- 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

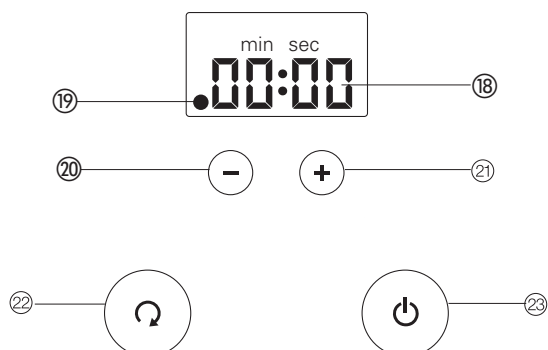
To buy an attachment not included in your pack, see "service and customer care".

- 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  
 ⑧ bowl seating pad  
 ⑨ head-lift lever  
 ⑩ speed switch  
 ⑪ power unit  
 ⑫ K-beater  
 ⑬ whisk  
 ⑭ dough hook  
 ⑮ spatula  
 ⑯ splashguard  
 ⑰ spanner



### control panel

- ⑱ timer display  
 ⑲ power on indicator light  
 ⑳ timer decrease button  
 ㉑ timer increase button  
 ㉒ fold button  
 ㉓ start/stop button







# 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 ❶ and raise the mixer head till it locks. Ensure the bowl seating pad is correctly fitted with the Ⓚ 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 To lower the mixer head, raise it slightly, then turn the head lift lever clockwise. Lower into the locked position.
- to remove a tool • Turn and remove.
- 5 Connect the mixer to the power supply. The display will show 88:88 and then clear leaving the power on indicator illuminated .
- 6 Turn the speed switch ❹ to the desired setting and then press the start/stop button  to start the mixer. The timer will count up in 1 second intervals. The speed can be changed at any time whilst the mixer is operating.
- 7 Stop the mixer by pressing the start/stop button . The operating time will be displayed and if the machine is re started the timer will continue counting providing no longer than 3 minutes has elapsed. If the mixer is not used within this time the display will re set to 00:00.


**Important** - If at any time, the mixer head is raised during an operation, the mixer will automatically stop and it will not re start when the mixer head is lowered. It will only restart when the head is lowered and the start/stop button  is pressed.

## pulse position

To select pulse turn the speed switch anti clockwise to the Ⓟ position. The mixer will run at maximum speed for as long as the switch is held in this position. When the switch is released it will return to the 'min' position and the mixer will stop.

Note: If the mixer is running in the timer mode the pulse function will not operate.

## fold button

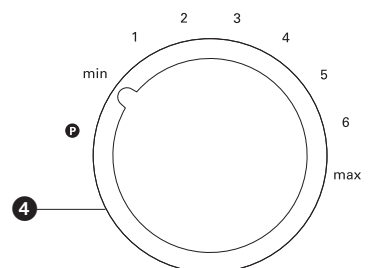
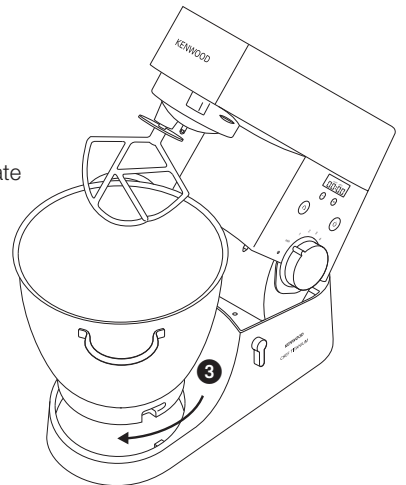
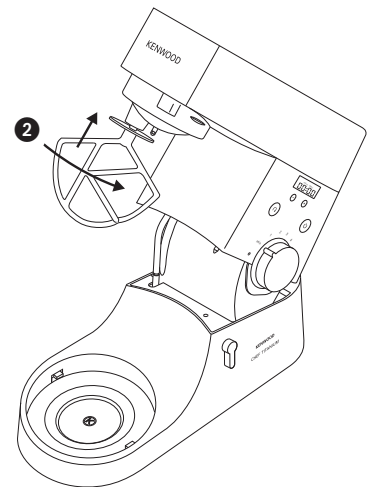
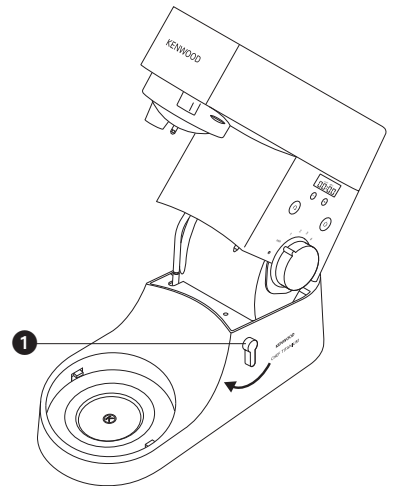
Press and release the fold button  and the mixer will automatically operate on minimum speed for 2-3 seconds. The button can be held down for a longer operation or pressed repeatedly as needed to combine ingredients. Note: If the mixer is running in the timer mode the fold function will not operate.

## 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.



# the **mixer**

## to use the countdown timer

- 1 Connect the mixer to the power supply. The display will show 88:88 and then clear leaving the power on indicator visible .
- 2 Press either the + or – button for one second and the power on indicator will disappear and 00:00 will appear in the display.
- 3 Press the + and – buttons until the desired time is displayed. The timer will count up in 5 second intervals. If the buttons are pressed continuously the numbers will change more quickly the longer they are held down. A maximum time of 60 minutes can be set. If a time is not selected within 30 seconds the display will revert to showing the power on indicator.
- 4 Press the start/stop button  to start the mixer and the timer will count down in one second intervals.
  - The mixer operation can be paused at any time by pressing the start/stop button once, this will also pause the timer. To resume the mixing operation press the start/stop button again, the mixer will start and the timer will continue to count down. If the mixer is left in the pause mode for ten minutes the timer will automatically re-set and an audible tone will be emitted for 2 seconds.
- 5 The mixing process will automatically stop when the total time has elapsed and an audible beep will be emitted for 5 seconds. The display will flash 00:00 for 5 seconds and then clear showing the power on indicator .



## to re set the timer

- 1 Zero the timer by pressing the – and + buttons at the same time. However, if the mixer is not used for 30 minutes the display will automatically reset to 00:00.

## 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

- general hints
- Stop mixing and scrape down 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 stated - 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.

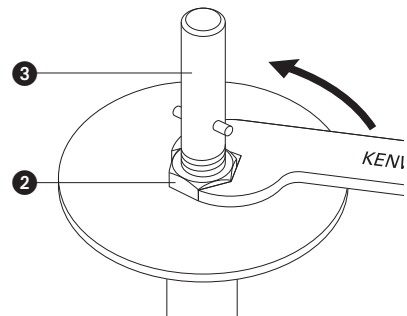
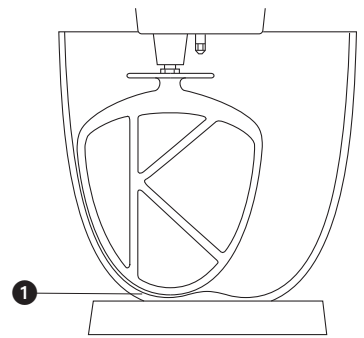
## troubleshooting

### 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.

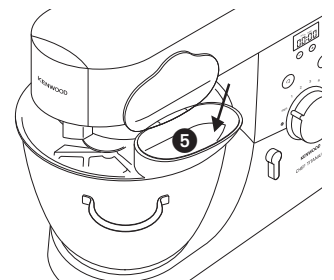
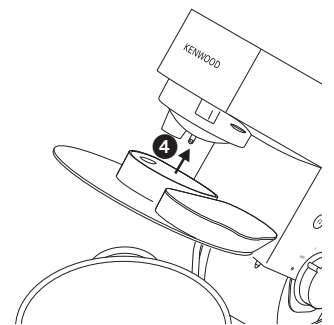


### problem

- 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, 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/stop button. If the mixer does not restart immediately allow to stand for additional time.
- If for any reason power to the mixer is interrupted and the machine stops working, switch off by pressing the start/stop button, wait a few seconds and then switch on again. The mixer should resume operating straight away.

## 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.

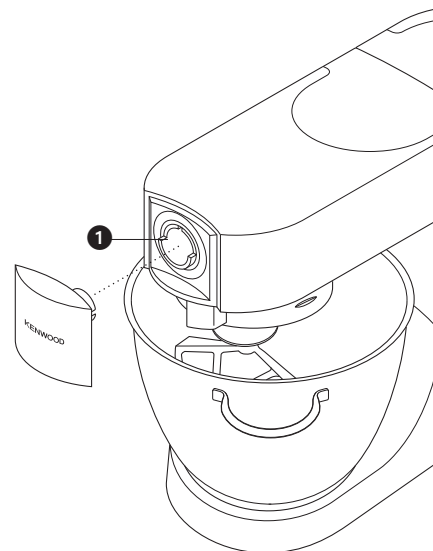


## cleaning and service

### 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
  - Wipe with a damp cloth, then dry.
  - 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
  - Stainless steel tools can be washed by hand or in a dishwasher.
  - Non stainless steel tools (coated) should only be washed by hand, then dried thoroughly.
- splashguard
  - 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.

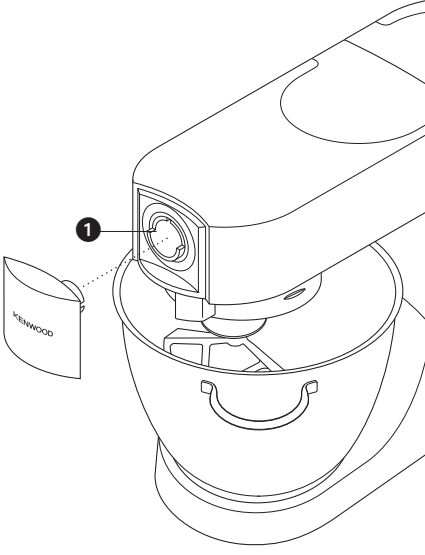
### **chocolate mousseline filling**

- 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.

### **honey and nut spread using the liquidiser**

- ingredients
- 25g chopped nuts
  - 875g clear honey at room temperature
- method
- 1 Place the ingredients into the liquidiser in the above order.
  - 2 Blend together using the pulse control for 5 seconds
  - 3 Use as required.

## التنظيف والصيانة



### العناية والتنظيف

- دائماً أوقف التشغيل وأزيلي القابس الكهربائي قبل التنظيف.
- قد يظهر قليل من الشحم عند **المخرج 1** عند الاستخدام لأول مرة. هذا أمر طبيعي – فقط امسحيه.
- وحدة الطاقة، أغطية المخرج
- قومي بمسحها بقطعة قماش رطبة، ثم تجفيفها.
- يحذر استخدام المواد الكاشطة أو الغمر بالماء.
- السلطانية
- تغسل يدوياً ثم تجفف جيداً أو تغسل في غسالة الأطباق.
- يحذر استخدام فرشاة من السلك أو الصوف المعدني أو مواد التبييض عند تنظيف السلطانية المصنوعة من الصلب الغير قابل للصدأ. استخدمي الخل لإزالة الطبقة الجيرية.
- أبعديها عن مصادر الحرارة (سطح الموقد، الأفران، المايكروويف).
- الأدوات
- يمكن غسل الأدوات المصنوعة من الصلب الغير قابل للصدأ يدوياً أو في غسالة الأطباق.
- أما بالنسبة للأدوات المطلية فيجب غسلها يدوياً ثم تجفيفها جيداً.
- قومي بغسله يدوياً، ثم جففيه جيداً.
- مانع الرذاذ

### 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
- اتصلي بالمتجر الذي قمت بشراء الجهاز منه.
- تصميم وتطوير Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.



### معلومات هامة حول كيفية التخلص الصحيحة من المنتج حسب

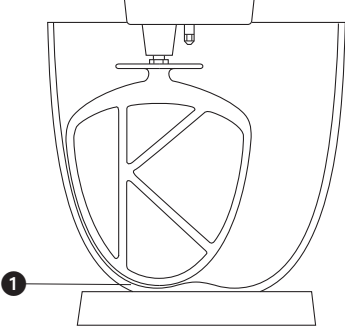
#### توجيهات المجموعة الاقتصادية الأوروبية 2002/96/EC.

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 الأساسية مما يوفر جانباً فعالاً من الطاقة والموارد. وللتذكير بوجوب التخلص من الأجهزة المنزلية وبشكل منفصل وضع على المنتج علامة سلة مهملات ذات العجلات مشطوبة.

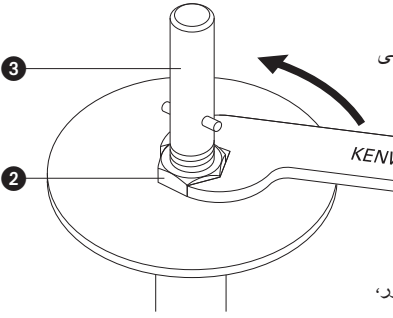
## استكشاف الأخطاء وإصلاحها

### المشكلة

- خفافة 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:



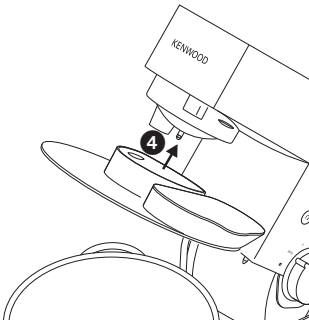
- ١ افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- ٢ ارفعي رأس الخلاط وركبي خفافة البيض أو المضرب.
- ٣ اخفضي رأس الخلاط. إذا كانت المسافة تحتاج إلى الضبط، ارفعي رأس الخلاط وأزيلي الأداة. من المثالي أن يمس المضرب/ مضرب العجين K بالكاد قاع الوعاء ①.
- ٤ باستخدام مفتاح الربط المزود فكي الصامولة ② بشكل كاف للسماح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



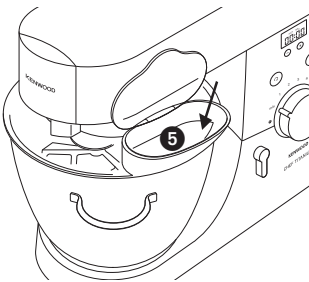
### المشكلة

- العجانة تتوقف أثناء التشغيل.
- الحل العجانة مزودة بجهاز حماية من الحمل الزائد وسوف تتوقف إذا زادت حملتها عن السعة القصوى وذلك لحماية الجهاز. إذا حدث ذلك، فأنزلي القابس الكهربائي. أزيلي بعض المكونات لتخفيف الحمل واطركي العجانة بدون تشغيلها لبضع دقائق. أوصلي القابس الكهربائي واضغطي على زر بدء/ إيقاف التشغيل. إذا لم يعاد تشغيل العجانة على الفور، اتركها بدون تشغيلها لوقت إضافي.
- لأي سبب من الأسباب في حالة توقف الخفافة اليدوية عن العمل أوقفي تشغيل الخفافة بالضغط على زر (على زر بدء/إيقاف) انتظري بعض الثوان ثم أعيدي التشغيل. ستتابع الخفافة العمل فوراً.

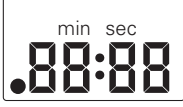
## تركيب واستخدام مانع الرذاذ



- 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 السلطانية عن طريق الجزء المفصلي من مانع الرذاذ ⑤.
- لن تحتاجي لإزالة مانع الرذاذ عند تغيير الأدوات.



## العجانة



### لاستخدام مؤقت العد التنازلي

- ١ أوصلي العجانة بمصدر الطاقة. ستظهر 88:88 على الشاشة ثم تختفي تاركة مؤشر توصيل الطاقة واضحاً .
- ٢ اضغطي على أحد الزرين + أو - لمدة ثانية واحدة وسيختفي مؤشر توصيل الطاقة ويظهر 00:00 على الشاشة.
- ٣ اضغطي على الزرين + و - لضبط الزمن المطلوب على الشاشة. سيقوم المؤقت بعرض الوقت ووحدة ٥ ثوان. إذا ضغطت على أحد الزرين مع الاستمرار ستتغير الأرقام بسرعة أكبر كلما طالت مدة الضغط. يمكن ضبط ٦٠ دقيقة كحد أقصى. إذا لم يتم تحديد الوقت خلال ٣٠ ثانية فستعود الشاشة لعرض مؤشر توصيل الطاقة.
- ٤ اضغطي على زر بدء/ إيقاف التشغيل لبدء تشغيل العجانة وسيقوم المؤقت بالعد التنازلي بوحدة ثانية واحدة.
- يمكن إيقاف العجانة مؤقتاً في أي وقت بالضغط على زر بدء/ إيقاف التشغيل مرة واحدة، وهذا سيقوم المؤقت مؤقتاً أيضاً. لمتابعة عملية العجن اضغطي مجدداً على زر بدء/ إيقاف التشغيل وسيبدأ تشغيل العجانة ويستمر المؤقت في العد التنازلي. إذا تركت العجانة في وضع الإيقاف المؤقت لمدة عشرة دقائق فسيعاد ضبط المؤقت تلقائياً وستصدر نغمة مسموعة لمدة ثانيتين.
- ٥ ستتوقف عملية العجن تلقائياً عند انتهاء الزمن الكلي المحدد وستصدر صافرة مسموعة لمدة ٥ ثوان. ستومض الشاشة لمدة ٥ ثوان 00:00 ثم تختفي وتعرض مؤشر توصيل الطاقة .

### لإعادة ضبط المؤقت

- ١ قومي بتصفير المؤقت بالضغط على الزرين + و - في نفس الوقت.
- على أية حال، إذا لم يتم استخدام العجانة لمدة ٣٠ دقيقة سيعاد ضبط المؤقت تلقائياً ويظهر على الشاشة 00:00.

### السعة القصوى

MAJOR	CHEF
وزن الدقيق: ٩١٠ غ - ٢ رطل	• وزن الدقيق: ٦٨٠ غ - ١ رطل ٨ أونس
وزن الدقيق: ١,٥ كغ - ٣ رطل ٥ أونس	• وزن الدقيق: ١,٣٦ كغ - ٣ رطل
الوزن الإجمالي: ٢,٤ كغ - ٥ رطل ٥ أونس	• الوزن الإجمالي: ٢,١٨ كغ - ٤ رطل ١٣ أونس
وزن الدقيق: ٢,٦ كغ - ٥ رطل ١٢ أونس	• وزن الدقيق: ١,٣ كغ - ٢ رطل ١٤ أونس
الوزن الإجمالي: ٥ كغ - ١١ رطل	• الوزن الإجمالي: ٢,٥ كغ - ٥ رطل ٨ أونس
الوزن الإجمالي: ٤,٥٥ كغ - ١٠ رطل	• الوزن الإجمالي: ٢,٧٢ كغ - ٦ رطل
١٦	• ١٢ بياض البيض

- تلميح عامة
- أوقفي العجن واكشطتي السلطانية من أسفل باستخدام ملعقة التقليل.
- خفق البيض المتروك في درجة حرارة الغرفة هو أفضل ما يمكن.
- قبل خفق بياض البيض، تأكدي من عدم وجود زيت أو صفار بيض على خفاقة البيض أو السلطانية.
- استخدمتي مكونات باردة للعجين إذا لم تذكر الوصفة خلاف ذلك.

### نقاط هامة لصنع الخبز

- هام
- يحذر الزيادة عن السعة القصوى المذكورة أعلاه - سوف تتسببي في الحمل الزائد على الجهاز.
- إذا سمعت صوت الجهاز مثقلاً، فأوقفي التشغيل وأزيلي نصف العجين ثم تعاملي مع كل نصف على حدة.
- تمتزج المكونات أفضل ما يمكن عند وضع السوائل أولاً في السلطانية.

## العجانة

### أدوات الخلط وبعض من استخداماتها

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

### لاستخدام العجانة

- ١ لفي ذراع رفع رأس الخلط في اتجاه عقارب الساعة ① وارفعي رأس العجانة حتى يتم تشبيقتها في موضع تثبيت الرفع مصدرة صوت طفيفة. تأكدي من تركيب قاعدة الوعاء بشكل صحيح حيث تكون العلامة (K) مواجهة لأعلى.
- ٢ ادفعي الأداة حتى تتوقف ② ثم أدبريها.
- ٣ اضبطي السلطانية على القاعدة - اضغطي لأسفل وأدبري في اتجاه عقارب الساعة ③.
- ٤ لخفض رأس العجانة، ارفعيها قليلاً وأدبري رافعة رأس العجانة في اتجاه عقارب الساعة. ثم اخفضيها إلى وضع القفل.
- أدبريها وأزيليها.
- ٥ أوصلي العجانة بمصدر الطاقة. ستظهر 88:88 على الشاشة ثم تختفي تاركة مؤشر توصيل الطاقة مضاءً.
- ٦ أدبري مفتاح السرعات ④ إلى الوضع المطلوب ثم اضغطي على زر بدء/ إيقاف التشغيل ⏻ لبدء تشغيل العجانة. سيقوم المؤقت بحساب الوقت ووحدة ثانية واحدة. يمكنك تغيير السرعة في أي وقت أثناء تشغيل العجانة.
- ٧ أوقفي العجانة بالضغط على زر بدء/ إيقاف التشغيل ⏻. سيظهر أمامك على الشاشة زمن التشغيل وإذا تم إعادة تشغيل الجهاز سيستمر المؤقت في حساب الزمن بشرط مرور مالا يزيد عن ثلاث دقائق. وإذا لم تستخدم العجانة خلال هذا الوقت فسوف يتم إعادة ضبط الزمن الظاهر على الشاشة إلى 00:00.
- هام - إذا حدث في أي وقت رفع رأس العجانة أثناء التشغيل، فسوف تتوقف العجانة تلقائياً ولن يعاد تشغيلها تلقائياً بعد خفض رأس العجانة. سيعاد تشغيلها فقط عند خفض رأس العجانة والضغط على زر بدء/ إيقاف التشغيل ⏻.

### وضع النبض

- لتحديد وضع النبض أدبري مفتاح السرعات عكس عقارب الساعة إلى الموضع (P). ستعمل العجانة بأقصى سرعة طالما بقي المفتاح في هذا الموضع. عند تحرير المفتاح سيعود للموضع min وسيتوقف تشغيل العجانة.
- ملاحظة: إذا كانت العجانة تعمل في وضع المؤقت فلن تعمل وظيفة النبض.

### زر الطي

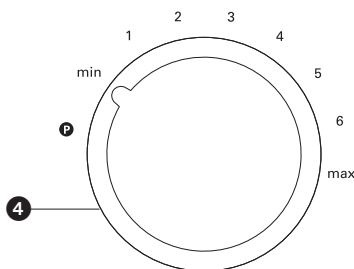
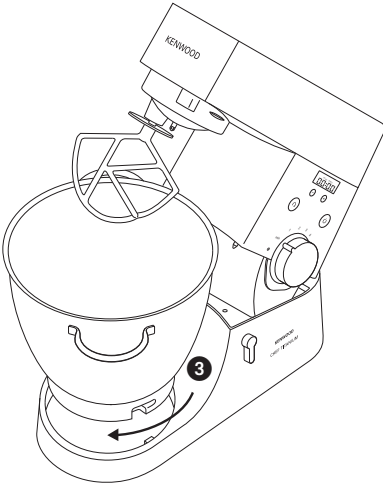
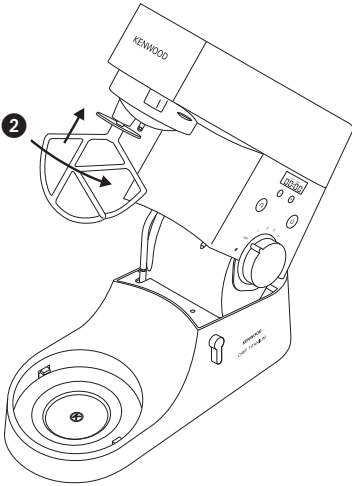
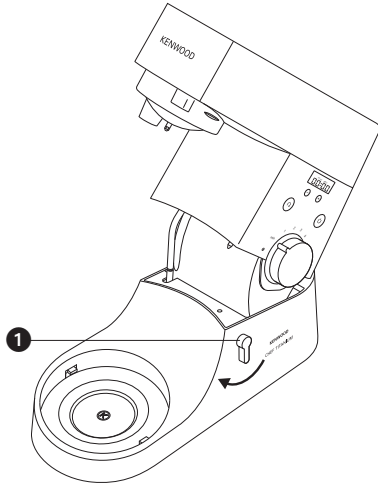
- اضغطي على زر الطي ⏻ ثم حرريه وستعمل العجانة تلقائياً على أقل سرعة لمدة ٢-٣ ثوان. يمكنك الضغط على الزر مع الاستمرار إذا أردت تشغيل العجانة لفترة أطول أو الضغط المتكرر عند الحاجة لمزج المكونات.
- ملاحظة: إذا كانت العجانة تعمل في وضع المؤقت فلن تعمل وظيفة الطي.

### مفتاح السرعات ④

- مضرب العجين • مزج السمن مع السكر حتى يسمك القوام (يصبح كالكريمة) ابدئي بالسرعة min ثم زيديها بالتدرج إلى max.
- خفقة البيض • خفق البيض مع الخلطات ذات القوام الكريمي ٤ - max
- طي الدقيق أو الفاكهة. الخ ١ - min
- مزج مكونات الكيك ابدئي بالسرعة min ثم زيديها بالتدرج إلى max.
- دك السمن مع الدقيق ٢ - min
- زيدي السرعة بالتدرج إلى max.
- خطاف العجين • ابدئي بالسرعة min ثم زيديها بالتدرج إلى ١.

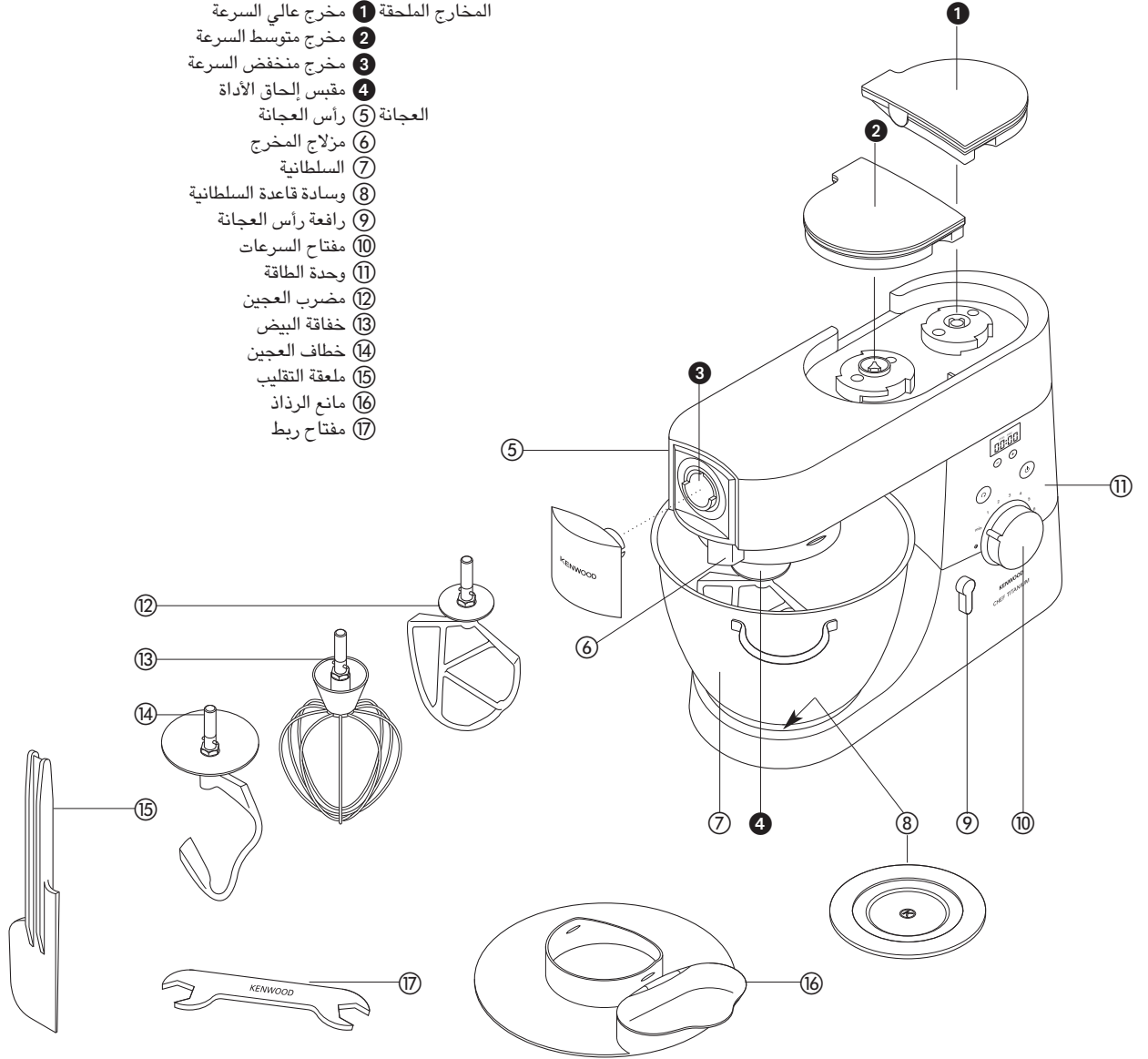
### هام

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

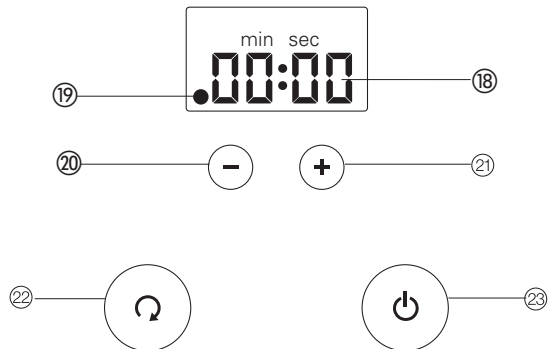


**تعرفي على جهاز المطبخ المتكامل من Kenwood**  
لشراء ملحقة غير متضمنة مع مجموعتك، اتصلي بمركز صيانة  
KENWOOD القريب منك.

- 1 المخارج الملحقة
- 2 مخرج عالي السرعة
- 3 مخرج متوسط السرعة
- 4 مخرج منخفض السرعة
- 5 مقبس إلحاق الأداة
- 6 رأس العجانة
- 7 مزلاج المخرج
- 8 السلطانية
- 9 وسادة قاعدة السلطانية
- 10 رافعة رأس العجانة
- 11 مفاتيح السرعات
- 12 وحدة الطاقة
- 13 مضرب العجين
- 14 خفافة البيض
- 15 خطاف العجين
- 16 ملعقة التقليب
- 17 مانع الرذاذ
- 18 مفتاح ربط



- 18 وحدة التحكم
- 19 شاشة المؤقت
- 20 ضوء مؤشر توصيل الطاقة
- 21 زر تقليل المؤقت
- 22 زر زيادة المؤقت
- 23 زر الطي
- زر بدء/ إيقاف التشغيل



## تعرفني على جهاز المطبخ المتكامل من Kenwood

### الأمان

- اقربي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلتي مكونات التغليف وأية ملصقات.
- أوقفتي التشغيل وأزيلتي 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 مهماً أثناء التشغيل.
- يحذر استخدام جهاز في حالة تلفه. يجب فحص الجهاز أو إصلاحه : راجعي قسم " الصيانة ورعاية العملاء".
- 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.
- يحذر ترك السلك الكهربائي متدلياً في حالة وجود طفل فقد ينتزعه.
- يحذر تعرض وحدة الطاقة أو السلك الكهربائي أو قابس التوصيل للماء.
- قد يؤدي سوء استخدام الجهاز إلى حدوث إصابات
- 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.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. احتفظي بالجهاز والسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال.
- يجب ملاحظة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- استخدمي 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

- يجب التأكد من تماثل مواصفات المصدر الكهربائي مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- تحذير: يجب توصيل هذا الجهاز بالأرضي.
- 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 استخدام الجهاز للمرة الأولى

- ١ أزيلتي 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](http://kenwoodworld.com)

**KENWOOD**

CREATE MORE

KW00800108/2