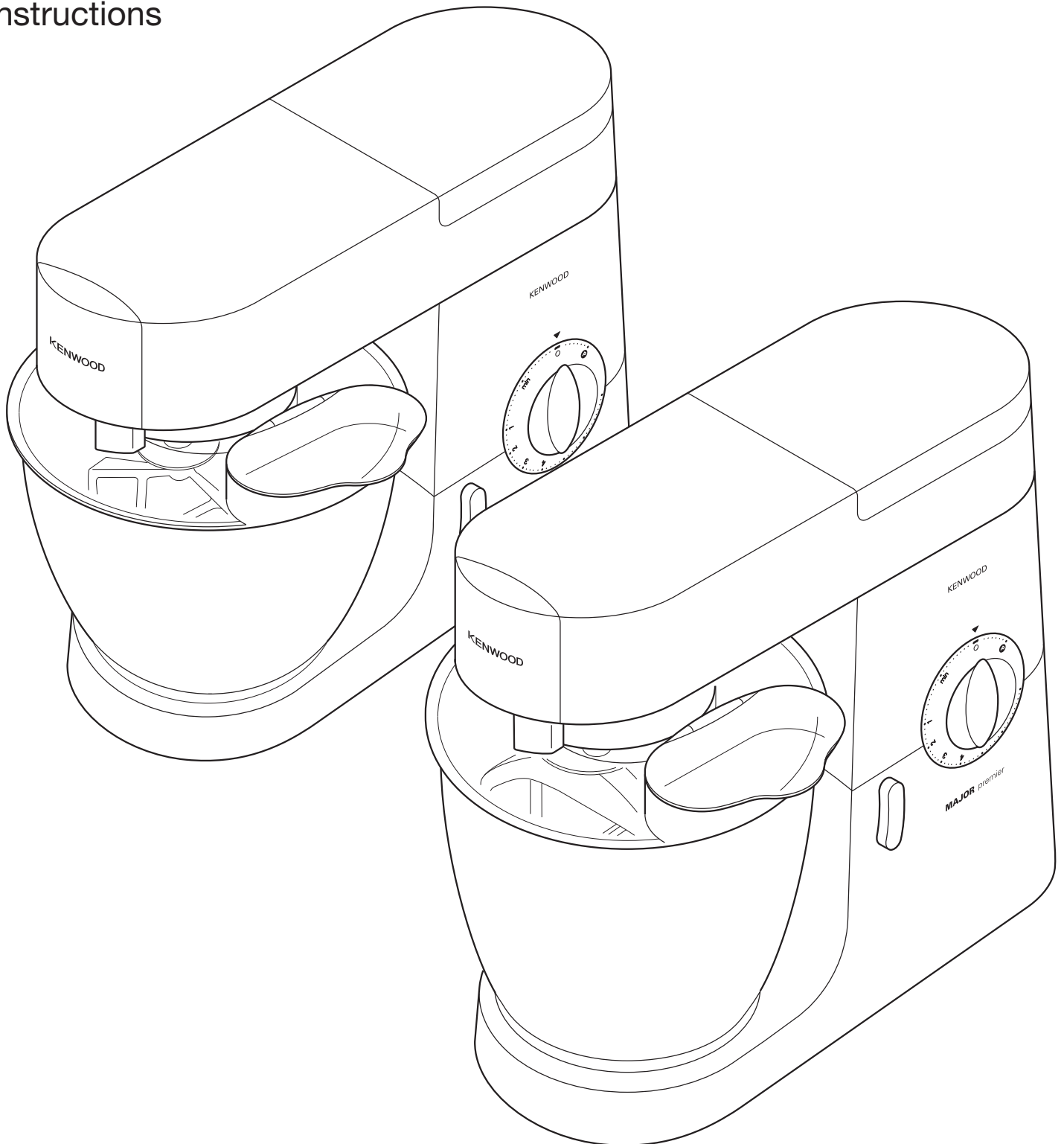


KENWOOD

Chef and Major KMC5XX - KMM7XX series

instructions



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.

تعليمات ١٥ 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

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 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 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:
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.

before using for the first time

- 1 Remove all packaging
- 2 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 bowl

⑦ bowl seating pad

⑧ head-lift lever

⑨ on/off and speed switch

⑩ power unit

⑪ K-beater

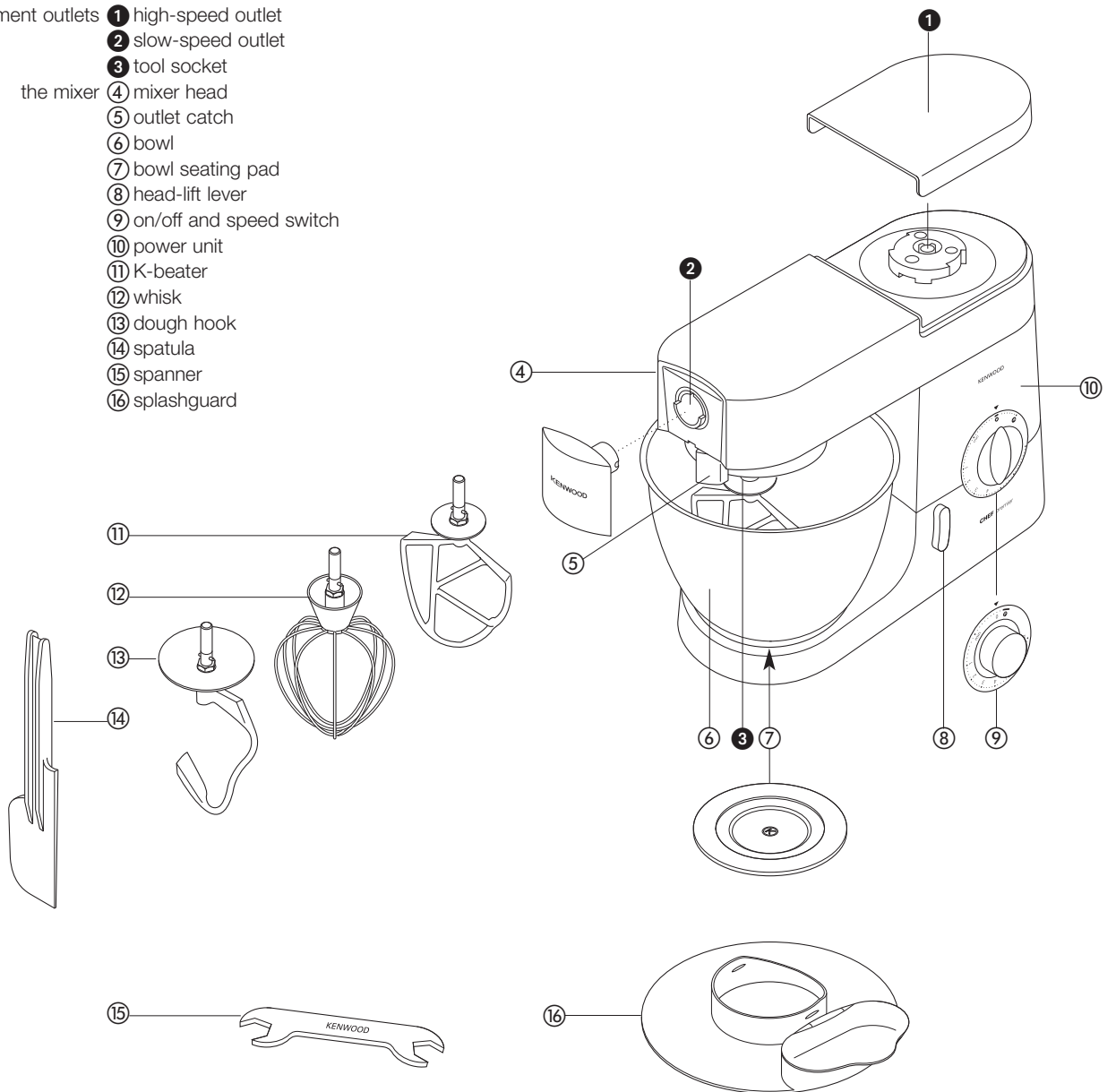
⑫ whisk

⑬ dough hook

⑭ spatula

⑮ spanner

⑯ 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 anti-clockwise ❶ and raise the mixer head till it locks. Ensure the bowl seating pad is correctly fitted with the (K) symbol uppermost.
- 2 Push up till it stops ❷ then turn.
- 3 Fit the bowl onto the base - press down and turn clockwise ❸
- 4 Lift the mixer head slightly then turn the head-lift lever anti-clockwise and lower the mixer head till it locks.
- 5 Switch on by turning the speed switch to the desired setting.
 - Switch to pulse (P) for short bursts.
- 6 Switch off and unplug after use.
- 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)

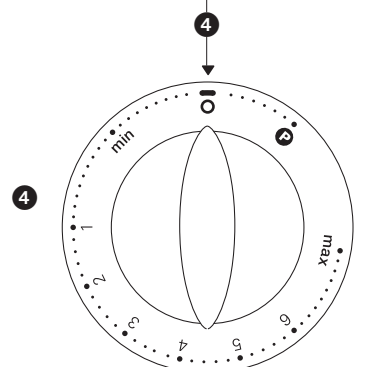
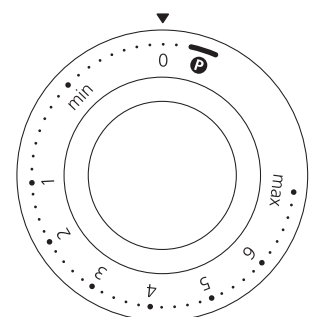
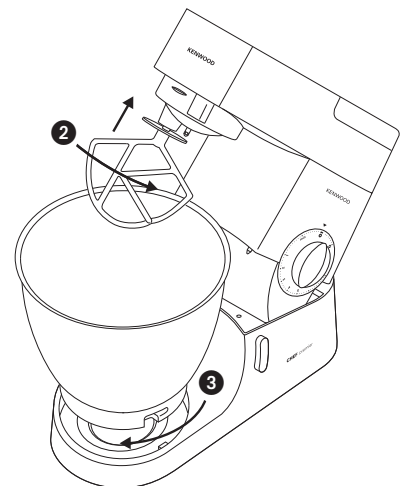
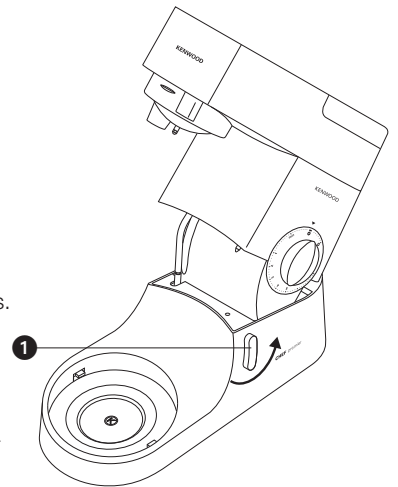
speed switch ❹

- 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.

for **cleaning** see page 10



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:

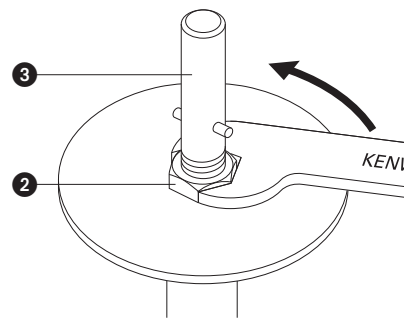
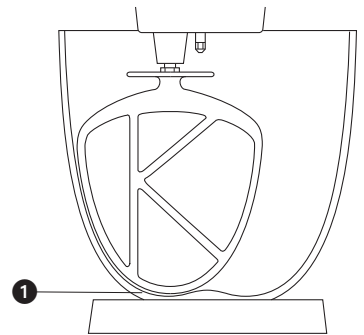
- 1 Unplug the appliance.
- 2 Raise the mixer head and insert the whisk or beater.
- 3 Lower the mixer head. If the clearance needs to be adjusted, raise the mixer head and remove the tool. Ideally the whisk and K-beater should be **almost** touching the bottom of the bowl **1**.
- 4 Using the spanner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

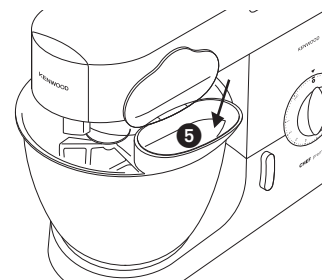
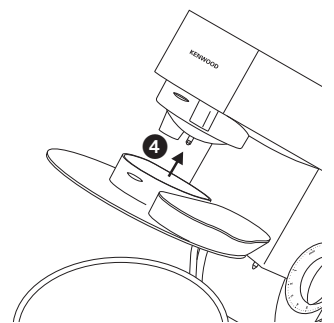
- The mixer stops during operation.

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.

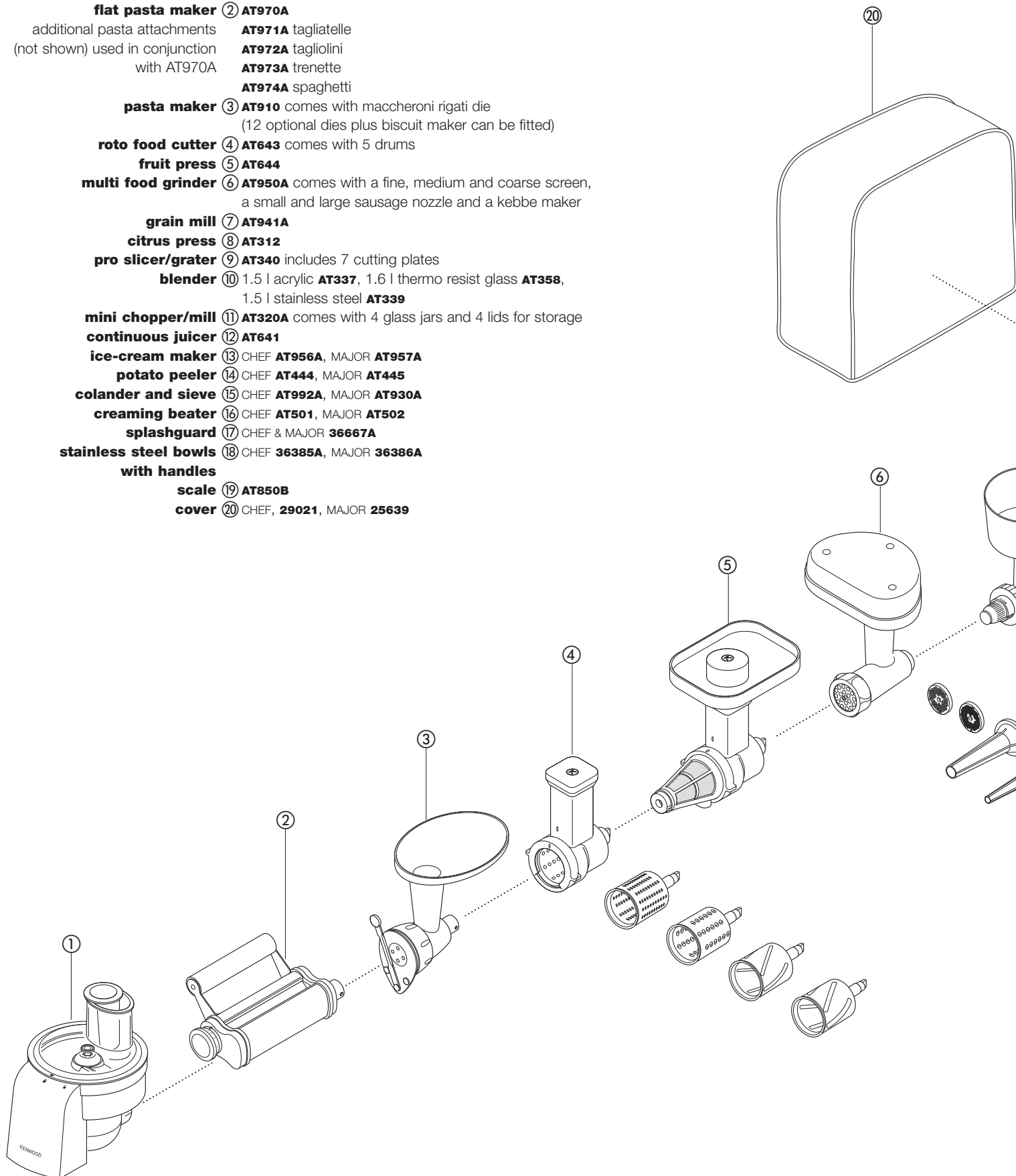


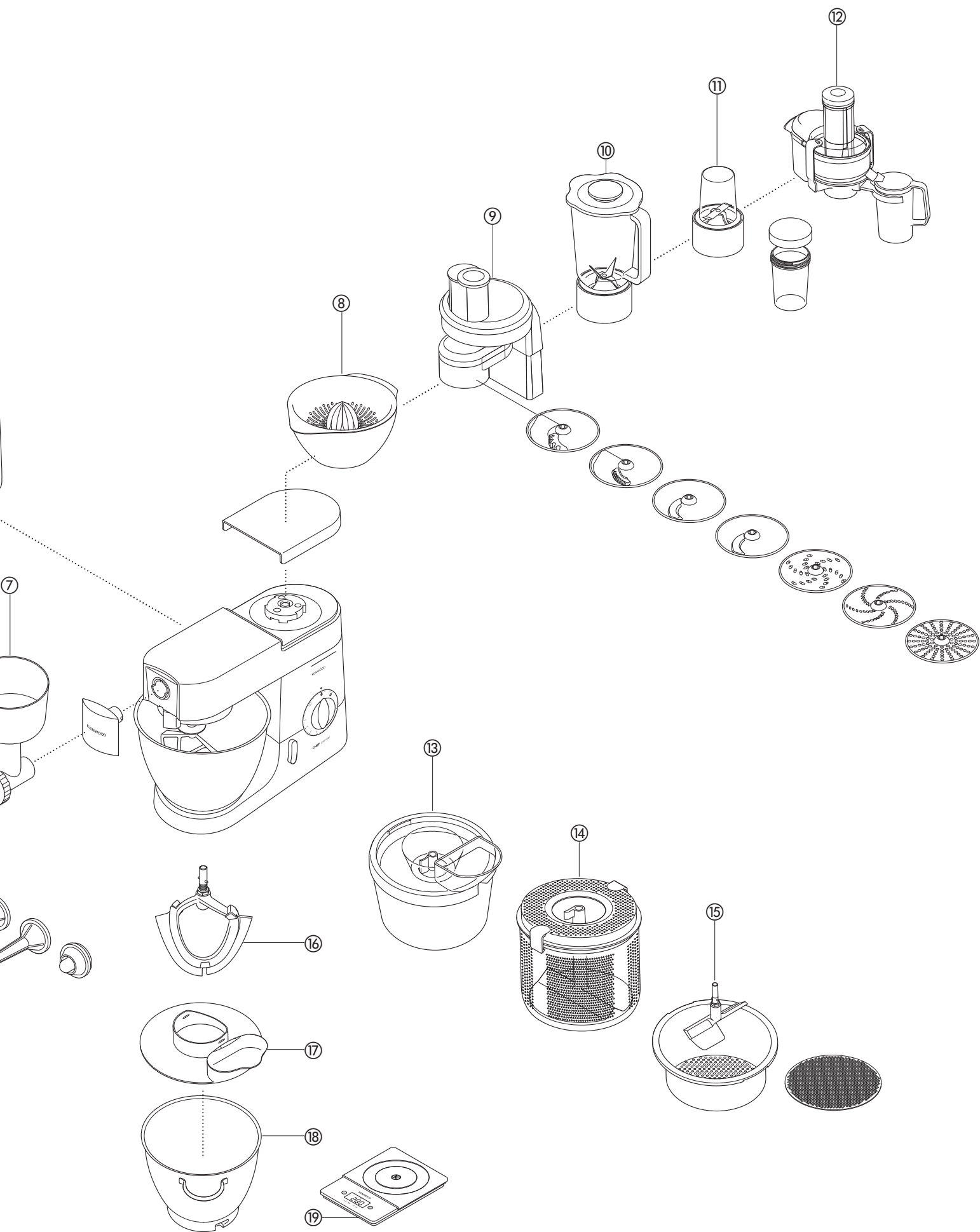
the **attachments** available

To buy an attachment not included in your pack, call your KENWOOD repairer.

attachment attachment code

- dicer** ① **MGX400**
- flat pasta maker** ② **AT970A**
- additional pasta attachments (not shown) used in conjunction with AT970A
 - AT971A** tagliatelle
 - AT972A** tagliolini
 - AT973A** trenette
 - AT974A** spaghetti
- pasta maker** ③ **AT910** comes with maccheroni rigati die (12 optional dies plus biscuit maker can be fitted)
- roto food cutter** ④ **AT643** comes with 5 drums
- fruit press** ⑤ **AT644**
- multi food grinder** ⑥ **AT950A** comes with a fine, medium and coarse screen, a small and large sausage nozzle and a kebbe maker
- grain mill** ⑦ **AT941A**
- citrus press** ⑧ **AT312**
- pro slicer/grater** ⑨ **AT340** includes 7 cutting plates
- blender** ⑩ 1.5 l acrylic **AT337**, 1.6 l thermo resist glass **AT358**, 1.5 l stainless steel **AT339**
- mini chopper/mill** ⑪ **AT320A** comes with 4 glass jars and 4 lids for storage
- continuous juicer** ⑫ **AT641**
- ice-cream maker** ⑬ CHEF **AT956A**, MAJOR **AT957A**
- potato peeler** ⑭ CHEF **AT444**, MAJOR **AT445**
- colander and sieve** ⑮ CHEF **AT992A**, MAJOR **AT930A**
- creaming beater** ⑯ CHEF **AT501**, MAJOR **AT502**
- splashguard** ⑰ CHEF & MAJOR **36667A**
- stainless steel bowls with handles** ⑱ CHEF **36385A**, MAJOR **36386A**
- scale** ⑲ **AT850B**
- cover** ⑳ CHEF, **29021**, MAJOR **25639**





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 | <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.

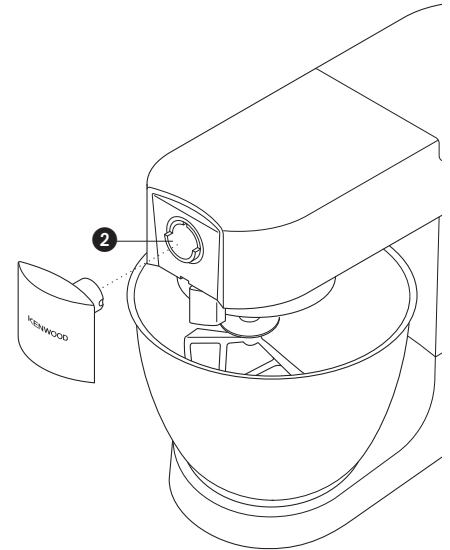
It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

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 on page 6.

white bread *stiff yeast dough*

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

enriched white bread *soft yeast dough*

- ingredients
- 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.

This quantity is for KMM7XX series.
For KMC5XX series,
halve the quantities and add all the
flour in one go

recipes *continued*

strawberry and apricot gâteau

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

meringues

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

shortcrust pastry

- ingredients
- 450g (1lb) flour, sieved with the salt
 - 5ml (1tsp) salt
 - 225g (8oz) fat (mix lard and margarine straight from the fridge)
 - About 80ml (4tbsp) water
 - 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.

متابعة وصفات التحضير

المرنغ

- المبيضات ٤ بياض ٢٥٠ جم (٩ أونصة) سكر تتليج، منخول
- تبطن الصينية بورق فرن لا التصاقي.
- ١ الطريقة يخفق بياض البيض والسكر على السرعة القصوى لحوالي ٠١ 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)
- ٣ تخبز على ١١٠ 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 ٤٥٠ جم (١ باوند) دقيق منخول مع الملح.
- ٥ مل (١ ملعقة شاي) ملح
- ٢٢٥ جم (٨ أونصة) سمن (يمزج السمن والمرجرين مباشرة من البراد).
- حوالي ٨٠ مل (٤ ملعقة طعام) ماء
- لا تفرط بالمزج
- ١ ملاحظة مفيدة ضع الدقيق في الوعاء. قطع السمن واضف الدقيق.
- ٢ الطريقة يمزج على السرعة ١ الى يصبح بهيئة مماثلة لكسر الخبز. اوقف قبل ان يصبح دهني القوام.
- ٣ اضف الماء و امزج على السرعة الدنيا. اوقف المزج حال دمج الماء.
- ٤ تخبز على حوالي ٠٠٢ درجة مئوية/٤٠٠ ف/غاز علامة ٦ اعتمادا على الحشو.

حساء الجزر والكزبرة

- الموزاد ٢٥ جم (١ أونصة) زبد
- ١ بصلة مفرومة
- ١ فص ثوم مسحوق
- ٤٨٠ جم (١ باوند و ١ أونصة) جزر وقد قطع الى مكعبات قياس ٥.١ سم لوعاء ٢.١ لتر.
- ٦٠٠ جم (١ باوند و ٦ أونصة) جزر وقد قطع الى مكعبات قياس ٥.١ سم لوعاء ٥.١ لتر.
- مرق دجاج بارد
- ١٠-١٥ مل (٢-٣ ملعقة شاي) كزبرة مطحونة
- ملح وفلفل
- ١ الطريقة 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 المعلقة 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 تعدل مواد التتبيل حسب اللزوم ويضاف سائل اضافي اذا تطلب الامر.

وصفات التحضير

راجعى النقاط الهامة لتحضير الخبز صفحة ١٧.

المواد

ان هذه الكميات هي للسلسلة
KMM7XX، بالنسبة الى السلسلة
KMC5XX استعمل نصف الكميات
واضف الدقيق دفعة واحدة.

الخبز الأبيض الغني عجينة الخميرة الخفيفة

- ٢.٦ كجم (٥ باوند و ٢١ أونصة) دقيق عادي
- ١.٣ لتر (٥٢.٢ باينت) حليب
- ٣٠٠ جم (١٠ أونصة) سكر
- ٤٥٠ جم (١ باوند) مرجرين
- ١٠٠ جم (٤ أونصة) خميرة طازجة او ٥٠ جم (٢ أونصة) خميرة جافة
- ٦ بيضات مخفوقة
- ٥ قبيصات ملح
- الطريقة ١ يذوب المرجرين في الحليب وتجعل درجة حرارته ٣٤م (١١٠ف)
- ٢ الخميرة الجافة (من النوع الذي يحتاج الى اعادة تهيئة): صب الماء الدافئ في الوعاء. ثم اضع الخميرة والسكر ودعها ساكنة لحوالي ١٠ دقائق الى ان تصبح ذات رغوة.
- الخميرة الطازجة: فتتها في الدقيق.
- انواع اخرى من الخميرة: اتبع تعليمات المنتج.
- ٣ صب الحليب في الوعاء. اضع البيض المخفوق و ٢كجم (٤ باوند و ٦١ أونصة) من الدقيق.
- ٤ تمزج المواد على السرعة الدنيا لمدة ١ دقيقة. ثم على السرعة ١ لمدة ١٥ دقيقة. اقشط المواد للأسفل.
- ٥ اضع 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 قياس ٤٥٠ جم (١ باوند) بالعجين، او شكل الععجين بهيئة اسطوانات ثم غط بمنشفة شاي واتركها في محل دافئ الى ان يتضاعف حجمها.
- ٧ تخبز على ٠.٢ درجة مئوية/٠.٤ ف/غاز علامة ٦ لمدة ٢٢-٥٢ دقيقة للارغفة و ١٥ دقيقة للأسطوانات.
- ٨ عندما يصبح الخبز جاهزا يجب ان يصدر منه صوت وكأنه مجوف عند ضربه.
- يكفي لعمل حوالي ١٠ ارغفة.

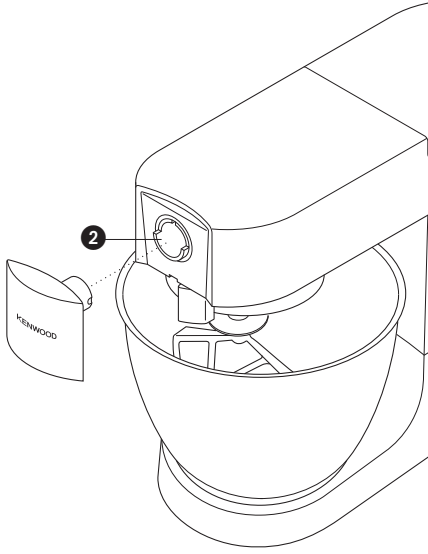
كاتو الفراولة والمشمش

- ٣ بيضات
- ٧٥ جم (٣ أونصة) سكر الكاستر
- ٧٥ جم (٣ أونصة) دقيق عادي
- ١٥٠ مل (٥٢.٠ باينت) كريم مزدوج
- ٢٢٥ جم (٨ أونصة) فراولة
- ٢٢٥ جم (٨ أونصة) 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 الاسفنجية، يخفق البيض والسكر على السرعة القصوى الى ان تصبح فاتحة جدا وثخينة.
- ٤ ازل الوعاء والمخفقة. يدعك في الدقيق باليد باستعمال ملعقة معدنية كبيرة- ينفذ هذا بإنتباه للمحافظة على الاسفنجية خفيفة.
- ٥ يوضع المزيج في قالبين قياس ٨١ سم (٧ بوصة) ، مزييتين ومبطنتين.
- ٦ تخبز على ٠.٨١ درجة مئوية/٠.٥٣ ف/غاز علامة ٤ لحوالي ٠.٢ دقيقة الى ان يصبح الكيك بقوام يرتد معه عند لمسه برفق.
- ٧ ضعه على حامل سلكي.
- ٨ يخفق الكريم على السرعة القصوى الى ان يصبح قاسيا . يضاف السكر حسب الذوق.
- ٩ يقطع المشمش وتلت الفراولة. تدمج في نصف الكريم.
- ١٠ تفرش هذه المواد على احدى الاسفنجيتين، ثم توضع الاسفنجية الثانية فوق الاولى.
- ١١ يفرش الكريم المتبقي على الاعلى ويزين بالفراولة المتبقية.

التنظيف والخدمة

العناية والتنظيف

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



- وحدة الطاقة، اغطية المنافذ
- مسح بقطعة من القماش رطبة، ثم التجفيف.
- يحذر استخدام مواد كاشطة أو غمر الجهاز في الماء.
- الوعاء
- غسيل يدوي ثم التجفيف جيداً أو غسيل في غسالة الأطباق.
- يحذر استخدام فرشاة من السلك أو الصوف المعدني أو مواد التبييض عند تنظيف الوعاء المصنوع من الصلب عديم الصدأ. استخدم الخل لإزالة الطبقة الجيرية.
- أبعديه عن مصادر الحرارة (سطح الموقد، الأفران، المايكروويف).
- الأدوات
- غسيل يدوي ثم التجفيف جيداً أو غسيل في غسالة الأطباق.
- مانع الرذاذ
- غسيل 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
- 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 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.

الملحقات المتوفرة

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

الملحقة رمز الملحقة

① ملحق تحضير المكعبات MGX400

② ملحق تحضير المكرونة المسطحة AT970A

AT971A ملحقات إضافية للمكرونة

AT972A ملحقات إضافية للمكرونة (غير موضحة) تستخدم مع AT970A

AT973A ترينيتي

AT974A سباجيتي

③ ملحق تحضير المكرونة AT910 يأتي مع قالب مكروني ريجاتي

(١٢ قالب اختياري وملحق تحضير بسكويت يمكن تركيبهم)

④ قطاعة الطعام الدوارة AT643 تأتي مع ٥ أسطوانات

⑤ عصارة الفواكه AT644

⑥ مفرمة المكونات متعددة الاستخدامات مزودة بفتحات فرم ناعم ومتوسط وخشن، فوهة النفاث الصغيرة والكبيرة وصانعة الكبة الشامية.

⑦ مطحنة الحبوب AT941A

⑧ العصارة AT312

⑨ ملحق التقطيع والبشر AT340 مزود بسبعة ٧ أسطح تقطيع

⑩ الخلاط ١,٥ لتر من الأكرليك AT337 ودورق زجاجي مقاوم للحرارة سعة ١,٦ لتر

AT358 و١,٥ لتر من الصلب عديم الصدأ AT339

⑪ القطاعة/المطحنة الصغيرة AT320A تأتي مع ٤ أوعية زجاجية و٤ أغشية للتخزين

⑫ العصارة المستمرة AT641

⑬ ماكينة صنع الآيس كريم AT956A CHEF, AT957A MAJOR

⑭ قشارة البطاطس AT445 MAJOR, AT444 CHEF

⑮ مصفاة ومنخل AT992A CHEF, AT930A MAJOR

⑯ مضرب المزج AT502 MAJOR, AT501 CHEF

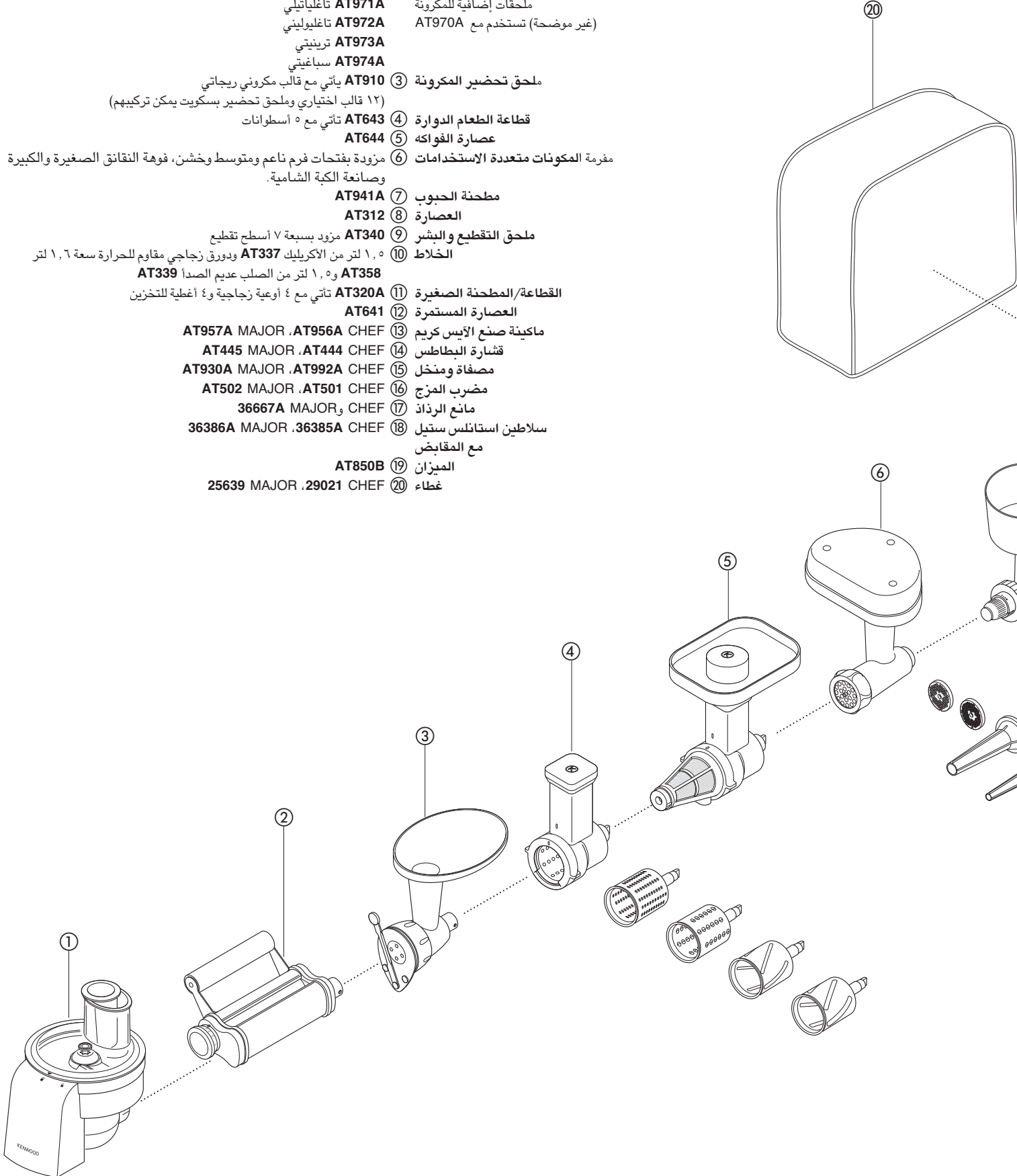
⑰ مانع الرذاذ 36667A MAJOR و CHEF

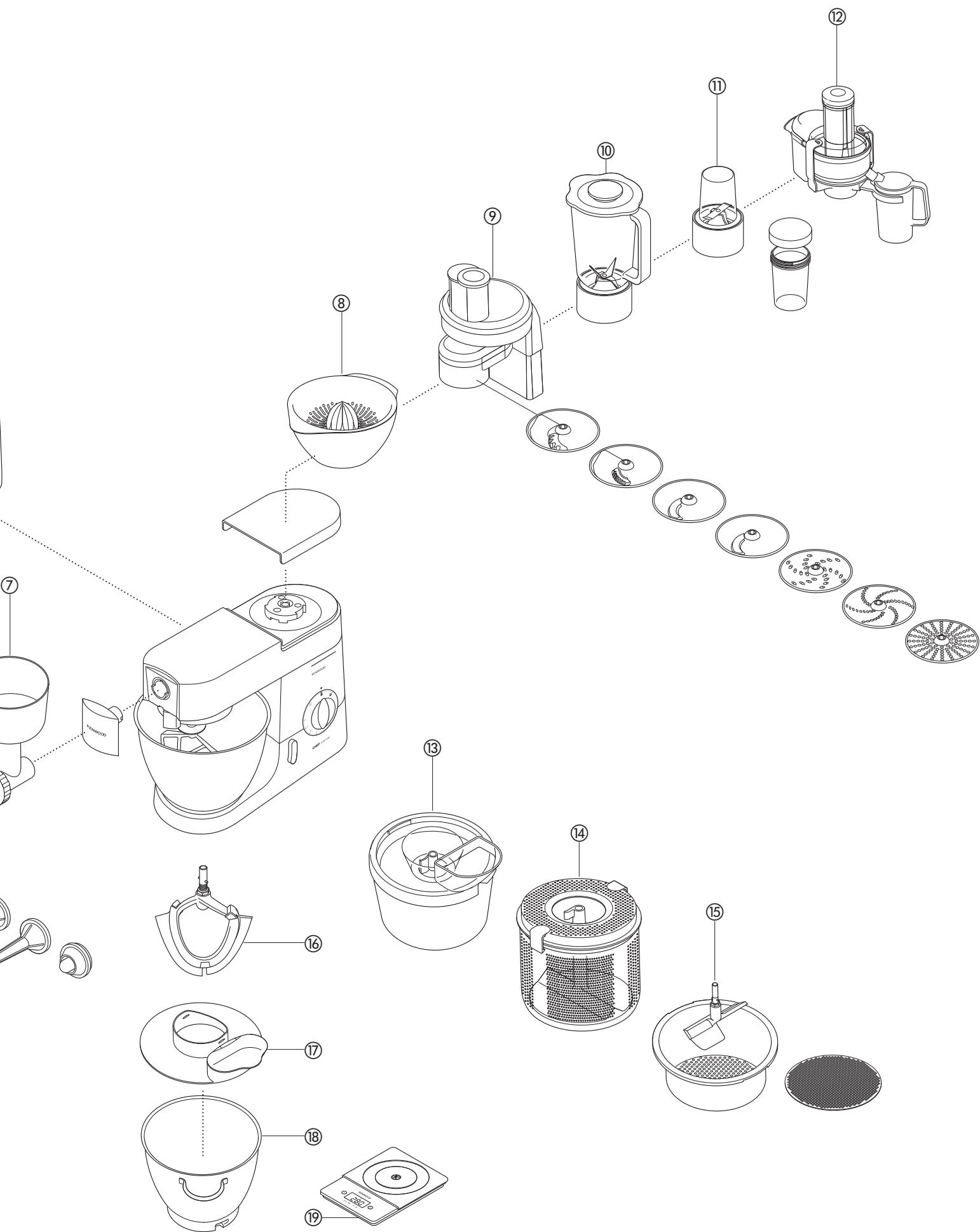
⑱ سلاطين استانلس ستيل 36386A MAJOR, 36385A CHEF

مع المقابض

⑲ الميزان AT850B

⑳ غطاء 25639 MAJOR, 29021 CHEF

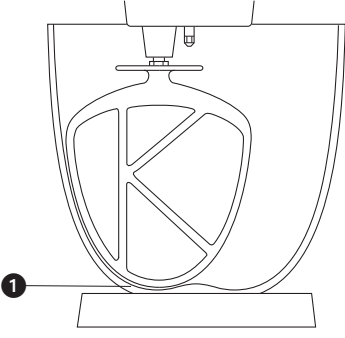




استكشاف الأخطاء وإصلاحها

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:

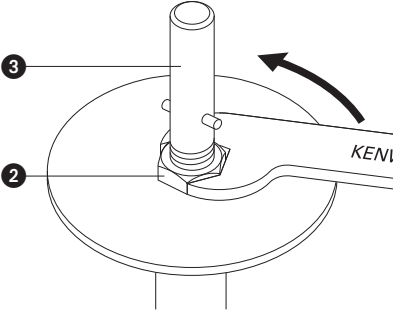


- ١ افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- ٢ ارفعي رأس الخلاط وركبي خفاقة البيض أو المضرب.
- ٣ اخفضي رأس الخلاط. إذا كانت المسافة تحتاج إلى الضبط، ارفعي رأس الخلاط وأزيلي الأداة. من المثالي أن يمس المضرب/مضرب العجين K بالكاد قاع الوعاء ①.
- ٤ باستخدام مفتاح الربط المزود فكي الصامولة ② بشكل كاف للسماح 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 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.

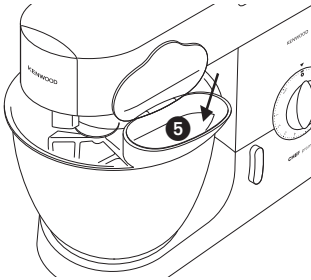
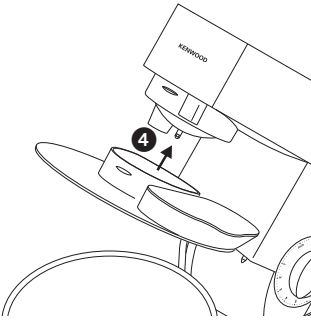
المشكلة

- 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 القابض الكهربائي. أزيلي بعض المكونات لتخفيف الحمل وأتركي الخلاط بدون تشغيل لبضع دقائق. أوصلي القابض الكهربائي وأعيدي تحديد السرعة. في حالة عدم بدأ تشغيل الخلاط فوراً فاتركيه لفترة إضافية حتى يبرد.



تركيب واستخدام مانع الرذاذ

- ١ ارفعي رأس العناية حتى تقفل.
- ٢ اضبطي السلطانية على القاعدة.
- ٣ ادفعي مانع الرذاذ إلى الجانب السفلي من رأس العناية ④ حتى يتم تركيبه. يجب أن يكون موضع الجزء المفصلي كما هو مبين.
- ٤ أدرجي الأداة المطلوبة.
- ٥ أخفضي رأس العناية.
- 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 العناية ودفعه للانزلاق لأسفل.



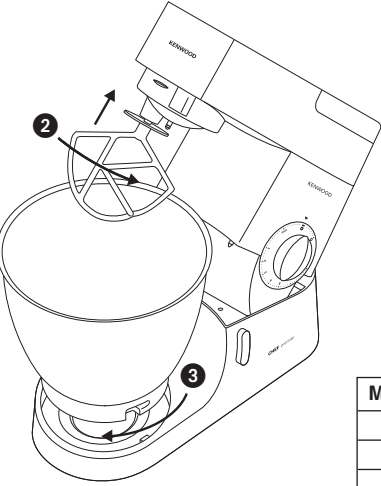
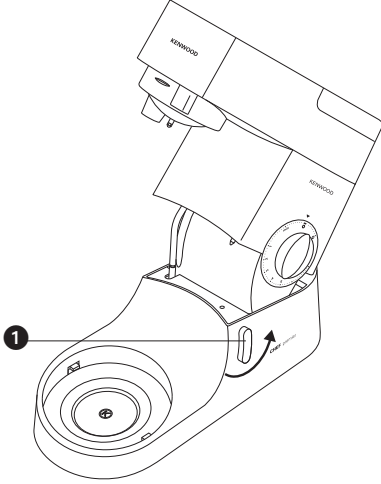
الخلاط

أدوات الخلط وبعض من استخداماتها

- المخففة بشكل K • لعمل الكيك والبسكويت والمعجنات والغطاء السكري للحلوى والحشوات وجاتوه الإكلير والبطاطس المهروسة.
- خفافة البيض • اخفقي 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 • للخلطات المستخدم فيها الخميرة.

لاستعمال الخلاط

- ١ لفّي 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 أدبريها.
- ٣ اضبطي السلطانية على القاعدة - اضغطي لأسفل وأدبري في اتجاه عقارب الساعة ③.
- ٤ أخفضي رأس الخلاط قليلاً ثم لفّي ذراع رفع رأس الخلاط في اتجاه عكس عقارب الساعة ثم أخفضي رأس الخلاط حتى يتم تعشيقيها في موضع التثبيت.
- ٥ ابدئي التشغيل عن طريق إدارة مفتاح السرعات إلى موضع السرعة المطلوبة.
- أدبري المفتاح إلى وضع النبض P للتشغيل القصير.
- ٦ أوقف تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي بعد الانتهاء من استخدامه.
- ٧ لإزالة أداة أدبريها وأزليها.



- تلميح: • أوقفّي العجن واكشطّي 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 مكوّنات باردة للعجين ما لم تذكر الوصفة خلاف ذلك.

نقاط هامة لتحضير الخبز

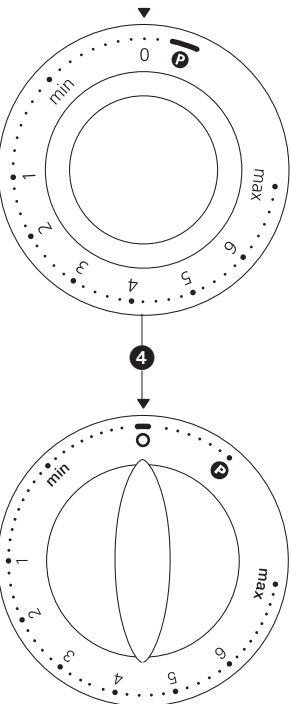
- ملاحظة هامة • يحذر الزيادة عن السعة القصوى المذكورة أعلاه سوف تتسبب في الحمل الزائد على الجهاز.
- إذا سمعت صوت الجهاز متقللاً، فأوقفّي التشغيل وأزلي نصف العجين ثم تعاملي مع كل نصف على حدة.
- للحصول على أفضل نتائج لخلط المكونات أضيفي السوائل أولاً في الوعاء.

السعات القصوى	الموديل CHEF	الموديل MAJOR
المعجنات ذات القشرة الهشة	وزن الدقيق	وزن الدقيق
عجين الخبز (عجين سميك)	وزن الدقيق	وزن الدقيق
العجين المخمر اللين (غني بالزبدة والبيض)	الوزن الإجمالي	الوزن الإجمالي
خلطة كعكة الفواكه (طريقة مزج السمن والسكر لتكوين قوام كريمي)	الوزن الإجمالي	الوزن الإجمالي
بياض البيض	العدد	الوزن
	١٢	١٦
	(٤٥٥ غرام)	(٦٠٥ غرام)

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

مفتاح السرعة ④

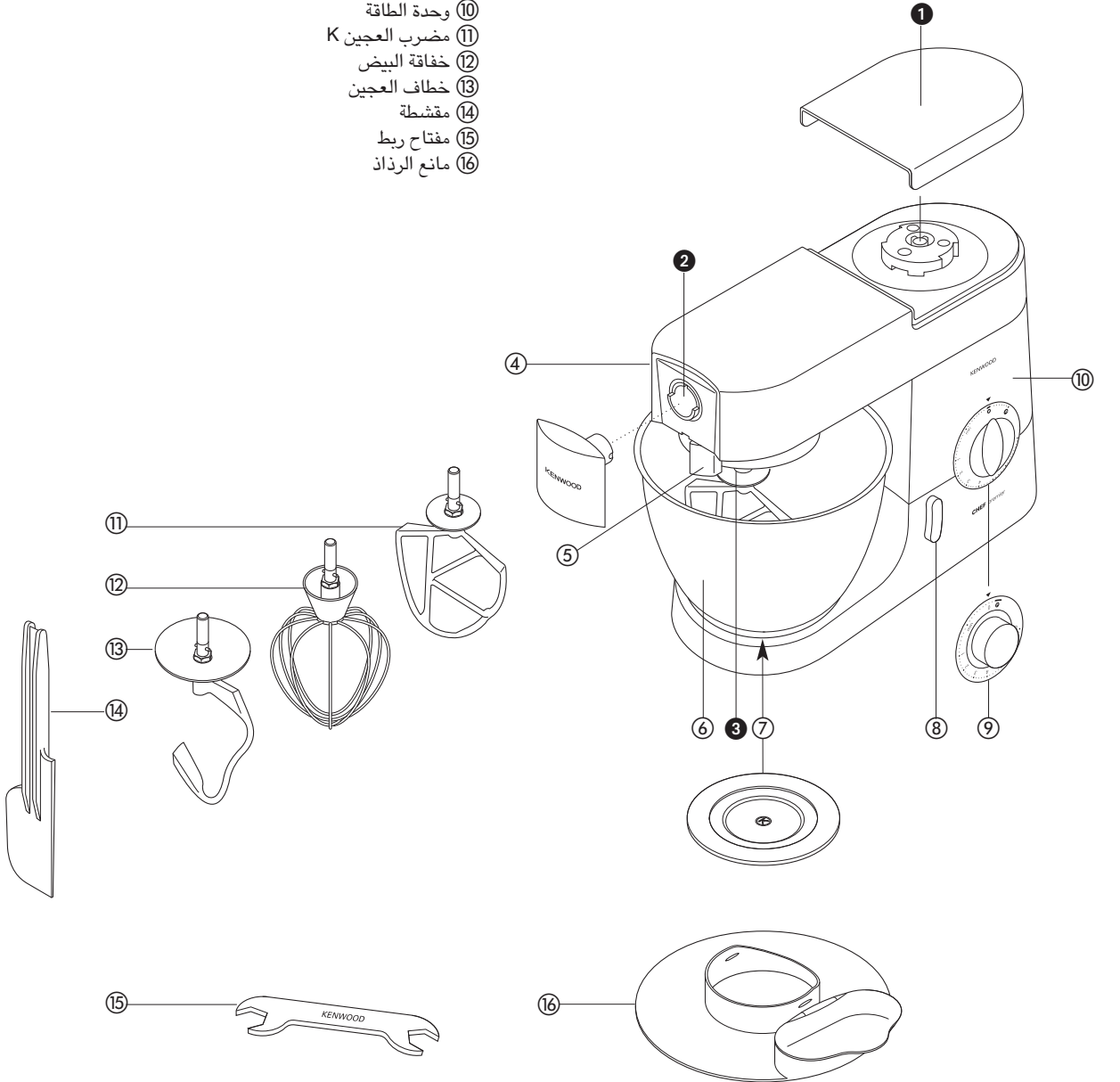
- المخففة على شكل K • خلطة السمن مع السكر، ابدئي بالسرعة الدنيا "min" ثم زيديها تدريجياً إلى السرعة العالية "max".
- خفق البيض مع الخلطات ذات القوام الكريمي ٤- من السرعة ٤ إلى السرعة العالية "max".
- التدوير البطيء للدقيق والفاكهة الخ ابدئي على السرعة الدنيا "min" ثم السرعة ١.
- الكيك متعدد المكونات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



استكشاف جهاز المطبخ المتكامل من Kenwood

استكشاف جهاز المطبخ المتكامل من Kenwood

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



استكشاف جهاز المطبخ المتكامل من Kenwood

قبل استخدام جهاز Kenwood

- قومي بقراءة التعليمات التالية والاحتفاظ بها للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- قومي بإزالة مكونات التغليف وأيّة ملصقات.

الآمان

- أوقف تشغيل وأزيلي القابس من الكهرباء قبل تركيب أو إزالة الأدوات/ الملحقات بعد الاستخدام وقبل التنظيف.
- أبعد 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 ٢١.
- 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 ص ٧١.
- عند استخدام ملحقة ما، يجب قراءة تعليمات الآمان الواردة معها.
- انتبه عند حمل هذا الجهاز فهو ثقيل. تأكدي من قفل رأس العجانة 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.
- استخدم 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 ٢٧/١٠/٢٠٠٤ المتعلقة بالمواد المتلامسة مع الطعام.

قبل الاستعمال للمرة الأولى

- ١ أزيلي كل مكونات التغليف.
- ٢ اغسلي الأجزاء المسموح بغسلها: راجعي قسم «العناية والتنظيف»، صفحة ٢١



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

kenwoodworld.com

KENWOOD

CREATE MORE