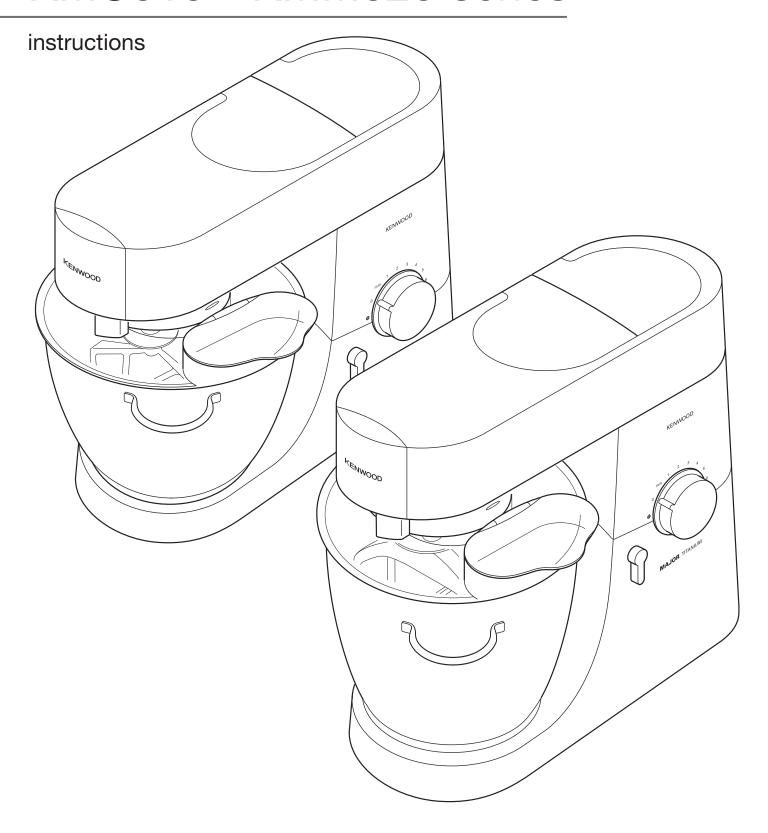
# KENWOOD

# Chef and Major KMC010 - KMM020 series





#### 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.



تعلیمات ۱۰ صفحة

كينكم 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

#### before using your Kenwood appliance

- 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.
- 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.

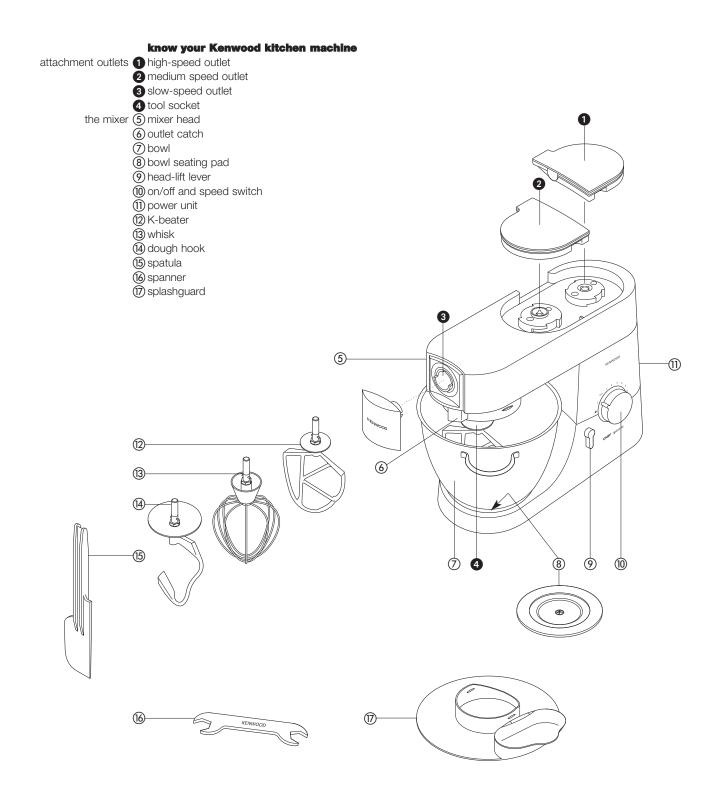
#### before plugging in

- 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'.
- 3 Push excess cord into the cord stowage compartment at the back of the machine.

# know your Kenwood kitchen machine



#### 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 1 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

shortcrust pastry • Flour weight: 680g - 1lb 8oz stiff yeast dough • Flour weight: 1.36kg - 3lb Flour weight: 1.5kg - 3lb 5oz Total weight: 2.18kg - 4lb 13oz Total weight: 2.6kg - 5lb 5oz Flour weight: 1.3kg - 2lb 14oz Flour weight: 2.6kg - 5lb 12oz Total weight: 2.6kg - 5lb 12oz Total weight: 5kg - 11lb Total weight: 4.55kg - 10lb egg whites • 12

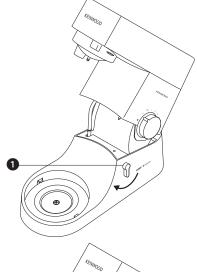
#### speed switch 4

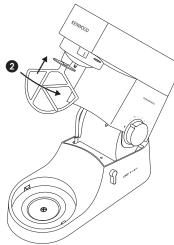
K-beater • creaming fat and sugar start on min, gradually increasing to 'max'.

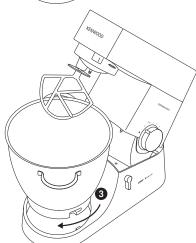
- beating eggs into creamed mixtures 4 'max'.
- folding in flour, fruit etc Min 1
- all in one cakes start on min speed, gradually increase to max.
- rubbing fat into flour min 2.
- whisk Gradually increase to 'max'.
- dough hook Start on 'min', gradually increasing to 1.

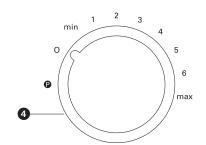
#### important

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









## troubleshooting

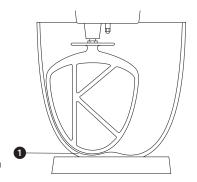
#### problem

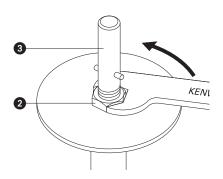
- The whisk or K-beater knocks against the bottom of the bowl or isn't reaching the ingredients in the bottom of the bowl.
- solution Adjust the height using the spanner provided. Here's how:
  - 1 Unplug the appliance.
  - 2 Raise the mixer head and insert the whisk or beater.
  - 3 Lower the mixer 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 acheived tighten the nut securely.

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

#### problem

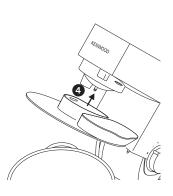
- The mixer stops during operation.
- Your mixer is fitted with an overload protection device and will stop if overloaded to protect the machine. If this happens, switch off and unplug the mixer. Remove some of the ingredients to reduce the load, and allow the mixer to stand for a few minutes. Plug in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

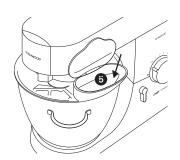




## to fit and use your splashguard

- 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.

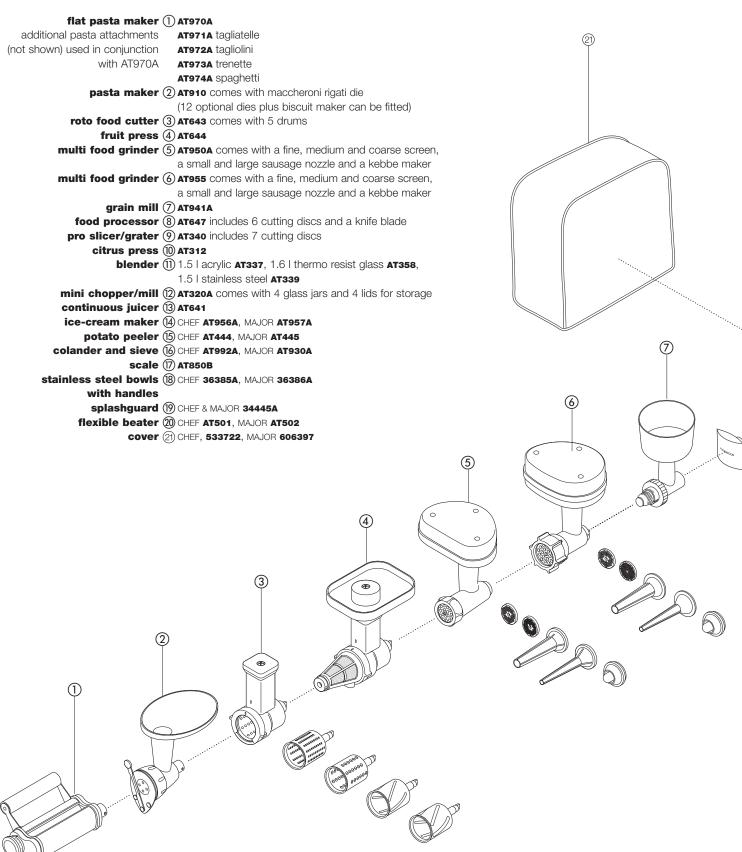


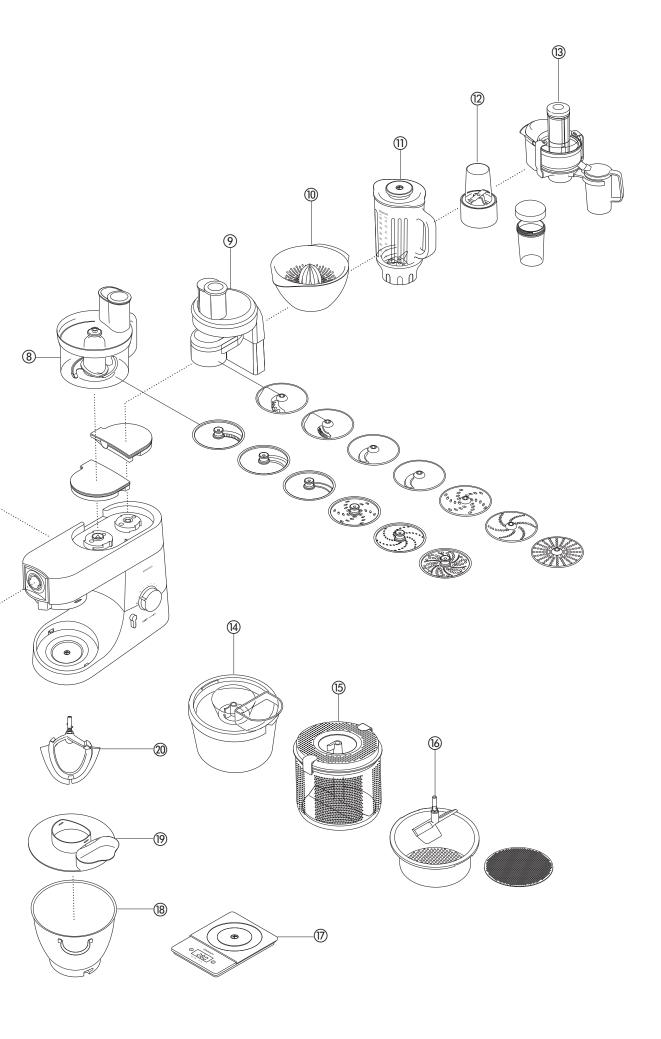


#### the attachments available

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

attachment attachment code





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

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)
- 2 call KENWOOD Customer Care on 023 9239 2333.

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

- spares and attachments
- 2 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.

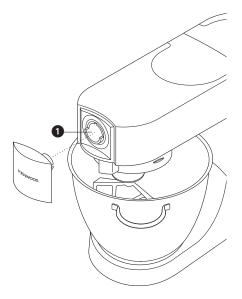
It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

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 (1½pts) 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
- 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
  - 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.

## يبنضتاا تافنمه تعباته

#### متعداهاا متهاعع لاتة الرائعة

- المكونات ٢٢٥ غرام زبد طري
- ۲۰۰۰ غرام سکر بودرة
- تالىغىيا 3 •
- ٥ مل (١ ملعقة صغيرة) قهوة فورية مذابة في ١٥ مل (ملعقة كبيرة) ماء ساخن
- ۲۰ مل (۲ ملعقة كبيرة) ميب
- ٥ مل (١ ملعقة صغيرة) نكهة اللوز
- ٥٠ غرام لوز مقشر
- ١٠٠ غرام رقيق ذاتي الرفع
- o al (/ alež = asizā) amegē eig;
- ٥٠٠ غرام بوررة كاكاو غير محلى
- ٢ اخفقي البيض في إناء بينما تعمل العجائة على سرعة عالية وأضيفي البيض بالتدريج، القليل طريقة التحضير / امزجي ألزيد مع السكر على سرعة منخفضة حتى يسمك القوام (يصبح كالكريمة) ثم زيدي السرعة بالتدريج حتى يصبح المريج خفيفاً ومنفوشاً. أفرغي محتريات الوعاء والمضرب.
- ٣ أرمجي القهوة المذابة والطيب ونكهة اللون على سرعة منخفضة. أخبيفي اللون المقشر في كل مرة حتى يُندمج. أوقفي التشغيل وأفرغي المحتويات.
- ١٦٠٠ منه قريباً حتى تصبح الكيكة مرنة عند اللمس. القسمي العجينة في علبتين للخبيز قطرهما ٢٠ سم مبطنتين بورق غير ماص للناهن مدهوناً بالزيت. ساوي السطحين ثم اخبزي على درجة حرارة ٨٠٠ درجة مئوية/علامة الغاز ٢ امدة المرتبة بيت المحيد المحدد ا والدقيق المنخول ومسحوق الخبيز والكاكان اعجني على سرعة منخفضة الدمج المكونات
- تقلب وتترك التبرد على رف من السلك.

#### حشبوة موس الشهكولاتة

- وال عبان معلقه قدار شوكولات سادة مقطعة إلى قطع
- ٢٧٥ قشدة كاملة الدسم
- طريقة التحضير / أذيبي الشركولاتة بوضفها في سلطانية داخل حمام ماء ساخن على الموقد. ر اخفقي القشرة بدو بسرعة منخفضة وزيديها بالتدريج إلى سرعة أعلى حتى تتكون قمماً لينة.
- لطي الشوكولاتة داخل القشدة. ٣ عندما تذوب الشوكولاتة أزيلي السلطانية من فوق حمام الماء السلخن واستعملي ملعقة كبيرة
- 3 افرىء مشعة الشوكولاتة بين طبقتي الكيك الباردتين.

#### ी<u>बाबा। सम्मृत्य</u>ः

- (موغبوع طوال الليل الخار المناه في بارد (موغبوع طوال الليل داخل الثلاجة)
- ١ ثمرة فلفل أخضر (كاملة)
- ٥ مل (١ ملعقة صغيرة) زبدة فول سوداني خشنة

- توابل ه توابل المحويات في القطاعة/المطحنة الصغيرة. المحويا المحويات في الفلاط واسمحي للمكويات بمل، الفراغات حول السكين التقطيم. المثاني الجهاز على وضع التشغيل البنضي لمدة ١٠ ثوان. استخدمي التتبيلة حسب الحاجة.

#### يبنخعتاا تافنحو

راجعي النقاط الهامة لتحضير الخبز صفحة.

المكونات • ٢٦,١ كيلوغرام دقيق الخبز الغني الخبز الأبيض العجينة السميكة على الطريقة البريطانية

الدقيق دفعة واحدة. تستعمل نصف الكمية ويضاف 

- ميجور. بالنسبة الي اجهزة تشيف، ١٠ غرام خميرة طازجة أو ١٥ غرام / ٢٠ مل خميرة جافة + ٥ مل (ملعقة صغيرة) سكر
- إلى ٥٠٠ مل من الماء البارد • ٥٧ مل ماء دافئ: ٢٤ درجة مئوية. استخدمي ثرمومتر أو أخسفي ٢٥٠ مل من الماء المغلي
- ۲۵ غرام دهن حيواني

الخميرة الطابة: فتتنها لاخلا المقيق. الخميرة والسكر واتركيها تهدأ امدة ١٠ دقائق حتى تتكون رغوة. طريقة التحضير ١ الخميرة الباع (النوع الذي يتاع إعادة شكيل): صبَّي الماء الدافئ في الوعاء. ثم أضيفي

٢ حبني السائل في الوعاء. ثم أخيفي الدقيق (المضاف إليه الخيية الطائم قبي السائل في الوعاء. ثم أخيفها الدقيق أنواع الخميرة الأخرى: اتبعي تعليمات المُصنَّم.

المزيد من الدقيق إذا لزم الأمر حتى تتكون عجينة. \* اعجني الخليط على السرعة الدنيا "nim" لمدة ٥٥ - ١٠ ثانية. ثم زيدي السرعة إلى ١ وأخبيفي فالملح والدهن

. تَفْيِكَ ، لو عاا ع اعجني لمدة ٢- ٤ دقائق إضافية على السرعة / حتى تصبح العجينة لينة ومرنة وتترك جوانب

. لهمجم فدلنختي يجتم ثوفال ناكم ٥ خعمي العجينة في كيس بالاستيك ممهون بالزيت أو سلطانية وغطيها بفوطة. ثم اتركيها في

٠ / قويديا الحجن لعنة بقية بينة أ ٢ . معرسا المعلقة ١٠ . المعربة ١١ . المعربة ١١ . المعربة ١٠ . المعربة ١١ .

. لهمجم فدلىختى رمّتم رُخال نلاء رجه لهيكرتاع قله فغ. میارا ۱ لهيلُفُو مِنْ . ت لِفَا رِهَا الهِيلَاسُ وَا مَنيجِعالِ مِا هِوْ ٥٥٠ مَعس تَينِالِ مَنهِهمه بلو مَعبي أ خمض ر

. تلفلا متقيقا ٥١ - ١٠ وأ متفنى كال ٨ اخبزي العجين عنَّد درجة حراًرة ٣٠٦٠ درجة مثوية/عند علامة الغاز ٨ لمدة ٣٠٠ - ١٥ دقيقة

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

#### قلشهاا قهشقاا تاغ تالبعماا

• ه مل (۱ ملعقة صغيرة) ملح المكونات • ١٥٠٠ غرام دقيق وينخل مع الملع

• ١٢٥ غرام دهن حيواني (استخدمي السمن من الثلاجة مباشرة)

• حوالي ۸ مل (٤ ملاعق كبيرة) ماءً

تلميع • لا تفرطي في الخلط.

طريقة التحضير ( ضعوي النَّويَقَ في الوعاء، قطّعي الدهن وأضيفيه إلى الدقيق. ٢ اعجني الخليط على السرعة ( حتى يشبه فتات الخبز، أوقفي الخلط قبل أن يبيرو الخليط دهنياً. ٢ أُضيفي الماء واخلطي على السرعة الدنيا "nim". أوقفي الخلط بمجرد اندماج الماء داخل

3 اخبزي عند رقع 1 بالغاء 1 بالغاء أماد عند أبياعة قيامُنه قبى 1 وهما 1 بند يونيغ.

#### مرنخ البافلوفا

قىيبك تالبخير ٢ بخليه • ماهماا

• ۱۷۰ غرام سکر بوررة

• ٥٧٧ مل قشدة كاملة الدسم

• فاكهة طابعة براث التوت أو الغراولة أو العنب أو الكيوع

طريقة التحضير / اخفقي بياض البيض على سرعة عالية حتى تتكون "قمما لينة".

واخفقي بعد كل إخافة. ٢ بينما تعمل خفاقة البيض على السرعة ٥، أضيفي السكر تدريجياً بمقدار ملعقة كبيرة كل مرة

قطره تقريبا ۲۰ سم. ۲ بطني حينية خبيز بورق السيليكون ثم اغرفي المرنع على الورق مكوناً مأوى مفرغ من الداخل

واحدة. أطفئي الفرن ولكن اتركي البافلوف تبرد داخل الغرن. ع المناع المناع المناع المناعد المناع من المناع الم ع ضعي صينية الخبيز في الفرن المسخن مسبقاً إلى درجة حرارة ١٥٠ درجة منوية/علامة الغاز

تتكون قمماً لينة ثم افرديها على سطح البافلوفا ثم جمليها بالفاكهة. ٥ عند التقديم، أزيلي ورق السيليكون وارفعي المرنغ علي طبق التقديم. اخفقي الكريمة حتى

## التنظيف والضمة

#### فياضنتااع تيانعاا

- أوقفي داشاً تشغيل الجهاز وافصليه عن مصدر التيار الكبوبي قبل التنطيف. قد يظهر قليل من الشحم عند المخرج lack عند الاستخدام لأول مرة . هذا أمر عادي. فقط

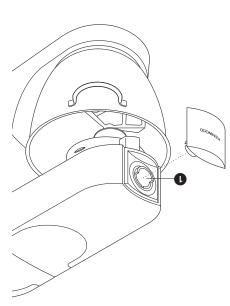
- وحدة الطاقة، اغطية المنافذ مسع بقطعة من القماش رطبة، ثم التجفيف.
- يحذر استخدام مواد كاشطة أو غمر الجهاز في الماء
- الوعاء المصنوع من الصلب عديم الصدأ. استخدمي الخل لإزالة الطبقة الجيرية.
- الأدوات غسيل يدوي ثم التجفيف جيداً أو غسيل في غسالة الأطبأق. مانع الرذاذ غسيل يدوي ثم التجفيف جيداً. • أبعديه عن مصادر الحرارة (سطح الموقد، الأفران، المايكروويف).

- الص**يانة ورعادة العملاء**  في حالة تلف السلك الكهربي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة من قبل TENWOOD في من قبل KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من قبل KENWOOD.
- استخدام الجهاز أو الحصول على مساعدة حول:
- إجراء المينة أو استبدال الأجزاء
- اتصلي بالمتجر الذي قمت بشراء الجهاز منه.
- تصميم وتطوير Kenwood في المملكة المتحدة.
- منع في الصين.



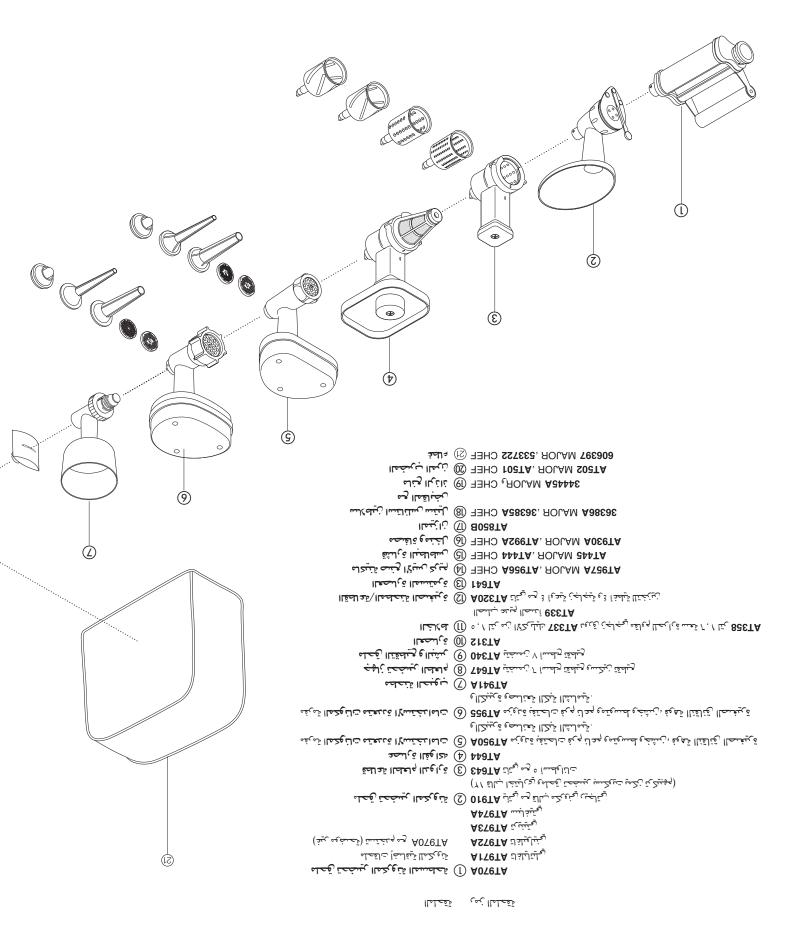
#### المجموعة الاقتصادية الأوروبية 2002/96/EC. معلومات هامة حول كيفية التخلص الصحيحة من المنتج حسب توجيهات

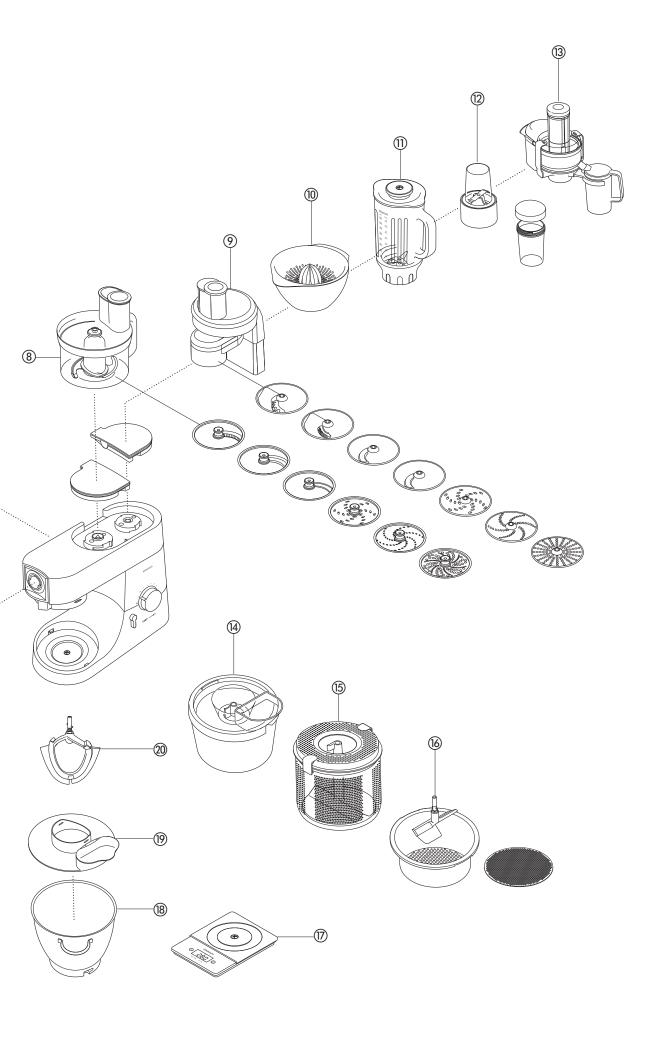
. قبه مشه تالجعاات ان تالمهم قلس قرماد والموارد. وللتذكير بوجوب التخلص من الأجهزة المنزلية وبشكل منفصل وضع على المنتج الإجراء يساعد في إعادة استخدام المواد التأسيسية مما يوفر جانباً فعالاً من الطاقة المترتبة على البيئة والصحة والناجمة عن التخلص من الأجهزة بصورة غير مليه أن هذا موزع يقدم هذه الخدمة بأن التخص من الأجهزة المنزلية بشكل مفضل لبقب الآثار السلبية الحضرية. لا بد من أخذ المنتج إلى مركز سلطة محلية خاصة متخصصة في جمع النفايات أو عند انتهاء العمر التشغيلي للمنتج يجب عدم التخلص من المنتج في مخلفات المناطق



### قهفهتماا تلقعلماا

منك بير متضمنة مع مجموعتك، اتصلي بمركز عبيانة GOOWD القريب منك.





### استكشاف الأخطاء وإصلاحها

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

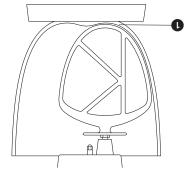
- / افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربي
  ا وفعي رأس الخلاط وركبي خفاقة البيض أو المضرب
  ا تغفضي رأس الخلاط. إذا كانت المسافة تحتاج إلى الخسط، اوفعي رأس الخلاط وأنطي الأداة، من الخلاط وأنطي الأداة، من الميار المجبر العجير N بالكاد قاع الوعاء وأنطي الأداة بين البستضام مغتاج البيط المزود فكي المستضام مغتاج البيط المربود فكي المستضاء هي المنتخب المناج هي المنتخب المنتخب المنتخب المنتخب المنتخب المنتخب المنتخب هي المنتخب المنتخ
- الوعاء، لعج محور الدوران في اتجاه عقاب الماعة. السلطانية، لغي محور دوران في اتجاه عكس عقارب الساعة. لرفع الأداة بعيداً عن قاع الدوران 📵 لخفض الأداة في اتجاه قاع
- قله ملحا لمن ولاع إيدأ .
- رقق الساا له اقناا يعجال ، قين الملسال في البسنال قالاً المعمون، ر كبي الأداة في الخلاط الطاهي الطاهي واخفضو إلى الخلاط الطاهي الطاهي (تأكمي
- . الرصول إلى المسافة الصحيحة أحكمي ربط الصامولة. ٧ كرري الخطوات السابقة حسب الحاجة حتى يتم غببط الأداة بشكل عمحيح. بمجرد

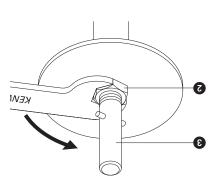


يتوقف الخلاط أثناء التشغيل.

الخلاط فوراً فأتركيه افترة إضافيَّة حتى يُبرد.

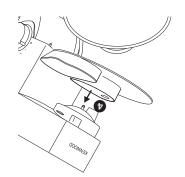
يقائق. أوصلي القابس الكهربائي وأعيدي تصديد السرعة. في حالة عدم بدأ تشغيل الكهربائي. أزيلي بعض المكونات لتخفيف الحمل واتركي الخلاط بدون تشبغيل لبضع القصوي وذلك لحماية الجهاز. إذا حدث ثلك، فأوقعي التشغيل وأزيلي القابس الحل • الخلاط مزود بجهاز حماية من الحمل الزائد وسوف يتوقف إذا زادت حمولته عن السعة

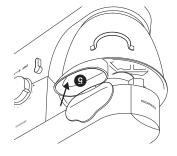




## تركيب واستخدام مانع الرذاذ

- ١ ارفعي رأس العجانة حتى تقفل.
- ٢ اخببغي السلطانية على القاعدة.
- يكون موضع الجن المفصلي كما هو مبين. ۲ ادفعي عانع الدذاذ إلى الجانب السفلي من رأس العجائة 4 حتى يتم تركيبه. يجب أن
- ٤ أدرجي الأداة المطلوبة.
- و أخفضه رأس العجانة.
- וולנונ 🗗. • أثناء العجِن، يمكن إضافة المكونات مباشرة إلى الوعاء عن طريق الجزء المفصلي من مانع
- ابن تحتاجي لإزالة مانع الرذاذ عند تغيير الأدوات.
- آ أزيلي مانع الرذاذ عن طريق رفع رأس العجانة ودفعه للانزلاق لأسفل.





#### الخلاط

#### أدوات الخلط وبعض من استخداماتها

والبطاطس المهروسة. المخفقة بشكل X • لعمل الكيك والبسكويت والمعجنات والغطاء السكري للطوى والحشوات وجاتوه الإكلير

السميكة (مثل مزج السمن مع السكر حتى يسمك القوام) فقد تتلفيها . الحلوي (المرنغ) وكيك الجبن والموس والسوفليه ٦/ تسترضمي خَفاقة البيض للخلطات خفاقة البيض • لخفق البيض والزبد والقشدة والعجائن السائلة والكيك الإسفنجي خالي الدسم وأغطية

.قييمغاا لهيف منختسماا تالطخال • نيجعاا غالمخ

#### لحالضا المعتسلا

تعشيقها في موضع تثبيت الرفع مصدرة صوت المن وفي ذراع وفي أسأ الحافظ في المجال بالقد ما المناهجة والمناوية المناهجة المناعجة المناهجة المناعجة المناهجة المناهجة

. و الماريمة الماريخة الأداء تحق تتوقع في الأداء الماريخة الماريخة الماريخة الماريخة الماريخة الماريخة الماريخ عند الماريخة والماريخة والماريخة الماريخة طقطقة. تأكدي من تركيب قاعدة الوعاء بشكل صحيح حيث تكون العلامة 🕲 مواجهة لأعلى.

الخلاط حتى يتم تعثينة في موضع تثبيت الخفض مصدرة صوت طقطقة س أي يحفف أم تعلسا ب القد ملجة يع المال السأل وفي والماني في المالية المالية المالية المالية المالية المناسقة ا

٥ ابدئي التشغيل عن طريق إدارة مفتاع السرعات إلى موضع السرعة المطلوبة.

• أُديري العقتل إلى فضع النبض 🗨 للتشغيل القصير.

٣ أوقفي تشغيل الجهاز وافصليه عن مصدر التيار الكهربي بعد الانتهاء من استخدامه.

لإزالة أداة ٧ أديريها وأزيليها.

تلميحات • أوقفي العجن واكشطي السلطانية من أسفل باستخدام ملعقة التقليب من حين لأخر.

• للحصول على أفضل النتائج اخفقي البيض الموجور في درجة حرارة الغرفة.

• قبل خفق بياض البيض، تأكدي من عدم وجود زيت أو صغار بيض على مضرب البيض أو

• استخدمي مكونات باردة للعجين ما لم تذكر الوصفة خلاف ذلك.

#### نقاط هامة لتحضير الخبز

ملاحظة هامة • يحذر الزيادة عن السعة القصوى المذكورة أعلاه سوف تتسببي في الحمل الزائد على

• إذا سمعت صوب البهان مثقالٌ، فأوقونها التغشيا وأزيلي نصف العجن ثم تعاملي مع كل : ل<del>لجها</del>

الحصول على أفضل نتائج المحاط المحاسلة وشائد المعان المحاسلة ا

#### CHEL رج محقاا تاليمحاا

#### **AOLAM**

عجينة الخميرة السميكة • فن الدقيق: ٢٧.١ كجم • قشها تانيق:٠٨٧ جم • التقيق:٠٨٧ جم

بياض البيض • ١٢

• الونن الكوي: ١٧٠٪ كجم

عجينة خميرة طرية • فنن الدقيق: ٢.١ كجم

خلطة عيد الفاكهة • الوزن الكي: ٢٧ ٢ كجم • الونن الكي: ٢٠٠ كجم

ومجر والكان الكامي وكجو ونن الدقيق: ٢.٢ كجم الوزن الكلي: ٤٠٢ كجم ونن الدقيق: ٥٠٠ كجم ونن الدقيق: ١١٠ جم

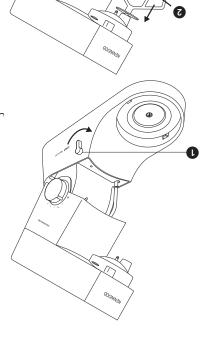
الوزن الكلي: ٥٥.3 كجم

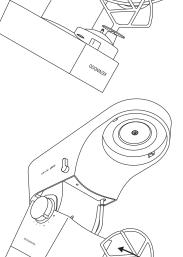
#### تدهساا رلتفه

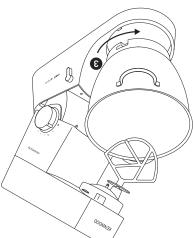
- خُفُق البيض مع الخلط*ات ذات القو*ام الكريميع ٤- من السرعة ٤ إلى السرعة العالية "max" تِيالماا
- التدوير البطيء للدقيق والفاكهة الخ ابدئي على السرعة الدنيا "nim" ثم السرعة ( .
- قويساا رها لَيْجِينَة قرالِينا إلى "nim" في النياء تورسا ولو يِثب ا **تنان بِعَما بمعت**ه ظي**خا ا**
- هرس السمن مع الدقيق ابدئي على السرعة الدنيا "nim" إلى السرعة ٢.
- " xɒ̯m" قيالعاا قويساا رجااً لِيجِيءَ تويساا روين نيفع xw̄m".
- . / قديساا هاإ لَيجي، تن لهينين هن "nim" لينسا قديسال يونب . . فعي ا ضلخ

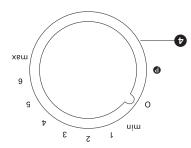
#### هام

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

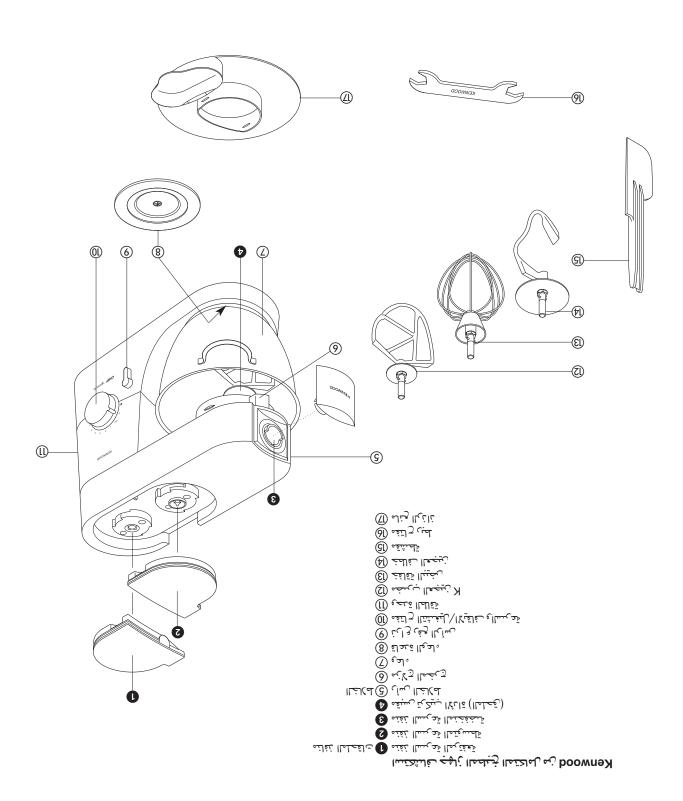








# Kenwood نه له التكامل في Aenwood نه المتكامل من boowna





# Kenwood نه له التتماا فبهماا بالهج عالشكتسا

#### قبل استخدام جهان boownaX

- يعجى ماا قيلبقتسما تدام لنختساكا لها لخافقتك إلى قيالتا تدليلعتاا قدا يق يحمه ق
- تومعه قيأو فيلغتاا تابكه ظائبل يحمهق

#### ن له ١٢٥٧

- الاستخدام وقبل التنظيف. • أوقفي التشغيل وأزيلي القابس من الكهرباء قبل تركيب أو إزالة الأدوات/ الملحقات بعد
- أبعدي أعابعة بم يتا القصلمال المتحركة والمصقات التي تم تركيبها.
- يعنشتاا دلنة أكلمهم بالهجاا نايت بنعي .
- "د)لمعاا تيلدي • يحذر استخدام جهاز في حالة تلفه. يجب فحص الجهاز أو إصلاحه : راجعي قسم "الصيانة
- يحذر استخدام العجانة عندما يكون الرأس مرفوعاً .
- يحذر ترك السلك الكهربائي متداياً في حالة وجود طفل فقد ينتزعه.
  يحذر تعرض وحدة الطاقة أو السلك الكهربي أو قابس التوصيل للماء.
- يحذر استخدام ملحقة غير مرخصة أو أكثر من ملحقة في المرة الواحدة.
- يحذر زيارة المحتوى عن الحد الأقصى المذكور في.
- عند استخدام القصاء عب يجب قراءة تعليمات الأمان الهاردة هيه.
- والمخرج والسلك الكهربائي قبل حمل الجهاز. • انتبهي عند حمل هذا الجهاز فهو ثقيل. تأكدي من قفل رأس العجانة وتأمين السلطانية والأدوات
- أو التوجيه من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم. مسية أو جسدية منخفضة أو دون خبرة ومعرة باستضام الجهار، إلا في حالة الإشراف عليهم • هذا الجهاز غير مصمم للاستخدام بواسطة أشخاص (يتضمن ذلك الأطفال) بقدرات عقلية أو
- يجب ملاحظة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- تعرض الجهاز للاستخدام غير الصحيح أو عدم الالتزام بهذه التعليمات. استخدمي الجهاز في الاستخدام المنزلي فقط. لا تتحمل boownay أية مسئولية في حالة

#### قبل التوصيل بالكهرباء

- ن لوجان • تأكمي من تماثل مواصفات المصدر الكهربي مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي
- المعلما وم تسمكاتما الهمال بقعاما. ٧٠/٠١/غ وي التي ١٩٤٤/٢٥٥٤ وم مع الأوروبية وم 1935/2004 ومن ١٤٩٤ ومجموا المنافض ومسلمانغ مع المرابع المنافض المرابع المنافض المرابع المنافض الم يتوافق هذا الجهاز مع توجيها تا المجموعة الأوروبية ALA (1804/108 ألم المتعلقة بالتوافق)

#### قبل الاستعمال للمرة الاولى

- ا أنيلي كل مكونا التفليف. ي الخسار الأجزاء المسموع : الهلسف بريم مسما الأجزاء المسموع : الهلسف الأجزاء المسموع : الهلسف المربع المربع
- فاغاا نه زلوجاا. الدفعي ما يزيد عن حلجتك من السلك الكهربائي إلى دلخل مكان تخزين السلك الموجود في



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

kenwoodworld.com



Free Manuals Download Website

http://myh66.com

http://usermanuals.us

http://www.somanuals.com

http://www.4manuals.cc

http://www.manual-lib.com

http://www.404manual.com

http://www.luxmanual.com

http://aubethermostatmanual.com

Golf course search by state

http://golfingnear.com

Email search by domain

http://emailbydomain.com

Auto manuals search

http://auto.somanuals.com

TV manuals search

http://tv.somanuals.com