

KENWOOD

TYPE: KHC30

- 3. Instructions
- 3. Istruzioni
- 3. Instrucciones
- 3. Bedienungsanleitungen
- 3. Gebruiksaanwijzing
- 3. Instrukcja obsługi
- 3. Instruções



English

2 - 18

عربي

٣٤ - ١٩

English

- Important Safety Information 3-4
- Plug and Fuse Information 5
- Care and Cleaning 5-6
- Parts List 7-8
- To Use Your Stand Mixer 9-14
 - Usage Diagrams and Usage Instructions 9-11
 - Usage Chart 12-13
 - Recipes 14
- To Fit and Use Your Splashguard 15-16
 - Usage Diagrams and Usage Instructions 15-16
- Cord Storage 16
- Service and Customer Care 17
- Troubleshooting Guide 18

Important Safety Information

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Before using for the first time, remove all packaging and any labels. (All labels on the base of the machine should not be removed.) Wash the parts, see: Care and Cleaning.
- If the plug or cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by Kenwood or an authorised Kenwood repairer in order to avoid a hazard.
- Turn the speed control to 'O' (OFF) position and unplug:
 - before fitting or removing outlet covers/tools/attachments;
 - after and when not in use;
 - before cleaning.
- **Do not** operate your appliance for longer than the times specified below without a rest period. Processing continuously for longer periods can damage your appliance.

Function/Attachment	Maximum OperationTime	Rest Period Between Operations
Dough Tool	15 mins	Unplug the appliance and allow to cool down for 15 minutes

- Keep your fingers away from moving parts and fitted attachments. Never put your hand/fingers in the hinge mechanism.
- **Always** keep body parts, hair and jewellery and loose clothing away from moving parts and fitted attachments.
- **Never** leave the Stand Mixer unattended when it is operating.
- **Never** use a damaged appliance. Get it checked or repaired: see 'Service and Customer Care' section.
- **Never** let the cord hang down where a child could grab it.
- **Never** let the power unit, cord or plug get wet.
- **Ensure** that no bowl tools are fitted or stored in the bowl when using the drive outlets.
- **Ensure** that the bowl is always fitted when operating the appliance when using a bowl tool.
- **Do not** use more than one outlet (Bowl Tool Socket or High Speed Outlet) at a time.
- **Never** use an unauthorised attachment.
- When using an attachment, read the safety instructions that come with it.
- Take care when removing bowl tools after extended use as they may get hot.
- **Never** exceed the maximum quantities and speeds stated in the Recommended Usage Chart.
- Take care when lifting this appliance. Ensure the head is correctly latched in the down position and that the bowl, tools, outlet covers and cord are secure before lifting.
- When moving the appliance always pick up by the base and mixer head.
- **Do not** move or adjust the mixer head with an attachment fitted as the Kitchen Machine could become unstable.

- **Do not** operate your appliance near the edge or overhanging the work surface or apply force to an attachment when fitted, as this may cause the unit to become unstable and tip over, which may result in injury.
- The short power-supply cord is used to reduce risk resulting from becoming entangled in or tripping.
- Extension cords may be used if care is exercised in their use.
- If an extension cord is used:
 - 1 The marked electrical rating of the extension cord should be at least the same as or greater than the electrical rating of the appliance.
 - 2 The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
 3. The extension cord should be an earthed-type 3-wire cord. The electrical rating of the appliance is listed on the bottom of the unit.
- Misuse of your appliance can result in injury.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 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.
- 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.

Power Consumption

- With speed control in "O" position - Automatic switching to OFF Mode: Not applicable.
- With the motor operating continuously - Automatic switching to OFF Mode: Approximately 30 minutes.
- OFF Mode Power: $\leq 0.3W$

Before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your appliance.

Important – Plug and Fuse Information

- The wires in the cord are coloured as follows:
Blue = Neutral, Brown = Live.
- If the 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 socket outlet.
- If the plug supplied with your appliance has a fuse fitted and the fuse fails it must be replaced with one of the same rating.

Note:

- For non-rewireable Plug Type G 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).



Plug Type G

- This appliance conforms to EC Regulation 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

Care and Cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- For easier cleaning always wash the parts immediately after use.

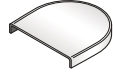
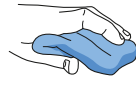
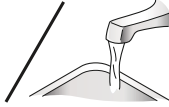
Power Unit

- Wipe with a damp cloth, then dry. (Including the feet on the underside of the machine)
- Never use abrasives or immerse in water.
- Ensure the feet on the base of the mixer are kept clean.

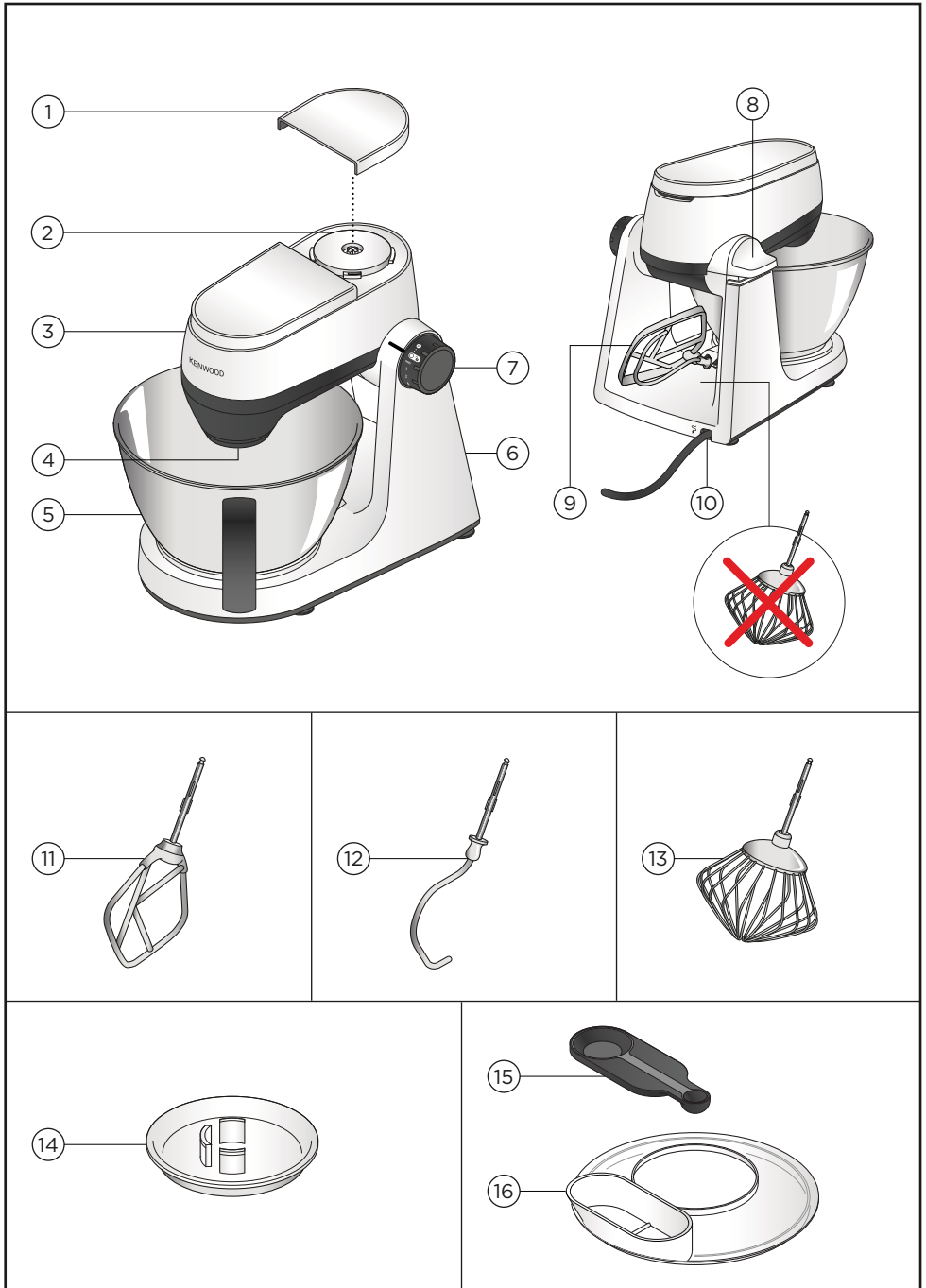
Bowl and Tools

- 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).

N



Parts List



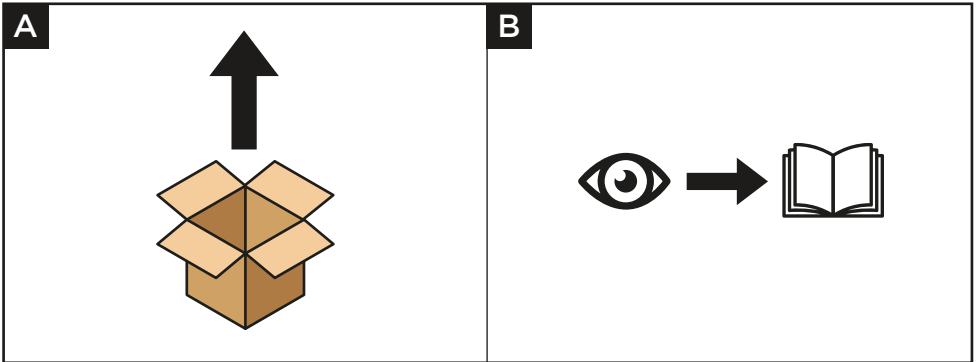
Key

- ① High Speed Outlet Cover
- ② High Speed Outlet
- ③ Mixer head
- ④ Tool Socket
- ⑤ Bowl
- ⑥ Power unit
- ⑦ On/Off and speed control
- ⑧ Head release lever
- ⑨ Tool Storage
- ⑩ Cord Storage
- ⑪ Beater

- ⑫ Dough Hook
- ⑬ Whisk
- ⑭ Removable Tool Guard
- ⑮ Measuring Spoon
- ⑯ Splashguard

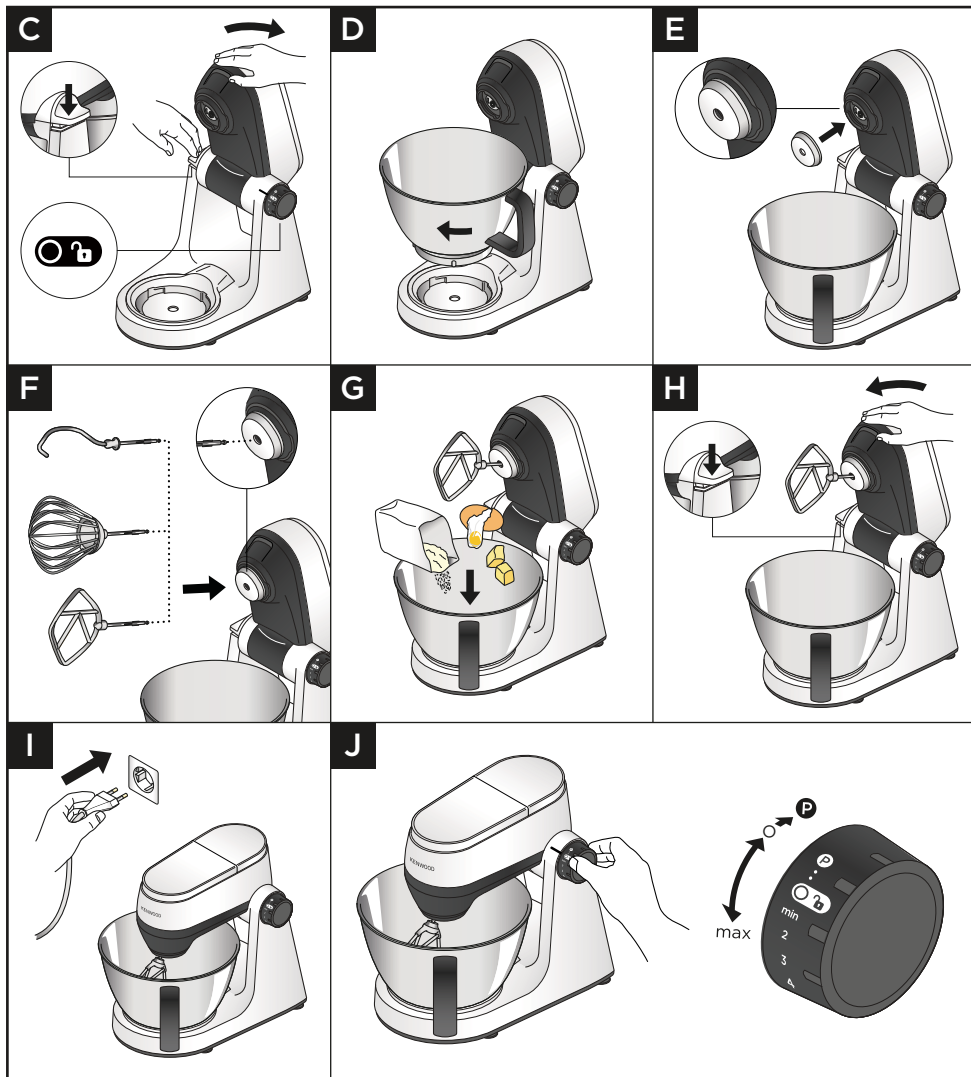
Optional Attachments

For more information on how to order optional attachments/attachment instruction manuals not include in your pack visit www.kenwoodworld.com or the website specific to your country.



To Use Your Stand Mixer

Usage Diagrams and Usage Instructions



IMPORTANT

- **Ensure** that the speed control is in the "O" Off position before changing the position of the mixer head.
- **Never** block the ventilation outlet during operation, Beware of hot air from the ventilation outlet during operation.
- If using the splashguard, this must be fitted before inserting the tool guard and tool.
- **Ensure** that no bowl tools are fitted or stored in the bowl when using other outlets.
- **Do not** use the whisk for heavy mixtures (all in one cakes and creaming fat & sugar) as you could damage it.
- **Never** exceed the maximum capacities and speeds stated - you may overload the machine.
- When creaming fat and sugar for cake mixes, always use the fat at room temperature or soften it first.
- **Ensure** the feet and work surface are clean and dry before using the product.
- If the mixer head is raised during operation, the machine will continue to operate. **Always** switch off before raising the head.
- The machine will not operate unless all the outlet covers are correctly fitted.
- If you hear the machine labouring either switch off and remove some of the mixture or increase the speed.
- Your mixer has been fitted with a 'soft start' feature to minimise spillage. However if the machine is switched on with a heavy mixture in the bowl such as bread dough, you may notice that the mixer takes a few seconds to reach the selected speed.
- **Always** remove attachments fitted to the outlets before raising the mixer head.
- To prevent food ingress, ensure that the tool guard is fitted to the tool socket before inserting a tool.

K-Beater

- Not suitable for processing pasta dough.

Dough Tool

- To prevent food ingress - always ensure the Guard is fitted to the tool socket before inserting the dough tool.
- Some movement of the mixer head is normal when mixing heavy loads such as bread dough.
- Pasta Dough - Flour varieties can vary, add additional water 1 tbsp at a time if necessary to achieve a smooth pasta dough.

- 1 Press down the head release lever and gently raise the mixer head.
- 2 Fit the bowl, turn clockwise to lock.
- 3 Fit the tool guard onto the tool socket.
- 4 Push the selected tool into the socket - you will hear a 'click' when fitted securely.
- 5 Add the relevant ingredients to the bowl to be mixed.
- 6 Press down the head release lever and lower the head gently down.
- 7 Plug into the power supply.
- 8 Turn the speed control to the desired setting. Use pulse (P) for short bursts of speed.
- 9 After processing turn the speed control to 'O' and unplug from the power supply. Raise the mixer head and whilst holding it steady, pull the tool from the outlet.

Hints and Tips

- To fully incorporate the ingredients, stop mixing and scrape down the bowl with the spatula frequently.
- To avoid splashing of ingredients gradually increase the speed.
- Use the splashguard when processing large quantities (including dough) to avoid spraying of ingredients.

Hints and Tips - Whisk

- Best results achieved when eggs are at room temperature.
- Before whisking egg whites, make sure there is no grease or egg yolk on the whisk or the bowl.
- Mayonnaise - for best results scrape down the bowl after the addition of the oil and run for a further 10 secs at max speed.
- Batter Mixes - add the flour to the bowl first, then liquid and mix on minimum speed to incorporate the ingredients.

Hints and Tips - K-Beater

- For best results, always use room temperature butter and margarine when making cakes.

















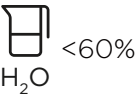



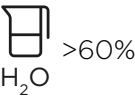


Hints and Tips - Dough Tool

- The ingredients mix best if you put liquid in first.
- At intervals stop the machine and scrape the mixture off the dough hook.
- Flour - Different batches of flour vary in the amount of liquid required. The stickiness of the dough has a direct effect on the load on the machine. Keep the machine under observation whilst the dough is mixing.















Electronic Speed Sensor Control

Your mixer is fitted with an electronic speed sensor control that is designed to maintain the speed under different load conditions, such as when kneading bread dough or when eggs are added to a cake mix. You may therefore hear some variation in speed during the operation as the mixer adjusts to the load and speed selected - this is normal.

Usage Chart

K					 (Mins)
		Min	Max		
		600 g	1.3 kg	Min ↓ Max	8-9
		600 g	2 kg	Min ↓ Max	60 secs
		400 g	750 g	Min ↓ Max	60 secs ↓ 10 mins
					 (Mins)
		Min	Max		
		435 g  (200 g)	1.75 kg  (800 g)	Min ↓ 3	60 secs ↓ 5-14 mins
		300 g	1 kg	Min ↓ 2	5
	 	320 g  (200 g)	1.6 kg  (1 kg)	Min ↓ 3	60 secs ↓ 5-14 mins
	 	350 g  (200 g)	1.4 kg  (800 g)	Min ↓ 3	60 secs ↓ 5-14 mins

Usage Chart

K					 (Mins)
		Min	Max		
		 x 3	 x 8	Min ↓ Max	1½-3
	 4-8°C 	125 ml	600 ml	Min ↓ Max	2-4
		 x 3	 x 6	Min ↓ Max	1-2
	 	0.25 L	1 L	Min ↓ Max	10 secs ↓ 45-50 mins

Recipes

White Bread Dough

500 g Flour

5 g Salt

8 g Fast Action Dried Yeast

280 ml Water

7 g Lard or Butter

- 1 Fit the bowl to the Stand Mixer.
- 2 Pour the water into the bowl, followed by the remaining ingredients.
- 3 Mix on minimum speed for 45-60 seconds or until a dough is formed.
- 4 Knead on speed 3 for 5-7 minutes.
- 5 Place the dough into one 2lb (900 g) loaf tin or shape into rolls and place onto a greased baking tray.
- 6 Cover with a tea towel and leave the dough to rise in a warm place for 45-60 minutes until doubled in size.
- 7 Bake at 200°C for 40 minutes or 15-20 minutes for rolls.

Pizza Dough

500g Flour

30g Olive Oil

7g Salt

7g Yeast

300ml Water

- 1 Fit the bowl to the stand mixer.
- 2 Add all of the ingredients.
- 3 Fit the dough hook and lower the head.
- 4 Mix on minimum speed for 45-60 seconds until a dough is formed.
- 5 Knead on speed 3 for 5-7 minutes.
- 6 Shape the dough into a ball on a floured work surface.
- 7 Cover the dough with a damp tea towel and leave to rest for 30-40 minutes in a warm place.
- 8 Divide into 2 and roll out into two 15cm pizza bases.
- 9 Transfer to a semolina covered baking tray. Garnish/top your pizza and bake for 10-15 minutes at 240°C.

Spicy Honey & Nut Marinade

250 g Honey (room temp)

40 g Crunchy peanut butter

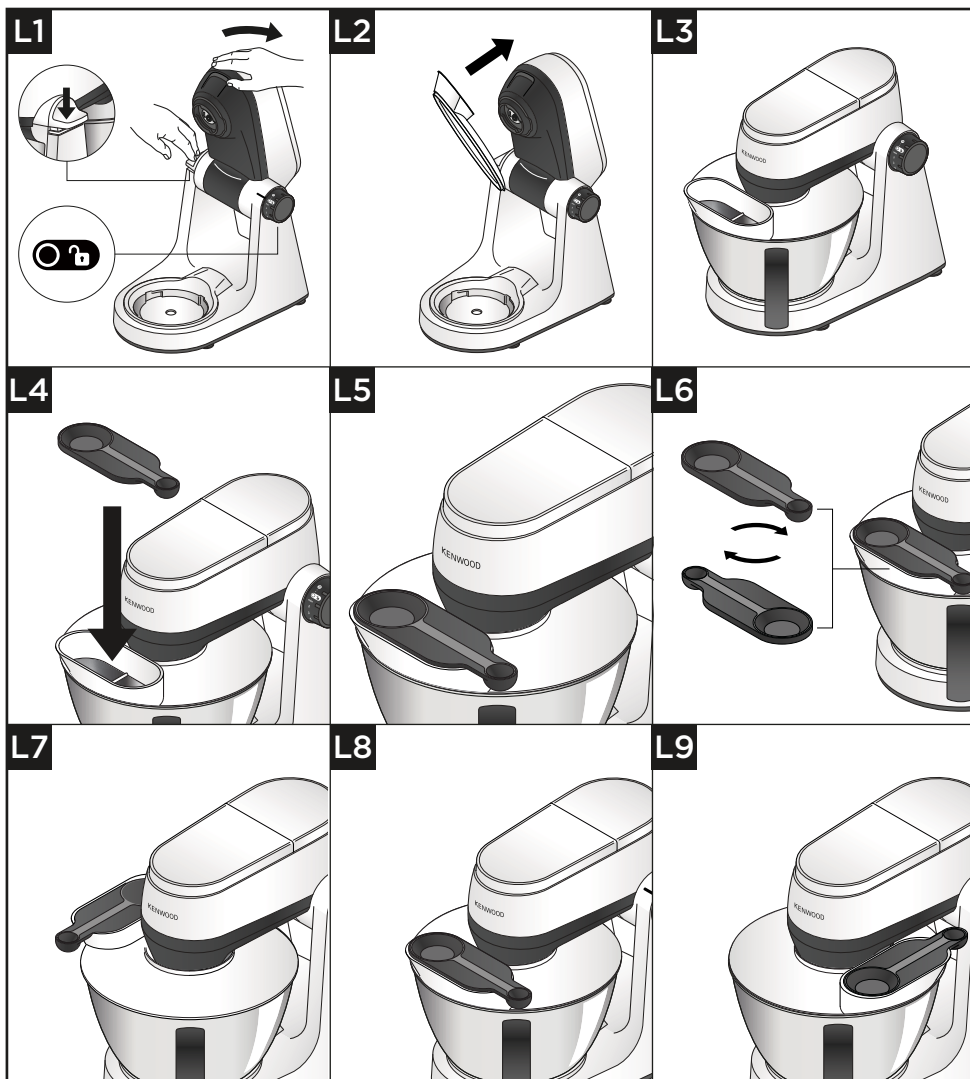
1 Small Chilli

- 1 Place all ingredients into the mini chopper/mill.
- 2 Fit the attachment to the Stand mixer.
- 3 Switch to pulse for 10 seconds.
- 4 Use as required.

Note: Mini chopper/mill attachment available to purchase separately.

To Fit and Use Your Splashguard

Usage Diagrams and Usage Instructions

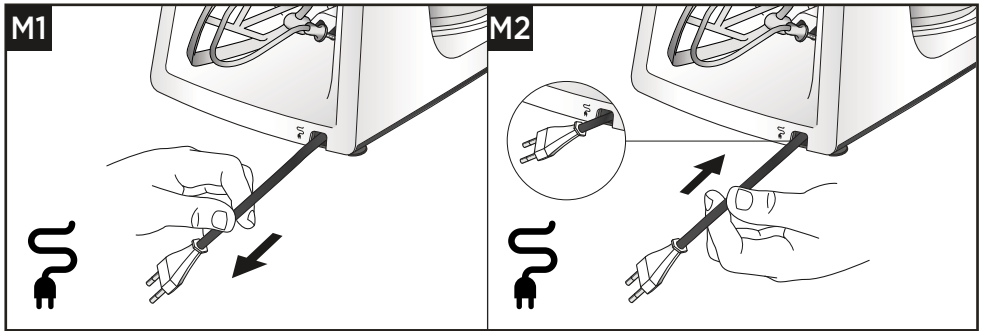


Important

- During mixing, ingredients can be added directly to the bowl via the chute of the splashguard.
- You do not need to remove the splashguard to change tools.

- 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 until it clips in securely. The chute section should be positioned as shown.
 - 4 Insert required tool.
 - 5 Lower the mixer head.
- Note: once the splashguard has been fitted it can be rotated 90 degrees to the left or right, depending on what position the mixer is used in.
- 6 To remove the splashguard, raise the mixer head until it locks, then pull down on the splashguard.
 - 7 The measuring spoon can additionally be used as a cover to the feed chute. To secure, lower the measuring spoon onto the feed chute and push into place.
- Note: the measuring spoon will fit into the feed chute in either direction.

Cord Storage



Service and Customer Care

UK

If you need help with:

- using your appliance or
- servicing, spare parts or repairs (in or out of guarantee)
- ☎ call Kenwood customer care on **0345 222 0458. Have your model number (e.g. TYPE: KHC30) and date code (5 digit code e.g. 25T04) ready.** They are on the underside of the power unit.
- **spares and attachments**
- ☎ call 0844 557 3653.

Other countries

- If you experience any problems with the operation of your appliance, before requesting assistance refer to the 'Troubleshooting Guide' section in the manual or visit www.kenwoodworld.com.
- Please note that your product is covered by a warranty, which complies with all legal provisions concerning any existing warranty and consumer rights in the country where the product was purchased.
- If your Kenwood product malfunctions or you find any defects, please send it or bring it to an authorised KENWOOD Service Centre. To find up to date details of your nearest authorised KENWOOD Service centre visit www.kenwoodworld.com or the website specific to your Country.
- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.



IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH THE EUROPEAN DIRECTIVE ON WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE)

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.

Guarantee UK only

- If your food processor goes wrong within one year from the date you bought it, we will repair it (or replace it if necessary) free of charge provided:
 - it has been used in accordance with these instructions.
 - you have not misused, neglected, or damaged it;
 - it has not been modified (unless by KENWOOD);
 - 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.

Troubleshooting Guide

Problem	Cause	Solution
Appliance stopped during operation.	No Power.	Check appliance is plugged in.
	Machine overloaded/ maximum capacities exceeded, 30 mins continuous operation exceeded.	Turn the speed switch to the off position, wait a few seconds and then re-select the speed. The appliance should resume operating straight away. If the machine fails to start, return the speed control to "O" and unplug and wait for 30 minutes before re-starting. Check maximum capacities in the 'Recommended Usage Chart'.
	Outlet covers not fitted or unlocked.	Check that the outlet cover/s are fitted correctly.
High speed attachments not operating.	Attachment not fitted and locked on correctly.	Check attachment locked on correctly.
Movement on the worksurface.	Feet on the underside of the unit are wet or dirty.	Regularly check the feet are clean and dry.
Unable to lift the mixer head.	Speed control dial is set to ON.	Set dial to "O"
Unable to rotate the speed control dial.	Mixer head is not locked into position.	Check mixer head is locked fully in either the UP or DOWN position.

دليل استكشاف المشكلات وحلها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
توقف الجهاز أثناء التشغيل.	لا يوجد إمداد بالتيار الكهربائي.	تأكد من توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي.
	الجهاز محمل بشكل زائد/ تم تجاوز الحد الأقصى للقدرة، تم تجاوز ٣٠ دقيقة من التشغيل المستمر.	لفي مفتاح التحكم في السرعات إلى موضع إيقاف التشغيل، انتظري بضعة ثوان ثم أعيدي تحديد السرعة المطلوبة. يعود الجهاز إلى التشغيل مرة أخرى. إذا فشل الجهاز في بدء التشغيل، أعيدي مفتاح التحكم في السرعات إلى الوضع "O"، وافصلي الجهاز عن التيار الكهربائي، وانتظري لمدة ٣٠ دقيقة قبل إعادة تشغيله. تحقق من السعات القصوى الموصى بها والمحددة في جدول توصيات الاستخدام.
	لم يتم تركيب أغطية المخارج أو لم يتم تعشيقها.	تأكد من تركيب غطاء/أغطية المخارج/ المخارج بشكل صحيح.
ملحقات السرعة العالية لا تعمل.	لم يتم تركيب الملحق وتعشيقه على نحو صحيح.	تأكد من صحة تعشيق الملحق.
حركة على سطح التشغيل.	الأقدام الموجودة على الجانب السفلي للجهاز غير نظيفة أو مبتلة.	تأكد بانتظام من نظافة وجفاف الأقدام.
عدم القدرة على رفع رأس الخلاط.	قرص التحكم في السرعات مضبوط على وضع التشغيل.	اضبطي القرص على "O"
عدم القدرة على تدوير قرص التحكم في السرعات.	رأس الخلاط غير مستقر في موضعه.	تأكد من أن رأس الخلاط مثبت بالكامل في الوضع العلوي أو السفلي.

- في حالة مواجهة أية مشكلة متعلقة بتشغيل الجهاز، قبل الاتصال لطلب المساعدة، يرجى مراجعة قسم «دليل اكتشاف المشكلات وحلها» في الدليل أو زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com.
- يرجى الملاحظة بأن جهازك مشمول بضمان، هذا الضمان يتوافق مع كافة الأحكام القانونية المعمول بها والمتعلقة بحقوق الضمان والمستهلك في البلد التي تم شراء المنتج منها.
- في حالة تعطل منتج Kenwood عن العمل أو في حالة وجود أي عيوب، فيرجى إرساله أو إحضاره إلى مركز خدمة معتمد من KENWOOD. للحصول على معلومات محدثة حول أقرب مركز خدمة معتمد من KENWOOD، يرجى زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com، أو موقع الويب المخصص لبلدك.
- تمت الأعمال الهندسية والتصميم من قبل شركة Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.

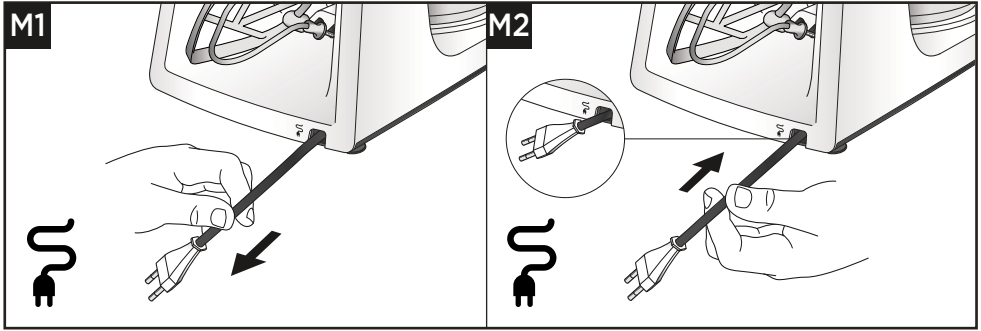


معلومات هامة هو الكيفية الصحيحة للتخلص من المنتج وفقاً لتوجيهات الاتحاد الأوروبي المتعلقة بنفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE)

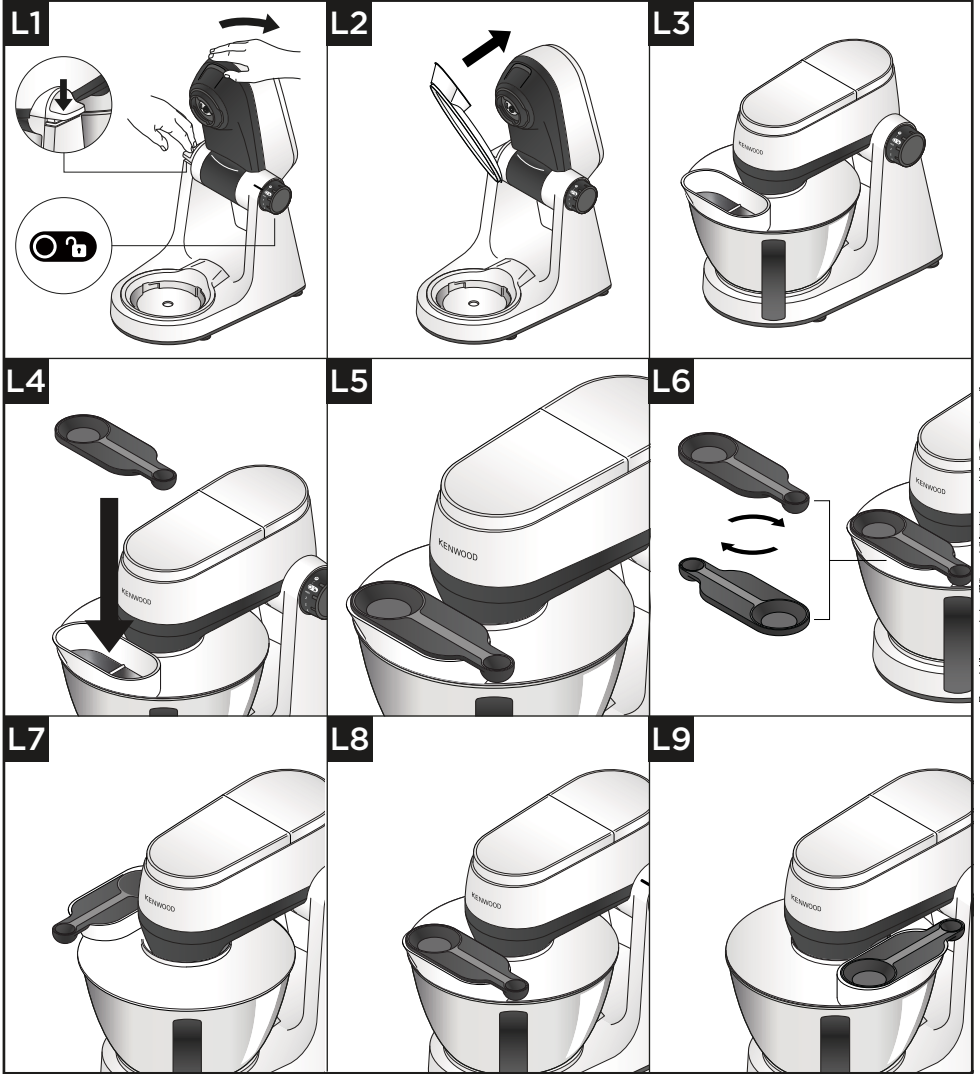
في نهاية العمر التشغيلي للجهاز، يجب عدم التخلص من الجهاز في نفايات المناطق الحضرية. بل يجب أخذه إلى مركز تجميع خاص بجهة محلية متخصصة في التخلص من هذه النفايات أو إلى تاجر يقدم هذه الخدمة.

- ١ ارفعي رأس الخلاط إلى أن يستقر في موضعه.
- ٢ ركبي السلطانية على القاعدة.
- ٣ ادفعي واقي الرذاذ على الجهة السفلية من رأس الخلاط حتى يستقر في مكانه بإحكام. يجب وضع قسم أنبوب إدخال المكونات بالشكل الموضح.
- ٤ أدخلي الأداة المطلوبة.
- ٥ اخفضي رأس الخلاط.
- ملاحظة: بمجرد تركيب واقي الرذاذ، يمكن تدويره بمقدار ٩٠ درجة إلى اليسار أو اليمين، حسب الوضعية التي يتم استخدام الخلاط فيها.
- ٦ لإزالة واقي الرذاذ، ارفعي رأس الخلاط حتى يستقر في مكانه، ثم اسحبي واقي الرذاذ إلى الأسفل.
- ٧ يمكن أيضاً استخدام ملعقة القياس كغطاء لأنبوب إدخال المكونات. للتثبيت، اخفضي ملعقة القياس على أنبوب إدخال المكونات ثم ادفعيها إلى مكانها.
- ملاحظة: ستتناسب ملعقة القياس مع أنبوب إدخال المكونات في أي اتجاه.

منطقة تخزين السلك



تركيب واستخدام مانع الرذاذ مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



هام

- أثناء المزج، يمكن إضافة المكونات مباشرة إلى السلطانية عبر أنبوب إدخال المكونات في واقى الرذاذ.
- لست بحاجة إلى إزالة واقى الرذاذ لتغيير الأدوات.

الوصفات

عجينة الخبز الأبيض

٥٠٠ جرام دقيق

٥ جرام ملح

٨ جرام خميرة فورية

٢٨٠ مل ماء

٧ جرام دهن أو زبدة

- ١ ركبي السلطانية على جهاز المطبخ المتكامل.
- ٢ اسكبي الماء في السلطانية، ثم أضيفي باقي المكونات.
- ٣ اخفقي على السرعة ١ لمدة ٤٥ - ٦٠ ثانية أو حتى تتكون العجينة.
- ٤ اعجنني على السرعة ٣ لمدة ٧-٥ دقائق.
- ٥ ضعي العجينة في قالب للخبز سعة ٢ رطل (٩٠٠ جرام) أو شكلها على شكل لفائف ثم ضعها في صينية خبز مدهونة بالزبدة.
- ٦ غطي العجينة بمنشفة واتركيها لتختمر في مكان دافئ لمدة ٤٥-٦٠ دقيقة حتى يتضاعف حجمها.
- ٧ اخبزها في الفرن على درجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية لمدة ٤٠ دقيقة أو ١٥ - ٢٠ دقيقة لللفائف.

عجينة البيترزا

٥٠٠ جرام دقيق

٣٠ جرام زيت الزيتون

٧ جرام ملح

٧ جرام خميرة

٣٠٠ مل ماء

- ١ ركبي السلطانية على جهاز المطبخ المتكامل.
- ٢ أضيفي جميع المكونات.
- ٣ ركبي خطاف العجن واخفضي الرأس.
- ٤ امزجي على أقل سرعة لمدة ٤٥-٦٠ ثانية إلى أن تتكون العجينة.
- ٥ اعجنني على السرعة ٣ لمدة ٧-٥ دقائق.
- ٦ شكلي العجينة على شكل كرة على سطح عمل مرشوش بالدقيق.
- ٧ غطي العجينة بمنشفة شاي مبللة واتركيها لترتاح لمدة ٣٠-٤٠ دقيقة في مكان دافئ.
- ٨ قسمي العجينة إلى قسمين وإفردى كل نصف ليشكل قاعدة بيتزا بقطر ١٥ سم.
- ٩ انقلها إلى صينية الخبز المغطاة بالسמיד. قومي بتزيين/تغطية البيترزا بالمكونات ثم اخبزها لمدة ١٠-١٥ دقيقة على درجة حرارة ٢٤٠ درجة مئوية.

العسل الحار والمكسرات المتبلية

٢٥٠ جرام عسل النحل (درجة حرارة الغرفة)










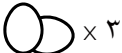



٤٠ جرام زبدة فول سوداني

١ ثمرة فلفل صغيرة
















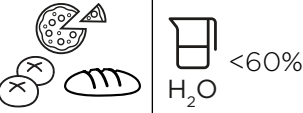





- ١ ضعي جميع المكونات في القطاعة/المطحنة الصغيرة. ضعها في الثلاجة طوال الليل.
- ٢ ركبي السلطانية في خلاط.
- ٣ بدلي إلى التشغيل النبضي لمدة ١٠ ثوانٍ.
- ٤ استخدميه على النحو المطلوب.

ملحوظة: ملحق القطاعة/المفرمة الصغيرة متاح للشراء بشكل منفصل.

مخطط الاستخدام

K					Ⓛ (دقائق)
		الحد الأدنى	الحد الأقصى		
		 × ٣	 × ٨	Min (الحد الأدنى) ↓ Max (الحد الأقصى)	١,٥-٣
	 4-8°C 	١٢٥ مل	٦٠٠* مل	Min (الحد الأدنى) ↓ Max (الحد الأقصى)	٢-٤
		 × ٣	 × ٦	Min (الحد الأدنى) ↓ Max (الحد الأقصى)	٠-٢
	 	٠,٢٥ لتر	١ لتر	Min (الحد الأدنى) ↓ Max (الحد الأقصى)	١٠ ثوانٍ ↓ ٥٠-٤٥ دقائق

مخطط الاستخدام

K					 (دقائق)
		الحد الأدنى	الحد الأقصى		
		٦٠٠ غرام	١,٣ كيلوغرام	Min (الحد الأدنى) ↓ Max (الحد الأقصى)	٩-٨
		٦٠٠ غرام	٢ كيلوغرام	Min (الحد الأدنى) ↓ Max (الحد الأقصى)	٦٠ ثوانٍ
		٤٠٠ غرام	٧٥٠ غرام	Min (الحد الأدنى) ↓ Max (الحد الأقصى)	٦٠ ثوانٍ ↓ ١٠ دقائق
K					 (دقائق)
		الحد الأدنى	الحد الأقصى		
		٤٣٥ غرام  (٢٠٠ غرام)	١,٧٥ كيلوغرام  (٨٠٠ غرام)	Min (الحد الأدنى) ↓ ٣	٦٠ ثوانٍ ↓ ٥-١٤ دقائق
		٣٠٠ غرام	١,٢ كيلوغرام	Min (الحد الأدنى) ↓ ٢	5
	 H ₂ O <60%	٣٢٠ غرام  (٢٠٠ غرام)	١,٦ كيلوغرام  (١ كيلوغرام)	Min (الحد الأدنى) ↓ ٣	٦٠ ثوانٍ ↓ ٥-١٤ دقائق
	 H ₂ O >60%	٣٥٠ غرام  (٢٠٠ غرام)	١,٤ كيلوغرام  (٨٠٠ غرام)	Min (الحد الأدنى) ↓ ٣	٦٠ ثوانٍ ↓ ٥-١٤ دقائق

تلميحات ونصائح

- دمج المكونات بالكامل، أوقف عملية الخلط واكشطتي جوانب السلطانية باستخدام ملعقة التقلب بانتظام.
- لتجنب تطاير رذاذ عن المكونات، ارفعي السرعة تدريجياً.
- استخدم واقي الرذاذ عند تحضير كميات كبيرة (بما في ذلك العجين) لتجنب تناثر المكونات.

تلميحات ونصائح - خفاقة البيض

- يمكن الحصول على أفضل النتائج عندما تكون درجة حرارة البيض هي نفس درجة حرارة الغرفة.
- قبل خفق بياض البيض، تأكدي من عدم وجود زيت أو صفار بيض على خفاقة البيض أو السلطانية.
- المايونيز - للحصول على أفضل النتائج، اكشطتي جوانب السلطانية بعد إضافة الزيت ثم شغلي الجهاز لمدة ١٠ ثواني إضافية على السرعة العالية.
- العجائن السائلة - أضيفي الدقيق إلى السلطانية أولاً، ثم السوائل واخلطي على السرعة المنخفضة حتى يتم دمج المكونات.

تلميحات ونصائح - مضرب العجين K

- للحصول على أفضل النتائج، استخدمي دائماً زبدة وسمن بدرجة حرارة الغرفة عند صنع الكعك.

تلميحات ونصائح - خطاف العجين

- للحصول على أفضل نتائج لخلط المكونات أضيفي السوائل أولاً في السلطانية.
- على فترات زمنية أوقف تشغيل الجهاز واكشطتي الخليط عن خطاف العجين.
- الدقيق - تختلف كميات الدقيق المستخدمة مع كميات السائل المطلوبة لتحضير العجين. أيضاً التصاق العجين له تأثير مباشر في التحميل على الجهاز. من الموصى به إبقاء الجهاز تحت الإشراف أثناء خلط العجين.

مستشعر السرعة الإلكتروني

الخلاط مجهز بمستشعر إلكتروني للتحكم في السرعة حيث تم تصميمه للحفاظ على سرعة الخلاط تحت مختلف ظروف التشغيل مثل عجن عجينة الخبز أو عند إضافة البيض لخلطات الكيك. لذلك قد تلاحظين بعض التغييرات في السرعة أثناء التشغيل حيث يقوم المستشعر بضبط سرعة الخلاط المحددة مع الحمل - وهذا أمر طبيعي.

- تأكدي من أن مقبض التحكم بالسرعة في وضع الإيقاف "O" قبل تغيير موضع رأس الخلاط.
- يحظر حجب منفذ التهوية أثناء التشغيل، احذري من الهواء الساخن الخارج من منفذ التهوية أثناء التشغيل.
- في حال استخدام واقبي الرذاذ، فيجب تركيبه قبل إدخال واقبي الأداة والأداة.
- تأكدي من عدم تركيب أو تخزين أي أدوات خاصة بالسلطانية في السلطانية عند استخدام مخارج أخرى.
- لا تستخدم خفاقة البيض مع الخلطات السميكة (مثل تحضير الكيك بوضع كل المكونات في وعاء واحد أو خلط السمن مع السكر) - فقد يتسبب ذلك في تلفها.
- يحظر تجاوز السعات القصوى المحددة - فقد تتسبب في حمل زائد على الجهاز.
- استخدمي دائماً الزبد أو السمن في درجة حرارة الغرفة عند خلطه مع السكر لتحضير خلطات الكيك أو قومي بتلينه أولاً.
- تأكدي من أن الأرجل وسطح العمل نظيفان وجافان قبل استخدام المنتج.
- إذا تم رفع رأس الخلاط أثناء التشغيل، فسوف يستمر الجهاز في العمل. قومي دائماً بإيقاف التشغيل قبل رفع الرأس.
- لن يعمل الجهاز إلا إذا تم تركيب جميع أغشية المخارج بشكل صحيح.
- إذا سمعت صوت الجهاز يعمل بصعوبة، قومي بإيقافه وإزالة بعض الخليط أو قومي بزيادة السرعة.
- الخلاط مجهز بخاصية «البدء الهادئ» لتقليل تناثر المكونات. بنفس الكيفية في حالة تشغيل الخلاط لخلط خلطات ذات قوام كثيف في الوعاء ومثال على ذلك عجين الخبز، فقد تلاحظين استغراق الخلاط لبضعة ثوان حتى الوصول إلى السرعة المطلوبة.
- قومي دائماً بإزالة الملحقات المثبتة على المخارج قبل رفع رأس الخلاط.
- لمنع دخول الطعام، تأكدي من تركيب واقبي الأداة على مقبس الأداة قبل إدخال الأداة.

مضرب العجين K

- غير مناسب لتحضير عجينة الباستا.

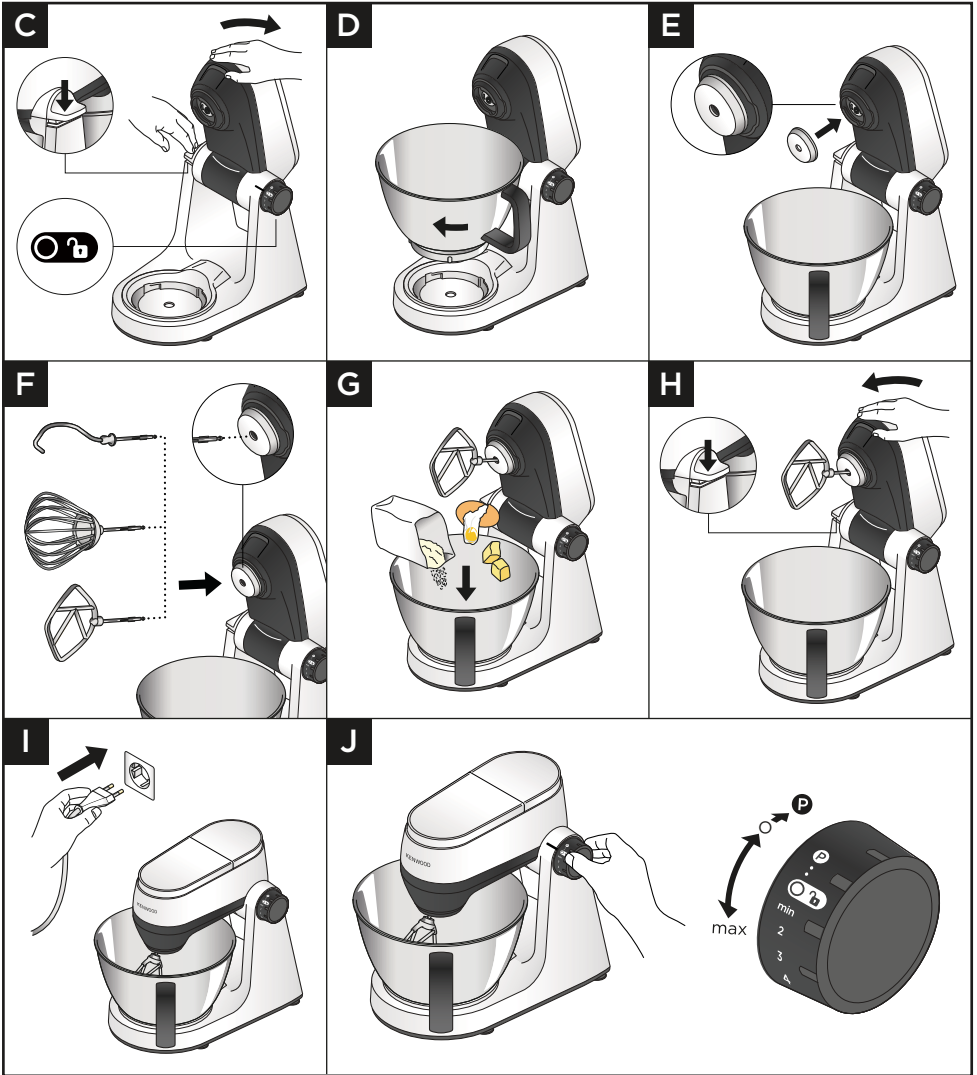
خطاف العجين

- لمنع دخول الطعام - تأكدي دائماً من تركيب الواقبي على مقبس الأداة قبل إدخال أداة العجين.
- من الطبيعي أن يتحرك رأس الخلاط قليلاً عند مزج أحمال ثقيلة كعجينة الخبز.
- عجينة الباستا - قد تختلف أنواع الدقيق، أضيفي المزيد من الماء بمقدار ملعقة كبيرة في كل مرة إذا لزم الأمر للحصول على عجينة باستا ناعمة.

- 1 اضغطي على ذراع تحرير رأس الخلاط لأسفل وارفعي رأس الخلاط برفق.
- 2 ركبي السلطانية - لفيها في اتجاه عقارب الساعة.
- 3 ركبي واقبي الأداة على مقبس الأداة.
- 4 ادفعي الأداة المحددة داخل المقبس - ستسمعين صوت "نقرة" عند تثبيتها بشكل محكم.
- 5 أضيفي المكونات ذات الصلة إلى السلطانية ليتم خلطها.
- 6 اضغطي على ذراع تحرير رأس الخلاط لأسفل واخفضي رأس الخلاط برفق.
- 7 وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي.
- 8 لفي مفتاح التحكم في السرعات إلى الإعداد المطلوب، استخدمي التشغيل النبضي (P) للتشغيل على سرعة محددة لفترة قصيرة ثم التوقف والتكرار.
- 9 لفي مفتاح التحكم في السرعات إلى موضع إيقاف التشغيل «O» ثم افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي. ارفعي رأس الخلاط وفي نفس الوقت أثناء الإمساك بها اسحبي الأداة من المخرج.

لاستخدام جهاز المطبخ المتكامل

مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



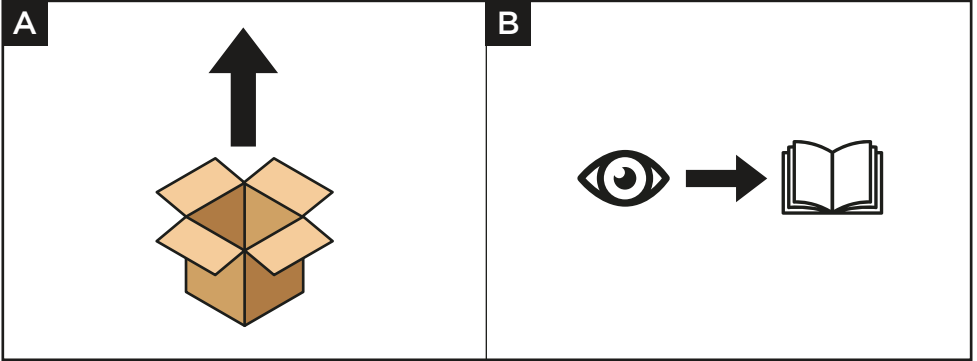
مفتاح الرموز

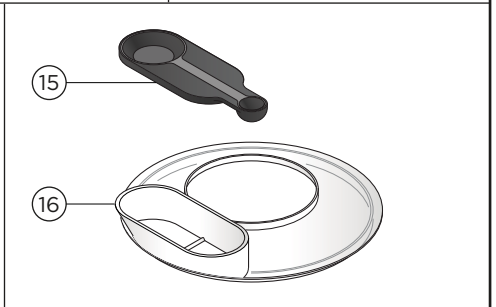
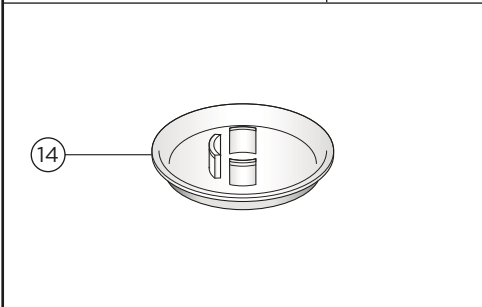
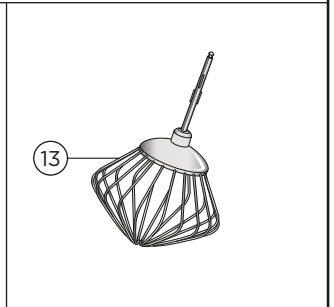
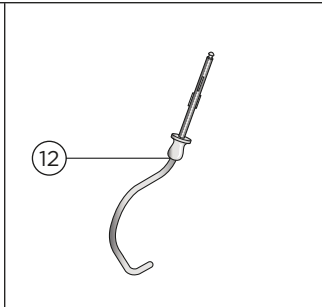
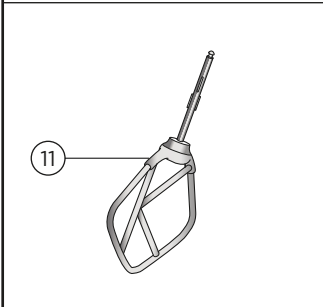
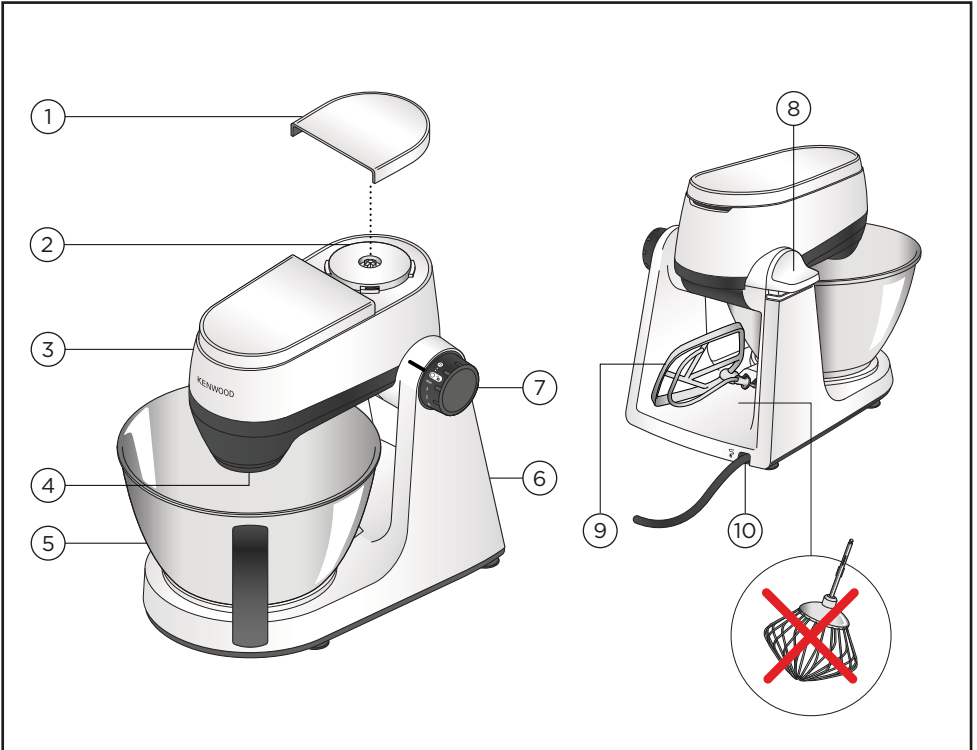
- ① غطاء مخرج السرعة العالية
- ② مخرج السرعة العالية
- ③ رأس الخلاط
- ④ مقبس تركيب الأداة
- ⑤ السلطانية
- ⑥ وحدة الطاقة (الموتور)
- ⑦ مفتاح تحكم السرعة تشغيل/إيقاف
- ⑧ ذراع تحرير رأس الخلاط
- ⑨ منطقة تخزين الأداة
- ⑩ منطقة تخزين السلك

- ⑪ الخفاقة
- ⑫ خطاف العجن
- ⑬ خفاقة البيض
- ⑭ واقتي الأداة القابل للإزالة
- ⑮ ملعقة قياس
- ⑯ مانع الرذاذ

ملحقات اختيارية

للحصول على مزيد من المعلومات فيما يتعلق
بطلب ملحقات اختيارية أو أدلة استخدام
الملحقات والتي لم يتم تزويدها داخل صندوق
البيع، يرجى زيارة موقع الويب التالي
www.kenwoodworld.com أو موقع الويب
المخصص لبلدك.





العناية والتنظيف

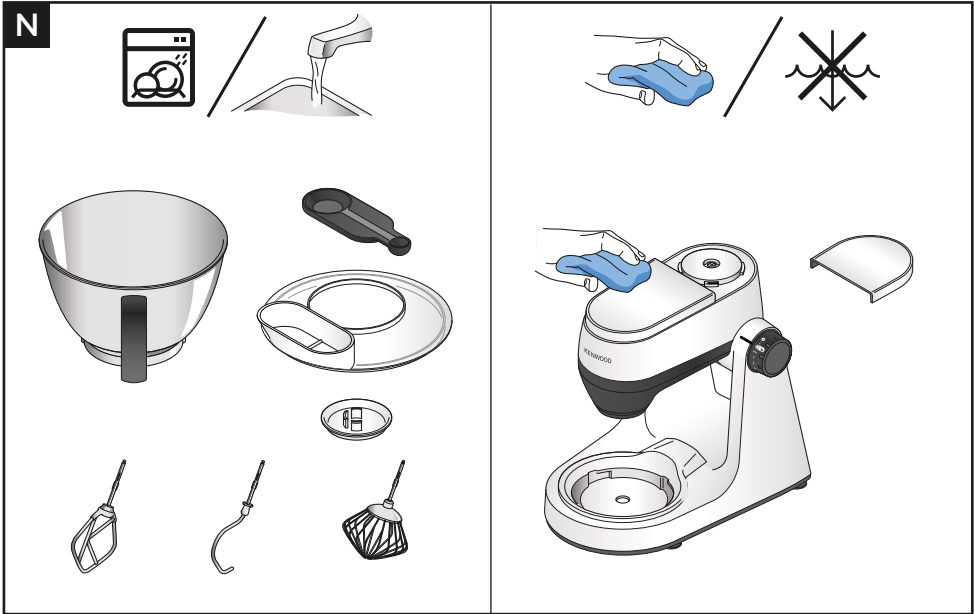
- أوقف دائماً تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي قبل التنظيف.
- لسهولة التنظيف من الأفضل غسل الأجزاء فور الانتهاء من الاستخدام.

وحدة الطاقة

- مسح بقطعة قماش رطبة ثم التجفيف (بما في ذلك الأقدام الموجودة في الجزء السفلي من الجهاز).
- يحذر استخدام المواد الكاشطة أو الغمر في الماء.
- تأكدي من نظافة الأقدام الموجودة في قاعدة الخلاط.

السلطانية والأدوات

- غسيل يدوي ثم التجفيف جيداً أو غسيل في غسالة الأطباق.
- يحظر استخدام فرشاة من السلك أو الصوف المعدني أو مواد التبييض عند تنظيف الوعاء المصنوع من الصلب عديم الصدأ. استخدمي الخل لإزالة الطبقة الجيرية.
- أبعديها عن مصادر الحرارة (سطح الموقد، الأفران، المايكروويف).



- لا تحركي أو تعدلي رأس الخلاط مع وجود ملحق مثبت به فقد يصبح جهاز المطبخ المتكامل غير مستقر.
- لا تشغلي جهازك بالقرب من الحافة أو تعلقيه على سطح العمل أو تستخدمى القوة عند تركيب الملحق، لأن هذا قد يتسبب في عدم استقرار الوحدة وانقلابها، مما قد يؤدي إلى حدوث إصابة.
- يُستخدم سلك إمداد الطاقة القصير لتقليل المخاطر الناتجة عن التشابك أو التعثر.
- ويمكن استخدام أسلاك التمديد إذا تم توخي الحذر في استخدامها.
- إذا تم استخدام سلك تمديد:
- ١. يجب أن يكون التصنيف الكهربائي المدون لسلك التمديد مساوياً على الأقل للتصنيف الكهربائي للجهاز أو أكبر منه.
- ٢. يجب ترتيب السلك بحيث لا يثنى فوق المنضدة أو سطح الطاولة حيث يمكن للأطفال سحبه أو التعثر به دون قصد.
- ٣. يجب أن يكون سلك التمديد سلكاً مؤرضاً من ٣ أسلاك. تم إدراج التصنيف الكهربائي للجهاز في الجزء السفلي من الوحدة.
- قد يؤدي سوء استخدام الجهاز إلى حدوث إصابات.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. احتفظي بالجهاز والسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال.
- يجب ملاحظة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- يمكن استخدام الأجهزة من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية منخفضة ومن 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.
- استخدمى الجهاز فقط في الاستخدامات المنزلية المخصص لها. لن تتحمل شركة Xanwood أية مسؤولية في حالة استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة أو عدم الامتثال للتعليمات المذكورة.

استهلاك الطاقة

- مع وجود مفتاح التحكم في السرعة في وضع "O" - التحول التلقائي إلى وضع إيقاف التشغيل: غير منطبق.
- مع تشغيل المحرك بشكل مستمر - التحول التلقائي إلى وضع إيقاف التشغيل: حوالي ٣٠ دقيقة.
- طاقة وضع Off (إيقاف التشغيل): $\leq ٣,٠$ وات

قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربى

- تأكدي من تماثل مواصفات مصدر التيار الكهربى لديك مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- يتوافق هذا الجهاز مع تنظيمات الاتحاد الأوروبي 2004/1935 المتعلقة بالمواد والأجسام المتلامسة مع الأطعمة.

معلومات مهمة للسلامة

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- قبل الاستخدام لأول مرة، أزيللي جميع العيوب وأي ملصقات. (يجب عدم إزالة ملصق التصنيف الموجود على قاعدة الجهاز). اغسلي الأجزاء: انظري: «العناية والتنظيف».
- لأسباب متعلقة بالسلامة ولتجنب حدوث أية مخاطر، في حالة تلف السلك الكهربائي أو القابس، يجب استبداله بواسطة Kenwood أو مركز خدمة معتمد من قبل Kenwood.
- لفي مفتاح التحكم في السرعات إلى وضع إيقاف التشغيل «O» ثم افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
 - قبل فك أو تركيب أغطية المخارج الأدوات/الملحقات؛
 - بعد الاستخدام أو في حالة عدم الاستخدام؛
 - قبل التنظيف.
- لا تستخدمى الجهاز لأزمنة أطول من تلك الموضحة أدناه دون السماح بفترات الراحة. استمرارية معالجة المزيد من المكونات لفترة زمنية أطول قد يتسبب في تلف الجهاز.

الوظيفة/الملحق	الحد الأقصى لزمان التشغيل	فترات الراحة بين مرات التشغيل
أداة العجين	١٥ دقائق	افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي واترايه ليبرد لمدة ١٥ دقيقة

- أبعدي أصابعك عن الأجزاء المتحركة والملحقات التي تم تركيبها. يحذر إدخال الأيدي/الأصابع داخل الآلية المفصلية.
- حافظي دائماً على أجزاء الجسم، والشعر، والمجوهرات، والملابس الفضفاضة بعيداً عن الأجزاء المتحركة والملحقات المثبتة.
- يحظر ترك جهاز المطبخ المتكامل دون مراقبة أثناء تشغيله.
- يحظر استخدام الجهاز في حالة تلفه. في مثل هذه الحالة، يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم "الصيانة والعناية بالعملاء".
- يحظر ترك السلك الكهربائي متديلاً في حالة وجود طفل فقد ينتزعه.
- يحظر تعرض وحدة الطاقة أو سلك الكهرباء أو قابس التوصيل للماء.
- تأكدي من عدم تركيب أو تخزين أي أداة أخرى خاصة بالسلطانية عند استخدام مخارج الدفع.
- تأكدي من تركيب السلطانية دائماً عند تشغيل الجهاز عند استخدام أداة السلطانية.
- لا تستخدمى أكثر من مخرج واحد (مقبس أدوات السلطانية أو مخرج السرعة العالية) في المرة الواحدة.
- يحظر استخدام ملحق غير مصرح به.
- عند استخدام أحد الملحقات، اقرئي تعليمات السلامة المرفقة به.
- توخي الحذر عند إزالة أدوات السلطانية بعد الاستخدام لفترة طويلة لأنها قد تصبح ساخنة.
- يحظر تجاوز الكميات والسرعات القصوى المذكورة في مخطط الاستخدام الموصى به.
- توخي الحذر عن حمل هذا الجهاز. تأكدي من قفل رأس الخلاط في الوضع لأسفل وتأمين السلطانية والأدوات وأغطية المخارج والسلك الكهربائي قبل حمل الجهاز.
- عند تحريك الجهاز، أمسكيه دائماً من القاعدة ورأس الخلاط.

- معلومات مهمة للسلامة ٢١-٢٠
- قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي ٢١ ٢٢
- العناية والتنظيف ٢٤-٢٣
- قائمة الأجزاء ٣٠-٢٥
- لاستخدام جهاز المطبخ المتكامل
- مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام ٢٧-٢٥
- مخطط الاستخدام ٢٩-٢٨
- الوصفات ٣٠
- تركيب واستخدام مانع الرذاذ ٣٢-٣١
- مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام ٣٢-٣١
- منطقة تخزين السلك ٣٢
- الصيانة ورعاية العملاء ٣٣
- دليل اكتشاف المشكلات وحلها ٣٤

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

