

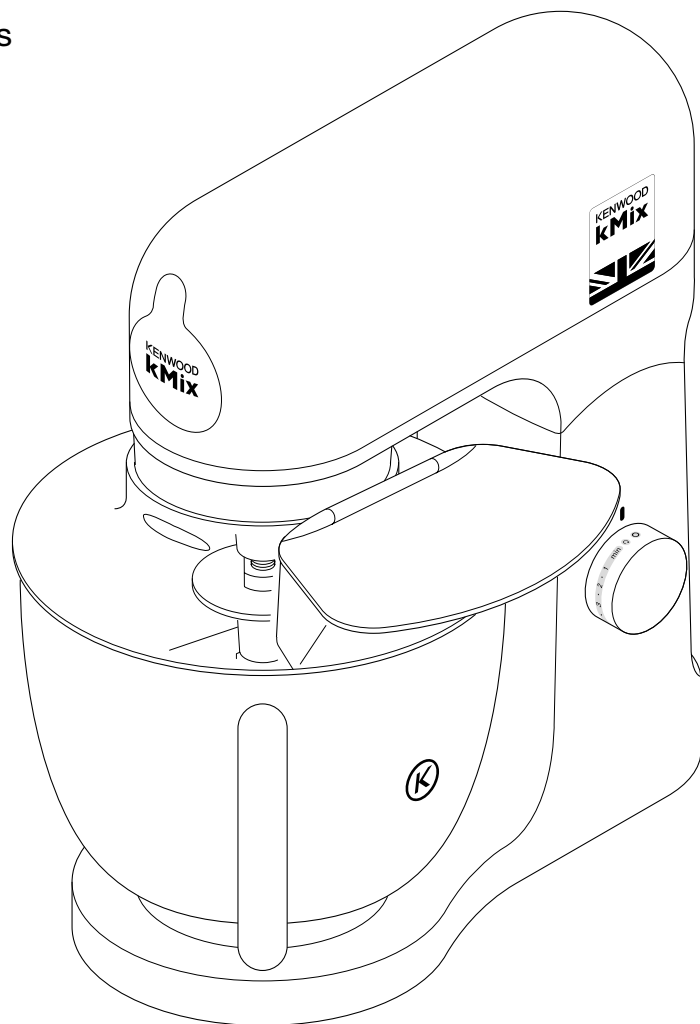
# KENWOOD

## kMix

### TYPE KMX75

---

instructions



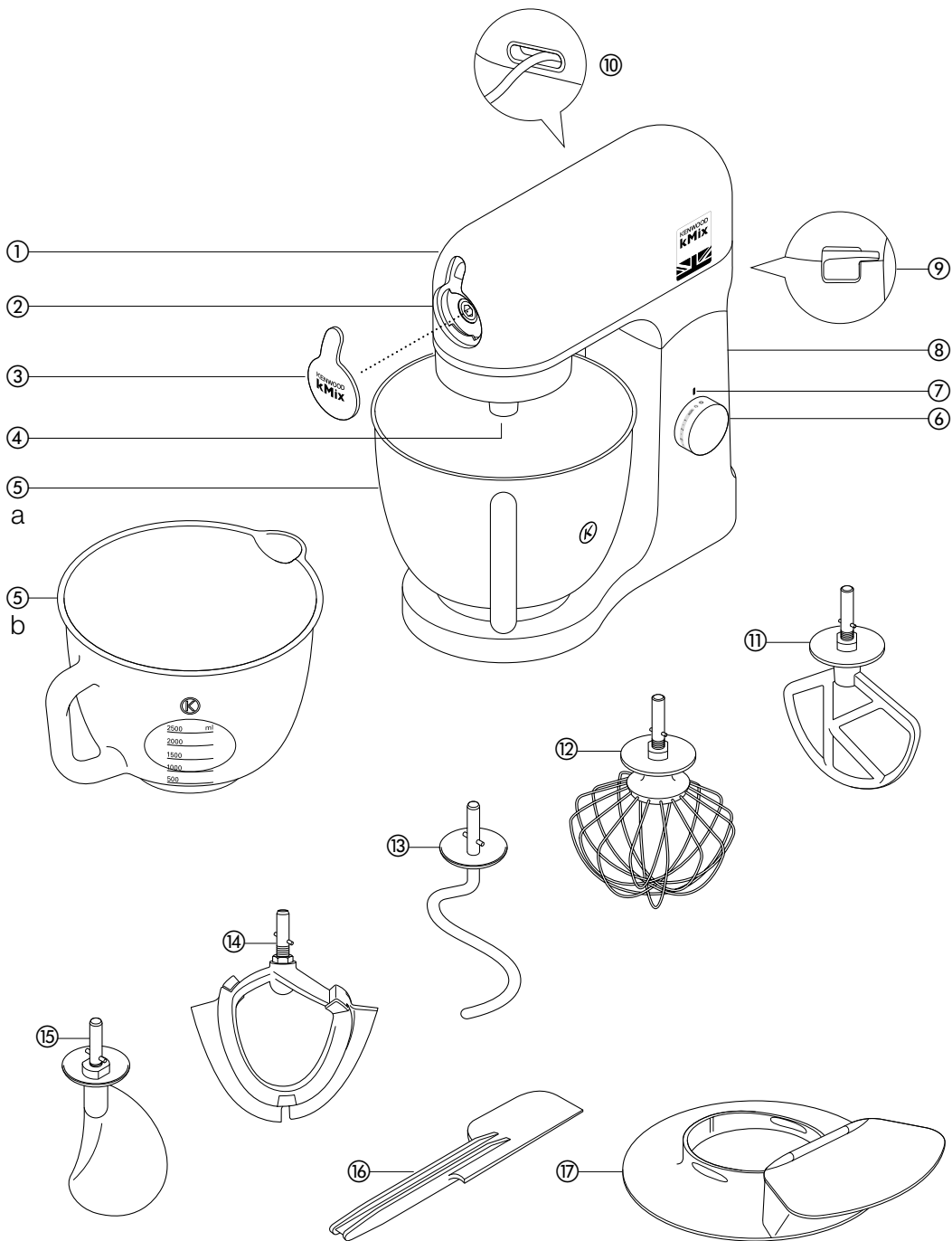
**English**

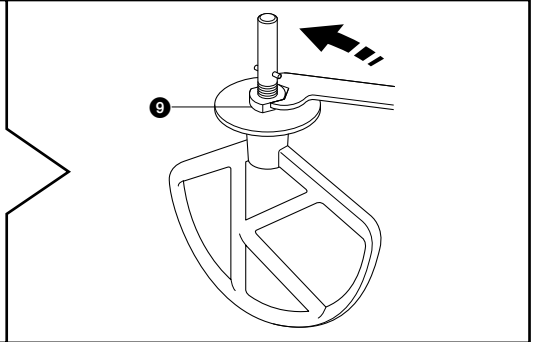
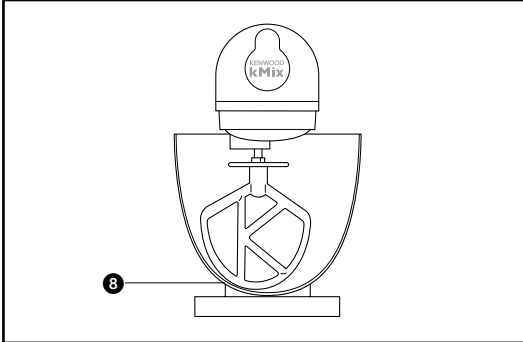
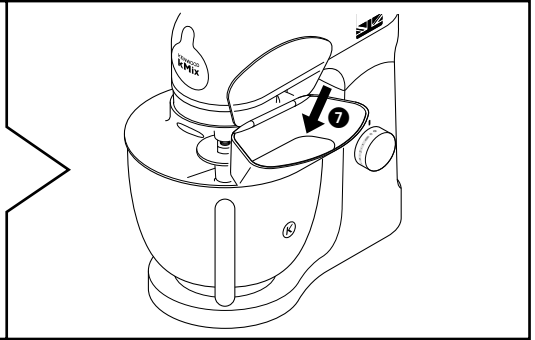
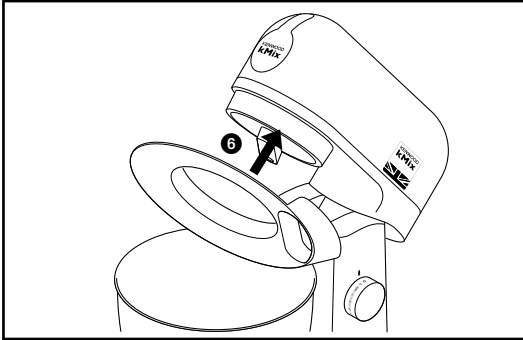
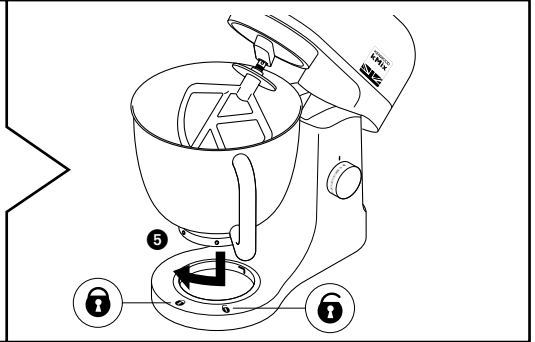
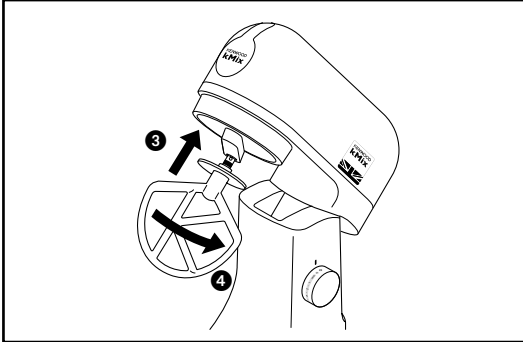
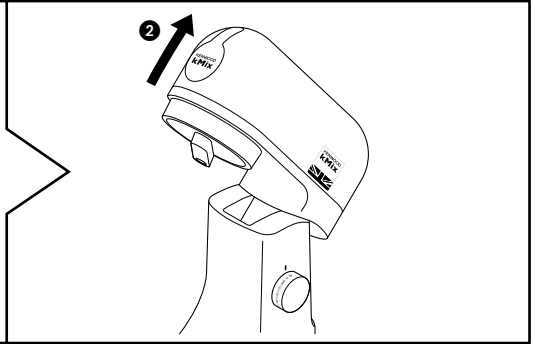
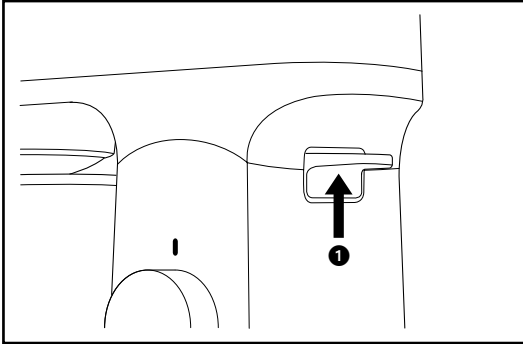
**2 - 12**

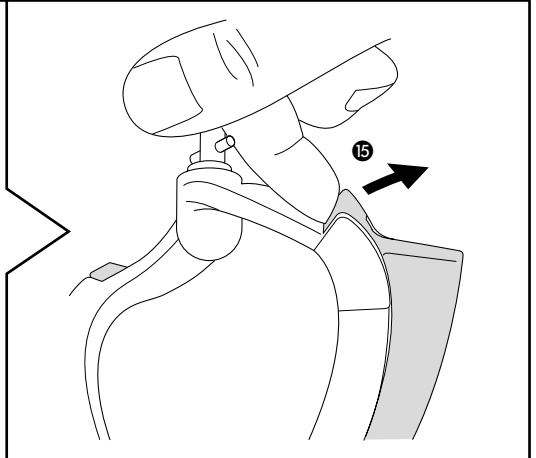
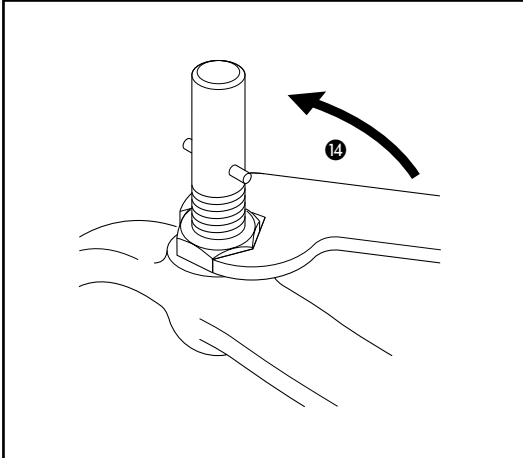
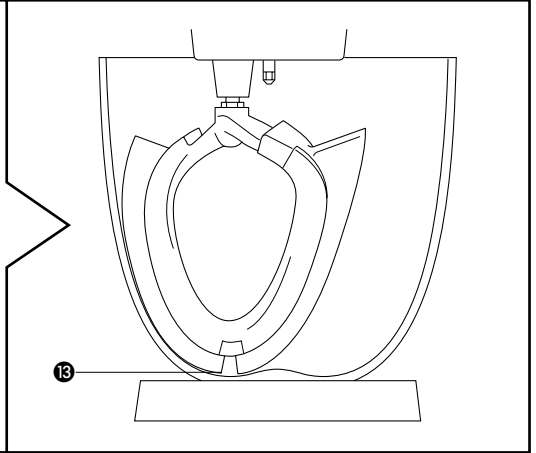
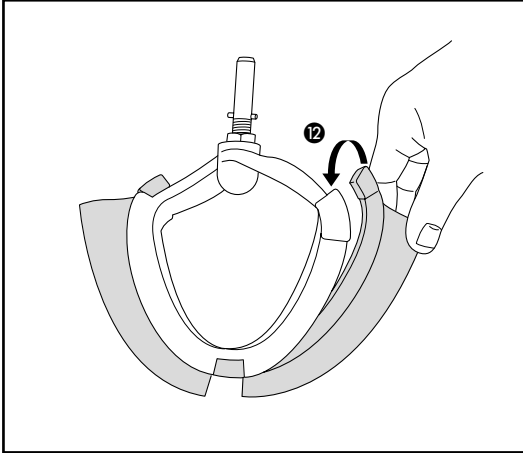
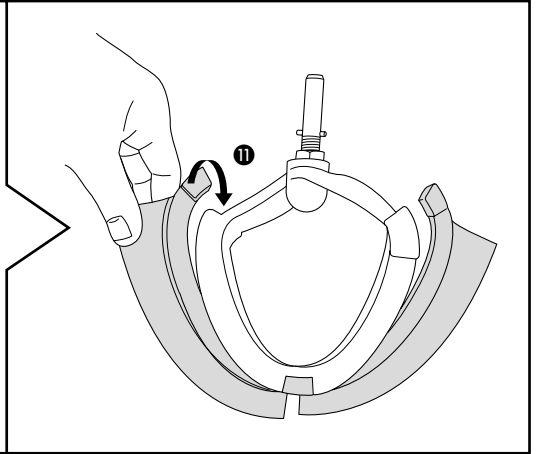
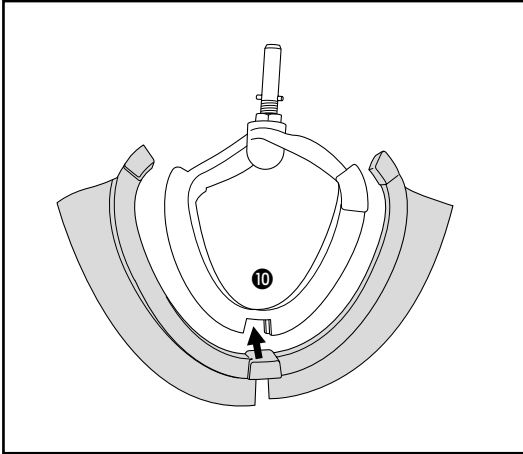
عربي

٢٢ - ١٣









# know your Kenwood kitchen machine

## **safety**

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.
- 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 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 both outlets at the same time
- Never exceed the maximum capacities.
- 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.
- Take care when lifting this appliance as it is heavy. Ensure the head is locked and that the bowl, tools, outlet cover and cord are secure before lifting.
- Do not move or raise the mixer head with an attachment fitted as the Kitchen Machine could become unstable.
- Do not operate your appliance near the edge of a work surface.
- 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.
- Misuse of your appliance can result in injury.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- 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.

### **Glass bowl**

- **Before using ensure that your bowl tools are adjusted to the correct height and not in contact with the bottom of the bowl – refer to “tool adjustment” section.**
- To avoid damage to the glass bowl do not allow the bowl to come in contact with sources of high heat such as an oven or stove top.
- The glass bowl is microwave safe.

### **Special Care Instructions**

Glass is a natural material, during the manufacture of this bowl every care has been taken to ensure a perfect appearance, however some small imperfections may be visible, this is normal and to be expected, the performance of the bowl will not be affected.

## before plugging in

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

### important - UK only

- The wires in the cord are coloured as follows:  
Green and Yellow = Earth,  
Blue = Neutral,  
Brown = Live.
- The appliance must be protected by a 13A approved (BS1362) fuse.
- **WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.**

### Note:

- For non-rewireable plugs the fuse cover **MUST** be refitted when replacing the fuse. If the fuse cover is lost then the plug must not be used until a replacement can be obtained. The correct fuse cover is identified by colour and a replacement may be obtained from your Kenwood Authorised Repairer (see Service).
- If a non-rewireable plug is cut off it must be **DESTROYED IMMEDIATELY**. An electric shock hazard may arise if an unwanted non-rewireable plug is inadvertently inserted into a 13A socket outlet.
- This appliance conforms to EC Regulation 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

## before using for the first time

- Wash the parts: see 'care and cleaning' section.

## Key

- ① mixer head
- ② attachment outlet
- ③ outlet cover
- ④ tool socket
- ⑤ bowl
  - a stainless steel (if supplied)
  - b glass (if supplied)
- ⑥ on/off and speed control
- ⑦ mixer ready indicator light
- ⑧ mixer body
- ⑨ head release lever
- ⑩ cord storage
- ⑪ K-beater
- ⑫ whisk
- ⑬ spiral dough hook
- ⑭ creaming beater (if supplied)
- ⑮ folding tool (if supplied)
- ⑯ spatula
- ⑰ splashguard



# the mixer

## the mixing tools and some of their uses

### **K-beater**

- For making cakes, biscuits, pastry, icing, fillings, éclairs and mashed potato.

### **whisk**

- For eggs, cream, batters, fatless sponges, meringues, cheesecakes, mousses, soufflés. Do not use the whisk for heavy mixtures (e.g. creaming fat and sugar) – you could damage it.

### **dough hook**

- For yeast mixtures.

### **folding tool**

- The folding tool is designed for folding light ingredients into heavier mixtures for example meringues, mousses, fruit foos, Genoese sponges, soufflés and to fold flour into cakes mixes. It is not to be used with heavy recipes such as dough, creaming fat and sugar or all in one cake mixes.

### **creaming beater**

- The creaming beater is designed for creaming and mixing soft ingredients. Do not use with heavy recipes such as dough or hard ingredients, for example those containing fruit stones, bones or shells.

### **fitting the wiper blade**

- The wiper blade is supplied already fitted and should always be removed for cleaning **15**.
- 1 Carefully fit the flexible wiper blade onto the tool by locating the base of the wiper blade into the slot **10** then fit one side into the groove before gently hooking the end in place **11**. Repeat with the other side **12**.

## to use your mixer


- 1 Lift the head release lever **9** at the back of the kitchen machine **1** and at the same time lift the head **1** until it locks in the raised position **2**.
- 2 Place the required tool into the socket. Then push up **3** and turn **4** the tool to lock into position.
- 3 Fit the bowl onto the base. Place the handle directly over the unlock symbol **6**, then gently turn the bowl clockwise until the handle is directly above the lock symbol **6**. DO NOT USE excessive force and DO NOT overtighten **5**.
- 4 Lift the head release lever **9** at the back of the Kitchen Machine and at the same time lower the mixer head **1**.
- 5 Plug into the power supply and the 'mixer ready indicator light' will illuminate.
- 6 Switch on by turning the speed control to the desired setting.
- 7 Release the tool by turning clockwise to unlock from the tool socket and then remove.

### **important**

- If the mixer head is raised during operation, the machine will stop working straight away. To re-start the mixer, lower the mixer head, turn the speed switch to the 'O' position, wait a few seconds and then re-select the speed. The mixer should resume operating straight away.
- Whenever the mixer head is raised the 'mixer ready indicator light' will go out. When the head is lowered, the light will illuminate indicating the mixer is ready to use.

# the mixer

## hints

- The fold function  can be used for folding light ingredients into heavier mixtures for example meringues, mousses, fruit fools, Genoese sponges and soufflés, and to slowly incorporate flour and fruit into cake mixtures. The mixer will operate at a constant slow speed.
- To fully incorporate the ingredients stop mixing and scrape down the bowl with the spatula.
- Eggs at room temperature are best for whisking.
- Before whisking egg whites, make sure there is no grease or egg yolk on the whisk or bowl.
- Use cold ingredients for pastry unless your recipe states otherwise.
- When creaming fat and sugar for cake mixes, always use the fat at room temperature or soften it first.
- Your Kitchen Machine 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.

## 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.

## important points for using your folding tool

- Do not use a high speed as a low speed is required to optimise the folding performance.
- The tool is not designed to be used to mix hot ingredients, allow the ingredients to cool before using the folding tool.
- For best results do not over whisk egg whites or cream – the folding tool will not be able to fold the mixture correctly if the whisked mix is too firm.
- Do not fold the mixture for too long as the air will be knocked out and the mix will be too loose. Stop once the mix is sufficiently incorporated.
- Any unmixed ingredients left on the paddle or sides of the bowl should be carefully folded in using a spatula.

## important points for bread making

- Never exceed the maximum capacities - you will 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.
- At intervals stop the machine and scrape the mixture off the dough hook.
- Different batches of flour vary considerably in the quantities of liquid required and the stickiness of the dough can have a marked effect on the load imposed on the machine. You are advised to keep the machine under observation whilst the dough is being mixed.

# the mixer

| recommended speed chart and maximum capacities   |  |                           |                         |   |
|--|--|---------------------------|-------------------------|---|
| These are a guide only and will vary depending upon the quantity of mix in the bowl and the ingredients being mixed. |  |                           |                         |   |
| tool/ attachment   | recipe type  | speed                     | maximum time            | maximum capacities                                      |
| Whisk  | Egg whites   | Max                       | 3 mins                  | 2-12 (455g)   |
|  | Cream  |                           | 2-3 mins                | 1 litre/35 fl oz  |
| Beater   | All in one cake mixes  | Max                       | 2 mins                  | 2kg /4lb 8oz total weight<br>10 egg mix                 |
|  | Rubbing fat into flour<br>Adding water to combine pastry ingredients | Min to Speed 2<br><br>Min | 2-3 mins<br><br>30 secs | 680g/1lb 8oz flour                                      |
| Creaming beater  | Fruit Cake   |                           |                         | 2.72kg/6lb total weight<br>9 egg mix                    |
|  | Creaming fat and sugar   | Max                       | 1½ – 3½ mins            |   |
|  | Adding eggs  | Max                       | 1-2 mins                |   |
|  | Folding in flour, fruit, etc.  | Min to speed 1            | 30 secs- 1 min          |   |
| Dough hook   | Bread dough (stiff yeasted)  | Min to speed 1            | 5 mins                  | 1.35kg/3lb flour weight<br>2.17kg/4lb 13oz total weight |

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

# the mixer

| recommended quantity chart - folding tool |              |             |          |          |                   |                                   |   |
|---|--------------|-------------|----------|----------|-------------------|-----------------------------------|---|
| Recipe Type                               | Tool         | Ingredients | Min Qty. | Max Qty. | Recommended Speed | Approx. Time (for folding stated) | Hints and Tips  |
| Genoise Sponge/<br>Whisked<br>Sponge      | Whisk        | Eggs        | 3        | 9        | Max               | 4 – 5 mins                        | Whisk the eggs and sugar until they are thick, pale and creamy.   |
|   | Folding Tool | Flour       | 85g      | 250g     | Fold function     | 2 – 8 mins                        | When adding the flour, place it onto a sheet of grease proof paper, fold the side in to form a spout. Gradually add the flour into the mix using fold function. This operation can take up to 8 minutes, so be patient and wait until the last addition of flour has been incorporated into the mix before adding more. |
| Total mix                                 |              | 350g        | 1kg      |          |                   |                                   |   |
| Soufflés                                  | Whisk        | Eggs        | 2        | 6        | Max               | 1 min                             | Whisk in a quarter of the whisked egg whites on speed 3 before folding in the remaining egg whites.   |
|   | Folding Tool | Total mix   | 300g     | 900g     | Fold function     | 1 min                             |   |
| Fruit Fools                               | Whisk        | Cream       | 125ml    | 600ml    | Max               | 1 – 2 mins<br>Max                 |   |
|   | Folding Tool | Fruit Puree | 80g      | 400g     | Fold function     | 1 – 2 mins                        |   |
| Chocolate Mousse                          | Whisk        | Total mix   | 600g     | 1.5kg    | Max               | 2½ mins                           | Add the melted chocolate into the mix and fold all at one time. Fold in the egg whites a bit at a time.   |
|   | Folding Tool |             |          |          | Fold function     |                                   |   |
| Macaroons                                 | Whisk        | Total mix   | 400g     | 900g     | Max               | 1 min                             |   |
|   | Folding Tool |             |          |          | Fold function     |                                   |   |

\* The above information is for guidance only and will vary depending on the exact recipe and ingredients being processed.

Egg sizes used in chart = medium (53g – 63g).

# 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 **6** 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 **7**.
- You do not need to remove the splashguard to change tools.
- 6 Remove the splashguard by raising the mixer head and sliding it down.

## tool adjustment

### **K-beater, Whisk, Creaming beater and folding tool**

The tools are set to the correct height for the bowl supplied in the factory and should not require adjustment. However, if you wish to adjust the tool use a suitable 15mm spanner:

Then follow the instructions below:

- 1 Unplug the machine.
  - 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, K-beater and folding tool should be **almost** touching the bottom of the bowl **8**.
- creaming beater**
- Ideally it should be in contact with the bowl surface so that it gently wipes the bowl during mixing **13**.
- 4 Using a suitable spanner loosen the nut sufficiently to allow adjustment of the shaft **9** or **14**. 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.
- **Note: Spanner shown is for illustration purpose only.**

### **Dough Hook**

This tool is set at the factory and should require no adjustment.

# troubleshooting guide

| Problem  | Cause  | Solution  |
|--|--|---|
| The whisk or K-beater knocks against the bottom of the bowl or not reaching the ingredients in the bottom of the bowl. | Tool at the wrong height and needs adjusting.  | Adjust the height using a suitable spanner – see “Tool Adjustment” section.   |
| 'Mixer ready indicator light' flashing when Kitchen Machine first plugged in.  | Speed control not in the 'O' position.   | Check and turn speed control to the 'O' position.   |
| The Kitchen Machine stops during operation. 'Mixer ready indicator light' flashing rapidly.                            | Overload protection or overheat system activated.<br>Maximum capacity exceeded.  | Unplug and check for obstruction or overloading.<br>Turn the speed control to “O” and then restart.<br>If the machine will not operate, remove some of the ingredients to reduce the load and restart.<br>If this still does not resolve the problem, unplug and allow to stand for 15 minutes. Plug in and reselect the speed.<br>If the machine does not restart following the above procedure contact “ customer care” for further advice. |
| 'Mixer ready indicator light' flashing slowly whilst machine plugged in.   | Kitchen Machine has been left plugged in for more than 30 minutes without being operated and has gone into Standby mode. | Turn the speed control to 'min' then return to 'O' to reset the machine.  |

# cleaning and service

## care and cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.

### power unit and outlet cover

- Wipe with a damp cloth, then dry.
- Never use abrasives or immerse in water.
- Store excess cord into the cord storage compartment @ at the back of the machine.

### stainless steel 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 and splashguard

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

### creaming beater

- Always remove the flexible wiper blade from the tool before cleaning 15.
- Wash the flexible wiper blade and tool in hot soapy water, then dry thoroughly. Alternatively the parts can be washed in a dishwasher.

Note: Please inspect the condition of the tool body before and after use and also regularly inspect the condition of the wiper blade and replace it if there are any signs of wear.

### glass bowl

- Wash the bowl in hot soapy water, then dry thoroughly.
- Alternatively the bowl is dishwasher safe.
- Note: The collar on the base of the bowl is removable and can be washed in the same way. To remove the collar, upturn the empty bowl and unscrew the collar in an anti-clockwise direction.

| item                         | suitable for dishwashing |
|------------------------------|--------------------------|
| Power unit                   | ✗                        |
| Outlet cover                 | ✗                        |
| Bowl                         | ✓                        |
| Whisk, beater and dough hook | ✓                        |
| Splashguard                  | ✓                        |
| Creaming beater              | ✓                        |
| Wiper blade                  | ✓                        |
| Glass bowl                   | ✓                        |
| Folding tool                 | ✓                        |

# service and customer care

**If you experience any problems with the operation of the appliance, before calling for assistance refer to the troubleshooting guide or visit [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).**

## UK

If you need help with:

- using your appliance
- servicing or repairs (in or out of guarantee)
- ☎ call Kenwood Customer Care on **023 9239 2333** or visit [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com). **Have your model number (e.g. Type KMX75) and date code (5 digit code e.g. 13L35) ready.** They are on the underside of the Kitchen Machine.
- **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](http://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](http://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. 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.



## الخدمة ورعاية العملاء

- 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](http://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](http://www.kenwoodworld.com)، أو موقع الويب المخصص لبلدك.

- تصميم وتطوير 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.

التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل، يجنب الآثار السلبية المحتملة على البيئة والصحة والتي تنتج عن التخلص من هذه النفايات بطريقة غير مناسبة، كما أن هذه العملية تسمح باسترداد المواد المكونة الأمر الذي يتيح الحصول على وفورات كبيرة في مجال الطاقة والموارد. للتذكير بضرورة التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل، يوجد على الجهاز صورة مشطوبة لسلة قمامة ذات عجلات.

## التنظيف والخدمة

| العنصر                              | مناسب للغسل في<br>غسالة الأطباق |
|-------------------------------------|---------------------------------|
| وحدة الطاقة (الموتور)               | X                               |
| أغطية المخرج                        | X                               |
| السلطانية                           | ✓                               |
| الخفاقة، مضرب البيض<br>وخطاف العجين | ✓                               |
| مانع الرذاذ                         | ✓                               |
| مضرب الخلطات الكريمة                | ✓                               |
| الخفاقة                             | ✓                               |
| السلطانية الزجاجية                  | ✓                               |
| أداة الطهي                          | ✓                               |

### العناية والتنظيف

- دائماً أوقف التشغيل وافصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي قبل التنظيف.

#### وحدة الطاقة وغطاء المخرج

- مسح بقطعة فماش رطبة ثم التجفيف.
- يحذر استخدام المواد الكاشطة أو الغمر في الماء.
- ادفعي ما يزيد عن حاجتك من السلك الكهربائي إلى داخل مكان تخزين السلك ⑩ الموجود في الجهاز من الخلف.

#### سلطانية من الصلب عديم الصدأ

- 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.
- استخدمي الخل لإزالة الطبقة الجيرية.
- ابعدوها عن مصادر الحرارة (سطح الموقد، الأفران، المايكروويف).

#### الأدوات ومانع الرذاذ

- غسيل يدوي ثم التجفيف جيداً أو غسيل في غسالة الأطباق.

#### مضرب الخلطات الكريمة

- أزيلي دائماً الخفاقة المرنة عن الملحق (الأداة) قبل التنظيف ⑮.
- اغسلي الخفاقة المرنة والملحق (الأداة) في محلول ماء وصابون ساخن ثم جففيهما جيداً. أو بطريقة أخرى، يمكن غسل هذه الأجزاء في غسالة الأطباق.
- ملاحظة: يرجى فحص حالة جسم الأداة قبل وبعد الاستخدام وأيضاً فحص حالة شفرة المضرب بانتظام واستبدالها في حالة ظهور أي من علامات التآكل.

#### السلطانية الزجاجية

- اغسلي السلطانية في محلول ساخن من الماء والصابون ثم جففيها جيداً.
- أو بطريقة أخرى، يمكنك غسل السلطانية داخل غسالة الأطباق.
- ملاحظة: الطوق الموجود في قاعدة السلطانية قابل للفك والتكيب وبالتالي يمكنك غسله بنفس الكيفية. لإزالة الطوق، اقلبي السلطانية وهي فارغة وفكي الطوق في اتجاه عكس عقارب الساعة.

# دليل استكشاف المشكلات وحلها

| المشكلة  | السبب المحتمل  | الحل   |
|--|--|--|
| خفاقة البيض أو مضرب العجين يقرع قاع السلطانية أو لا يصل إلى المكونات الموجودة في قاع السلطانية.    | ارتفاع الأداة غير صحيح وتحتاج لضبط ارتفاعها.   | اضبطي طول الأداة باستخدام مفتاح ربط لتعديل الارتفاع - راجعي قسم "ضبط الأداة".  |
| يومض "ضوء مؤشر استعداد الخلاط" عند توصيل جهاز المطبخ المتكامل بمصدر التيار الكهربائي للمرة الأولى. | مفتاح التحكم في السرعات غير موجه على موضع إيقاف التشغيل "O".   | تأكد من مفتاح التحكم في السرعات وتوجيهه على موضع إيقاف التشغيل "O".  |
| يتوقف جهاز المطبخ المتكامل خلال التشغيل. يومض "ضوء مؤشر استعداد الخلاط" بشكل سريع.                 | تم تنشيط وظيفة الحماية ضد التحميل الزائد أو الارتفاع المفرط لدرجة حرارة الجهاز تم تجاوز السعة القصوى المحددة. افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي وتأكد من عدم وجود أي انحشار أو عالق أو تحميل زائد. | لفي مفتاح التحكم في السرعات إلى وضع إيقاف التشغيل "O" ثم أعيدي تشغيل الجهاز مرة أخرى. في حالة عدم عمل الجهاز، ففي هذه الحالة أزيل كمية من المكونات لتقليل الحمل وأعيدي تشغيل الجهاز. إذا لم يساعد ذلك في حل المشكلة، افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي واتركه ١٥ دقيقة ليبرد. وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي وأعيدي تحديد السرعة المطلوبة. في حالة عدم عمل الجهاز بعد الإجراءات السابقة، ففي هذه الحالة اتصل بمركز خدمة العملاء لطلب المساعدة. |
| يومض "ضوء مؤشر استعداد الخلاط" بشكل بطيء عند توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي.                  | تم توصيل جهاز المطبخ المتكامل بمصدر التيار الكهربائي لمدة أطول من ٣٠ دقيقة دون استخدامه وبذلك دخل الجهاز في وضع الاستعداد.   | أديري مفتاح تحكم السرعة إلى موضع السرعة المنخفضة «min» ثم أعيديه إلى موضع إيقاف التشغيل «O» لإعادة تعيين الجهاز.   |

## تركيب واستخدام مانع الرذاذ

- ١ ارفعي رأس الخلاط حتى تستقر في موضع الرفع.
- ٢ ركبي السلطانية على القاعدة.
- ٣ ادفعي مانع الرذاذ إلى الجانب السفلي من رأس الخلاط  
⑥ حتى يتم تركيبه. يجب أن يكون موضع الجزء المفصلي كما هو مبين.
- ٤ ركبي الأداة المطلوبة.
- ٥ اخفضي رأس الخلاط.
- أثناء الخلط، يمكن إضافة المكونات مباشرة إلى السلطانية عن طريق الجزء المفصلي من مانع الرذاذ ⑦.
- لن تحتاجي لإزالة مانع الرذاذ عند تغيير الأدوات.
- ٦ أزيلِي مانع الرذاذ عن طريق رفع رأس الخلاط ودفعه للانزلاق لأسفل.

## ضبط الأداة

### مضرب العجين، الخفاقة، مضرب الخلطات الكريمة وأداة الطي

- يتم ضبط ارتفاع الأدوات على الارتفاع الصحيح لها داخل السلطانية في المصنع لدى تزويد الجهاز بحيث لا تتطلب أي ضبط إضافي. وعلى الرغم من ذلك، إذا لزم ضبط الأداة، ففي هذه الحالة استخدمي مفتاح ربط مقاس ١٥ مم: ثم اتبعي التعليمات التالية:
- 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 وأزيلِي الأداة. من المثالي أن تمس الخفاقة، مضرب العجين وأداة الطي بالكاد قاع السلطانية ③.

### مضرب الخلطات الكريمة

- في وضع التركيب المثالي، يجب أن يلامس سطح السلطانية كما لو كان يمسح السلطانية برفق أثناء عملية الخلط ⑩.
- ٤ باستخدام مفتاح الربط المزود فكي الصامولة بشكل كافٍ للسماح بتعديل محور الدوران ⑨ أو ⑭. لخفض الأداة في اتجاه قاع السلطانية. لفي محور دوران في اتجاه عكس عقارب الساعة. لرفع الأداة بعيداً عن قاع السلطانية، لفي محور الدوران في اتجاه عقارب الساعة.
- ٥ أعيدي إحكام ربط الصامولة.
- ٦ ركبي الأداة في الخلاط واخفضي رأس الخلاط. (تأكدِي 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.
- **ملاحظة: مفتاح الربط المبين في الشكل التوضيحي لأغراض الإيضاح فقط.**

### خطاف العجين

تم ضبط هذه الأداة في المصنع ولا تحتاج لأي ضبط.

| جدول الكميات الموصى بها - أداة الطي              |            |                         |                     |                        |                   |  |   |
|--|------------|-------------------------|---------------------|------------------------|-------------------|--|---|
| نوع وصفة التحضير                                 | الأداة     | المكونات                | أقل كمية            | أقصى كمية              | السرعة الموصى بها | الوقت التقريبي (للمرحلة الطي خلاف ذلك) | تلميحات ونصائح  |
| الكعكات الأسفنجية/<br>الكعكات الأسفنجية المخفوقة | مضرب البيض | بيض                     | ٢                   | ٩                      | السرعة العالية    | ٤ إلى ٥ دقائق                          | اخفقي البيض مع السكر حتى يصبح اللون شاحباً والقوام ثخيناً وكريمي.   |
|  | أداة الطي  | الدقيق<br>إجمالي الخليط | ٨٥ غرام<br>٣٥٠ غرام | ٢٥٠ غرام<br>١ كيلوغرام | وظيفة الطي        | ٢ إلى ٨ دقائق                          | عند إضافة الدقيق، ضعيه على ورق مقاوم للشحوم ثم اطوي جانبي الورق لعمل صنوبر تدفق. أضيفي الدقيق بشكل تدريجي إلى الخليط مع استخدام وظيفة الطي. تستغرق هذه العملية ما يصل إلى ٨ دقائق، لذلك تحلي بالصبر وانتظري حتى اندماج كل كمية مضافة من الدقيق إلى الخليط بشكل جيد قبل إضافة كمية أخرى. |
| السوفليه   | مضرب البيض | بيض                     | ٢                   | ٦                      | السرعة العالية    | ١ دقيقة                                | اخفقي ربع كمية بياض البيض المخفوق على السرعة ٣ قبل طي كمية البيض المتبقية.  |
|  | أداة الطي  | إجمالي الخليط           | ٢٠٠ غرام            | ٩٠٠ غرام               | وظيفة الطي        | ١ دقيقة                                |   |
| مهروس الفواكه مع الكريمة                         | مضرب البيض | القشدة                  | ١٢٥ مل              | ٦٠٠ مل                 | السرعة العالية    | ١ إلى ٢ دقيقة                          |   |
|  | أداة الطي  | مهروس الفواكه           | ٨٠ غرام             | ٤٠٠ غرام               | وظيفة الطي        | ١ إلى ٢ دقيقة                          |   |
| موس الشكولاتة                                    | مضرب البيض | إجمالي الخليط           | ٦٠٠ غرام            | ١,٥ كيلوغرام           | السرعة العالية    | ٢,٥ دقيقة                              | أضيفي الشكولاتة المذابة إلى الخليط واخلطي كل المكونات مع بعضها في نفس الوقت. اخلطي بياض البيض قليلاً في وقت واحد.   |
|  | أداة الطي  |                         |                     |                        | وظيفة الطي        |  |   |
| المكارون   | مضرب البيض | إجمالي الخليط           | ٤٠٠ غرام            | ٩٠٠ غرام               | السرعة العالية    | ١ دقيقة                                |   |
|  | أداة الطي  |                         |                     |                        | وظيفة الطي        |  |   |

\* الأزمنة المعروضة أعلاه هي أزمنة إرشادية فقط وتختلف حسب الوصفة والمكونات المستخدمة. حجم البيض المشار إليه في الجدول = حجم متوسط (٥٣ إلى ٦٣ غرام).

| جدول السرعات الموصى بها والسعات القصوى   |   |   |                           |   |
|--|---|---|---------------------------|---|
| السرعات الموضحة مرجعية فقط وتختلف حسب كمية الخليط الموجود في السلطانية وحسب المكونات المراد خلطها. |   |   |                           |   |
| الأداة/الملحق  | نوع وصفة التحضير  | السرعة  | أقصى وقت                  | السعات القصوى                             |
| خفاقة البيض  | بياض البيض  | السرعة القصوى                                   | ٣ دقائق                   | ٢ إلى ١٢ (٤٥٥ غرام)                       |
|  | القشدة  |   | ٢ إلى ٣ دقائق             | ١ لتر                                     |
| مضرب العجين  | خلطات الكعكات الجاهزة                                   | السرعة القصوى                                   | ٢ دقيقة                   | الوزن الإجمالي ٢ كيلوغرام خليط ١٠ بيضات   |
|  | هرس السمن مع الدقيق<br>إضافة الماء لدمج مكونات المعجنات | السرعة المنخفضة إلى السرعة ٢<br>السرعة المنخفضة | ٢ إلى ٣ دقائق<br>٣٠ ثانية | ٦٨٠ غرام دقيق                             |
| مضرب الخلطات الكريمية  | كعكة الفواكه  |   |                           |   |
|  | مزج السمن مع السكر                                      | السرعة القصوى                                   | ١,٥ إلى ٣,٥ دقيقة         | إجمالي وزن ٢,٧٢ كغم ٦ بيضات               |
|  | إضافة البيض   | السرعة القصوى                                   | ١ إلى ٢ دقيقة             |   |
|  | طيّ الدقيق والفاكهة.. الخ                               | السرعة المنخفضة إلى السرعة ١                    | ٣٠ ثانية إلى ١ دقيقة      |   |
| خطاف العجين  | عجين الخبز (عجينة الخميرة السميكة)                      | السرعة المنخفضة إلى السرعة ١                    | ٥ دقائق                   | وزن الدقيق ١,٣٥ كغم إجمالي الوزن ٢,١٧ كغم |

\* حجم البيض المستخدم = الحجم المتوسط (بوزن بين ٥٣ إلى ٦٣ غرام)

## الخلاط

### تلميحات

- يمكن استخدام وظيفية الطي (P) لطبي المكونات الخفيفة داخل خلطات ثخينة، مثل المرغ والموس ومهروس الفواكه مع الكريمة والكعكات الأسفنجية والسوفليه ولطي الدقيق ببطء في خلطات الكعكات. سيعمل الخلاط على سرعة منخفضة ثابتة.
  - لدمج المكونات بالكامل، أوقف عملية الخلط واكشطى جوانب السلطانية باستخدام ملعقة التقلب.
  - 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.
  - استخدمى مكونات باردة للمعجنات ما لم يذكر خلاف ذلك في وصفة التحضير.
  - استخدمى السمن في درجة حارة الغرفة عند خلطه مع السكر لتحضير خلطات الكيك أو قومي بتخفيفه أولاً.
  - جهاز المطبخ المتكامل مجهز بخاصية البدء الهادئ لتقليل تناثر المكونات، بنفس الكيفية في حالة تشغيل الجهاز لخلط خلطات ذات قوام كثيف في السلطانية ومثال على ذلك عجين الخبز، فقد تلاحظين استغراق الخلاط لبطيعة ثوان حتى الوصول إلى السرعة المطلوبة.
- ### مستشعر التحكم في 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.

## نقاط هامة حول استخدام أداة الطي

- لا تستخدمى السرعة العالية حيث يتطلب استخدام سرعة بطيئة لتحسين عملية الطي.
- الأداة غير مصممة للاستخدام في خلط المكونات الساخنة، اتركي المكونات لتبرد قبل استخدام الأداة.
- للحصول على أفضل النتائج، لا تزيدي في خفق بياض البيض أو القشدة - لن تستطيعى أداة الطي الخلط بشكل جيد إذا أصبح الخليط صلباً.
- لا تقومي بطي الخلطة لفترة طويلة حيث سيتسرب الهواء إلى الخارج ويصبح الخليط سائلاً. توقفي بمجرد اندماج مكونات الخلطة بشكل مناسب.
- أي مكونات عالقة على المضرب أو جوانب السلطانية يجب كشطها بحذر باستخدام الملعقة البلاستيكية وخطها مع الخليط.

## الدليل

- ① رأس الخلاط
- ② منفذ الملحق
- ③ غطاء المنفذ
- ④ تجويف الأداة
- ⑤ السلطانية

- a سلطانية من الصلب عديم الصدأ (في حالة تزويدها داخل صندوق البيع)
- b سلطانية زجاجية (في حالة تزويدها داخل صندوق البيع)

- ⑥ مفتاح تحكم السرعة تشغيل/إيقاف
- ⑦ ضوء مؤشر استعداد الخلاط
- ⑧ جسم الخلاط

⑨ زراع تحرير رأس الخلاط

⑩ مكان تخزين السلك

⑪ مضرب العجين

⑫ خفاقة البيض

⑬ خنطاف العجين اللولبي

⑭ مضرب الخلطات الكريمة (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

⑮ أداة الطي (في حالة تزويدها داخل صندوق البيع)

⑯ ملعقة التقليب

⑰ مانع الرذاذ

## أدوات الخلط وبعض من استخداماتها

### مضرب العجين

- لعمل الكيك والبسكويت والمعجنات والغطاء السكري للحلوى والحشوات وجاتوه الإكلير والبطاطس المهروسة.

### خفاقة البيض

- لخفق البيض والزبد والقشدة والعجائن السائلة والكيك الإسفنجي خالي الدسم وأغطية الحلوى (المرنغ) وكيك الجبن والموس والسوفليه. لا تستخدم مضرب البيض للخلطات الكثيفة (مثل مزج السمن مع السكر حتى يصبح القوام كثيفاً) - فقد يتسبب ذلك في تلف مضرب البيض.

### خنطاف العجين

- لخلطات الخميرة.

### أداة الطي

- أداة الطي مصممة لطى المكونات الخفيفة داخل الخلطات الخفيفة مثل المرنغ والموس ومهروس الفواكه مع الكريمة والكعكات الأسفنجية والسوفليه ولطي الدقيق في خلطات الكعكات. لا يجوز استخدامها مع وصفات التحضير الخفيفة مثل العجين ومزج السمن مع السكر أو خلطات الكعكات الجاهزة (الكل في واحد).

## مضرب الخلطات الكريمة

- مضرب الخلطات الكريمة مصمم لمزج وخلط المكونات اللينة. لا تستخدم المضرب مع الخلطات الخفيفة (الكثيفة) مثل العجين أو المكونات الصلبة، على سبيل المثال، الفواكه التي تحتوي على بذور أو مكونات بها عظم أو قشرة خارجية.

### تركيب الخفاقة المرنة

- تزود الخفاقة المرنة مركبة بالفعل ويجب فكها دائماً للتنظيف. ⑮

- ١ ركب الخفاقة المرنة بحذر في الملحق (الأداة) عن طريق إدخال قاعدة الخفاقة المرنة في الشق ⑩ ثم إدخال أحد جانبي الخفاقة في التجويف قبل تعشيق طرف الخفاقة ⑪ برفق في موضعه. كرر نفس الخطوات مع الجانب الآخر ⑫.

## استخدام الخلاط

- ١ ارفع زراع تحرير الرأس ⑨ الموجود على الجانب الخلفي لجهاز المطبخ المتكامل ① وفي نفس الوقت ارفع الرأس ① حتى تستقر في موضع الرفع ②.

- ٢ أدخل الأداة المطلوب استخدامها في المقبس. ثم ادفعها لأعلى ③ ولفيها ④ لفلها في موضع التعشيق.

- ٣ ركب السلطانية على القاعدة. ضعي المقبض مباشرة فوق رمز الفك ⑥، ثم لفي السلطانية بلطف في اتجاه عقارب الساعة حتى يصبح المقبض فوق رمز القفل ⑦ مباشرة. لا تستخدم قوة مفرطة ولا تفرطي في الربط ⑤.

- ٤ ارفع زراع تحرير الرأس ⑨ الموجود على الجانب الخلفي لجهاز المطبخ المتكامل وفي نفس الوقت اخفضي رأس الخلاط ①.

- ٥ وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي عندئذ يضيء «ضوء مؤشر استعداد الخلاط».

- ٦ ابدئي التشغيل عن طريق إدارة مفتاح تحكم السرعة إلى موضع الإعداد المطلوب.

- ٨ أزيل الأداة عن طريق لفها في اتجاه عقارب الساعة لتحريرها عن مقبس إلحاق الأداة ثم أزيلها.

### هام

- في حالة رفع رأس الخلاط أثناء التشغيل، يتوقف الجهاز فوراً. لإعادة تشغيل الخلاط، اخفضي رأس الخلاط، أدير مفتاح تحكم السرعة إلى موضع إيقاف التشغيل «O»، انتظري بضعة ثوان ثم أعيدي تحديد السرعة المطلوبة. يتم معاودة تشغيل الخلاط مرة أخرى.
- في حالة رفع رأس الخلاط في أي وقت ينطفئ «ضوء مؤشر استعداد الخلاط». عند خفض رأس الخلاط يضيء المؤشر مرة أخرى إشارة على استعداد الخلاط للاستخدام.



- يمكن استخدام الأجهزة من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية منخفضة وممن هم دون خبرة أو معرفة باستخدام الأجهزة في حالة منحهم التعليمات الخاصة بالاستخدام أو الإشراف عليهم بحيث يمكنهم استخدامه بطريقة آمنة مع إدراك المخاطر التي تنطوي على استخدام الجهاز.
  - استخدم الجهاز في الاستخدام المنزلي فقط. لا تتحمل Kenwood أية مسؤولية في حالة تعرض الجهاز للاستخدام غير الصحيح أو عدم الالتزام بهذه التعليمات.
- ### السلطانية الزجاجية
- قبل الاستخدام، تأكد من ضبط ارتفاع أدوات السلطانية على نحو صحيح، بحيث لا تلامس قاع السلطانية - راجعي قسم "ضبط الأداة".
  - لتجنب حدوث تلفيات في السلطانية، لا تسمحي بتلامس السلطانية مع مصدر شديد الحرارة مثل الفرن أو سطح الموقد العلوي.
  - السلطانية الزجاجية صالحة للاستخدام داخل أفران الميكروويف.

### تعليمات خاصة للعناية

الزجاج مادة طبيعية، أثناء تصنيع هذه السلطانية تم اتخاذ كل العناية لضمان المظهر المثالي، ولكن بعض العيوب الصغيرة قد تكون مرئية، وهذا أمر طبيعي ومتوقع ولن يؤثر على أداء السلطانية.

#### قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى

- اغسلي الأجزاء المسموح بغسلها: راجعي قسم "العناية والتنظيف".

#### قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي

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

## استعراض جهاز المطبخ المتكامل من Kenwood

### لسلامتك

- اقربي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلتي مكونات التغليف وأية ملصقات.
- في حالة تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة من قبل KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من قبل KENWOOD.
- أوقفني التشغيل وافصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي قبل تركيب أو إزالة الأدوات/ الملحقات بعد الاستخدام وقبل التنظيف.
- أبعدي أصابعك عن الأجزاء المتحركة والملحقات التي تم تركيبها.
- لا تتركّي الجهاز مهملاً.
- لا تستخدمني الجهاز في حالة تلفه. في مثل هذه الحالة، يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم "الصيانة والعناية بالعملاء".
- يحذر ترك السلك الكهربائي متديلاً في حالة وجود طفل فقد ينتزعه.
- يحذر تعرض وحدة الطاقة، السلك الكهربائي أو قابس التوصيل للماء.
- يحذر استخدام ملحق غير معتمد أو كلا المنفذين في نفس الوقت
- يحذر تجاوز السعات القصوى.
- عند استخدام ملحق ما، يجب قراءة تعليمات الأمان الواردة معه.
- توخي الحذر عند إزالة أدوات السلطانية بعد فترة استخدام مطولة حيث تكون درجة حرارتها مرتفعة.
- توخي الحذر عند حمل هذا الجهاز فهو ثقيل. تأكدي من تثبيت رأس الخلاط والوعاء والأدوات والمنفذ والسلك الكهربائي قبل حمل الجهاز.
- لا تحاولي تحريك أو رفع رأس الخلاط أثناء تركيب أي من الملحقات حيث يصبح جهاز المطبخ المتكامل غير مستقر.
- لا تشغلي الجهاز بالقرب من حافة منصة العمل (المنضدة).
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. احتفظي بالجهاز والسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال.
- يجب ملاحظة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- قد يؤدي سوء استخدام الجهاز إلى حدوث إصابات.





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

[kenwoodworld.com](http://kenwoodworld.com)

**KENWOOD**

CREATE MORE