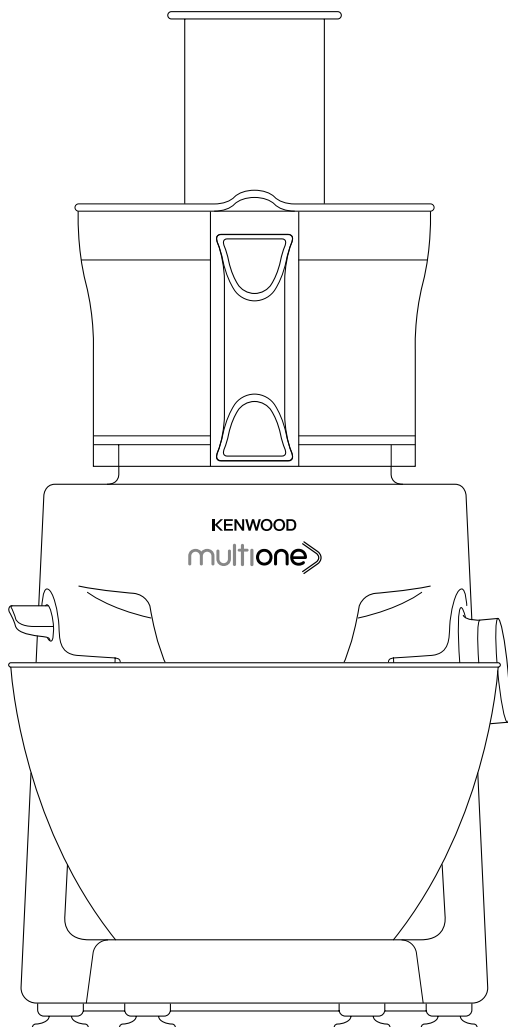


KENWOOD

multione > TYPE KHH30

instructions



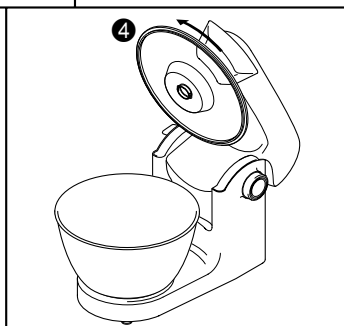
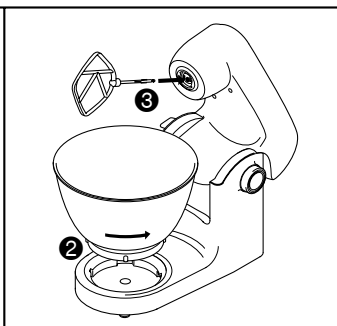
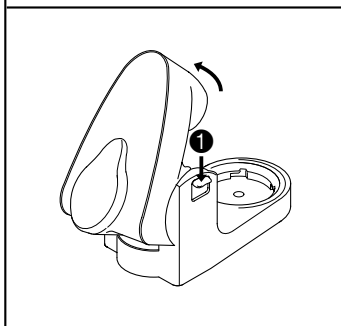
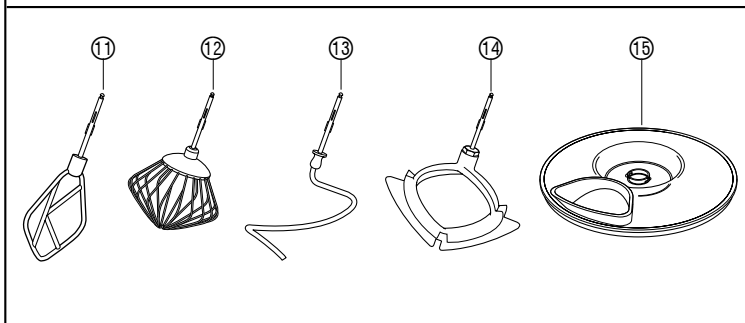
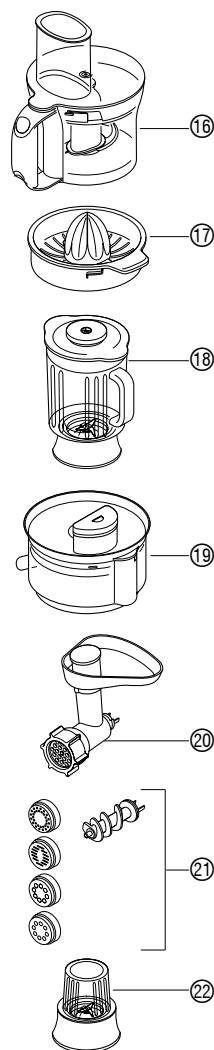
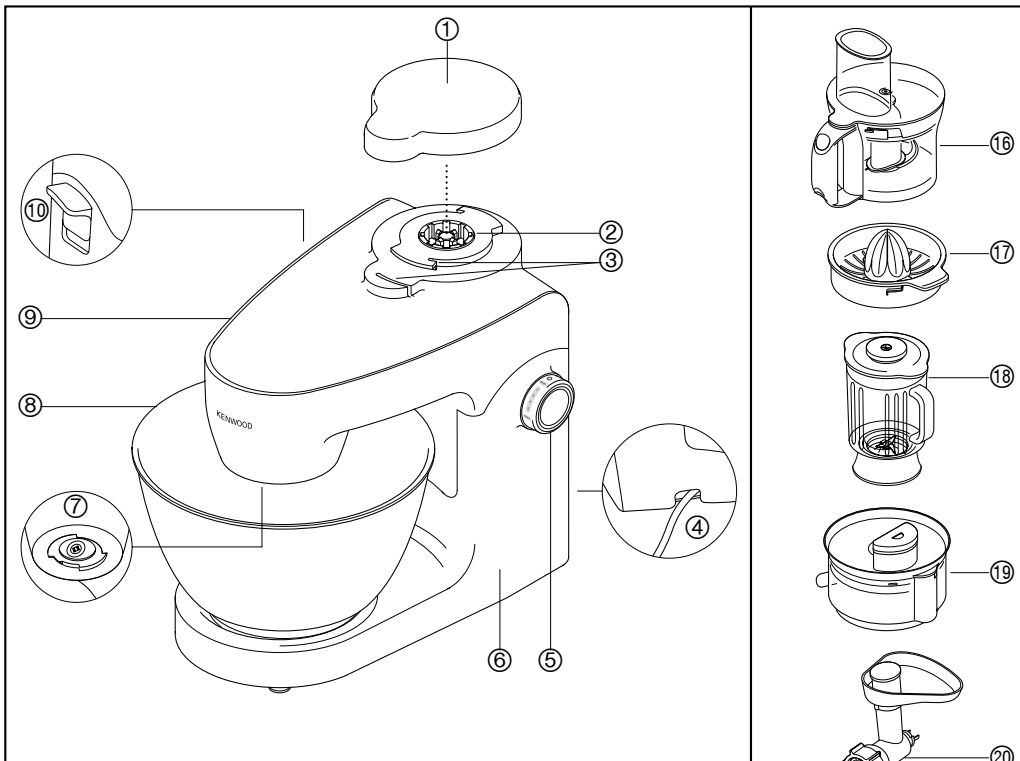
English

2 - 18

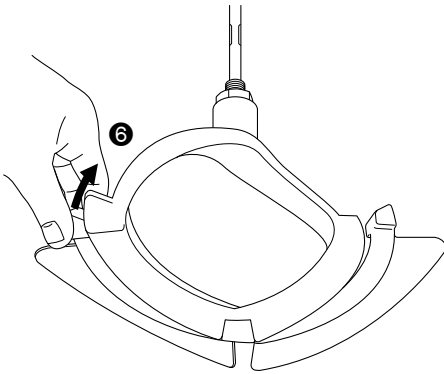
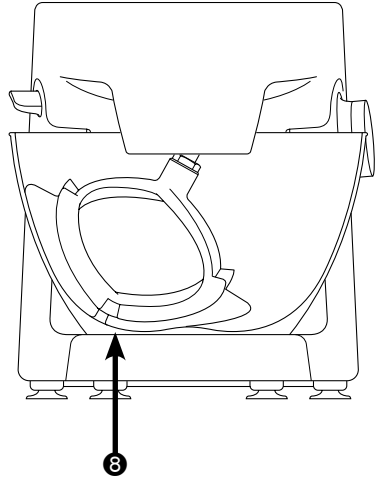
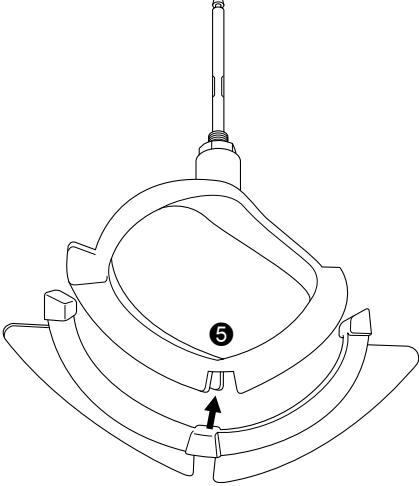
عربي

٢٤ - ١٩

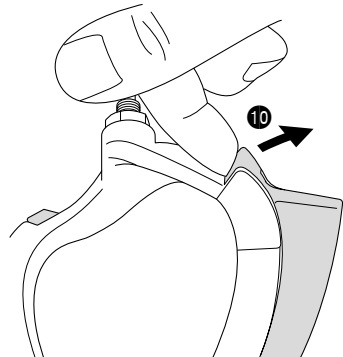
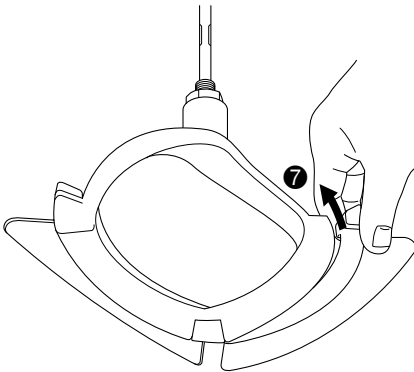
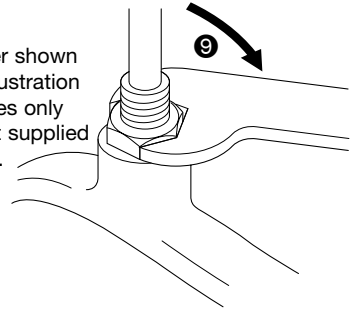




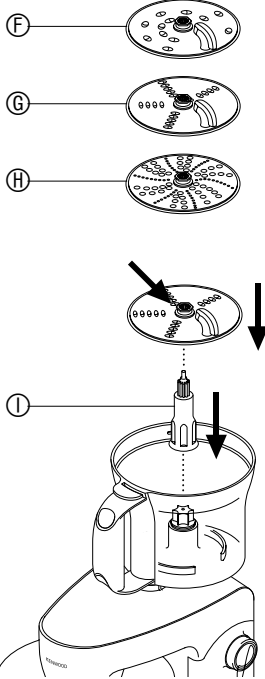
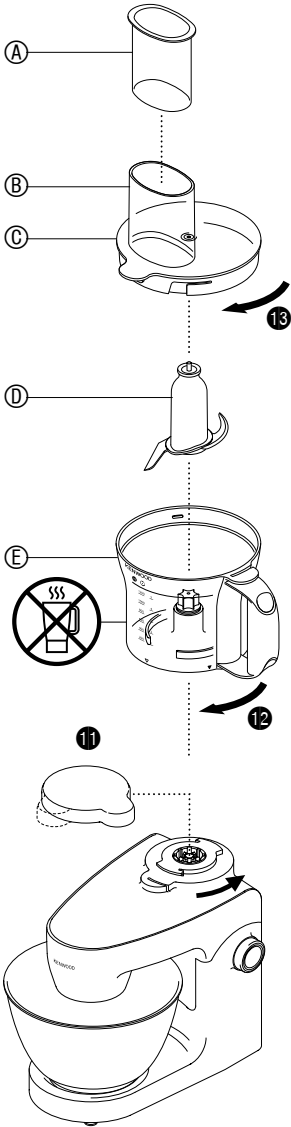
14 Creaming Beater



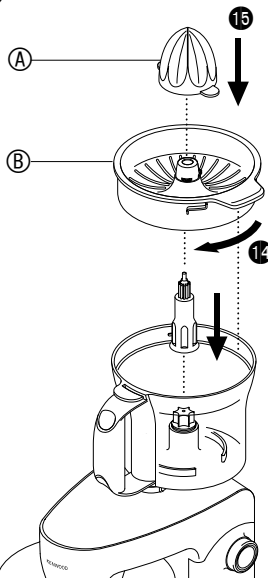
Spanner shown is for illustration purposes only and not supplied in pack.



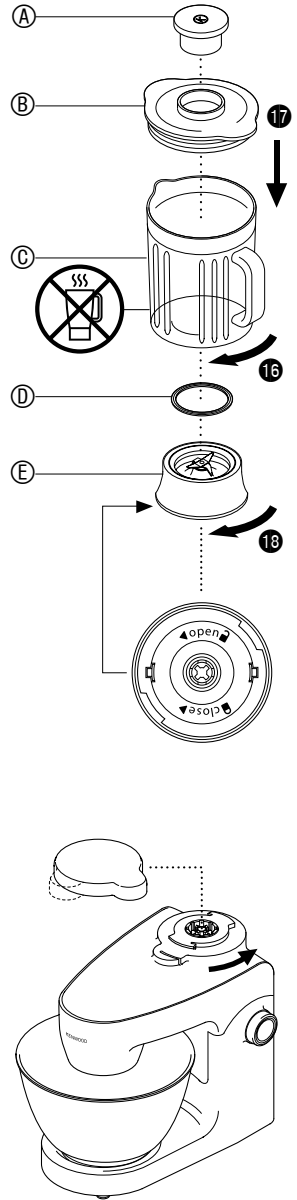
16



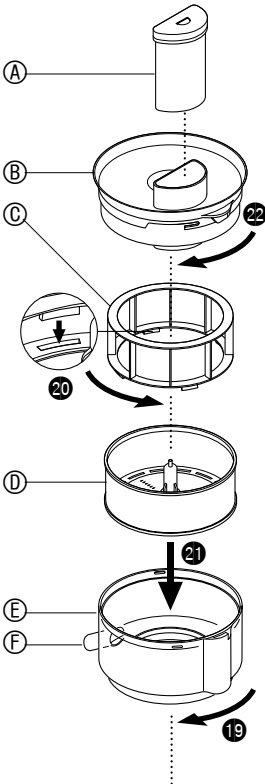
17



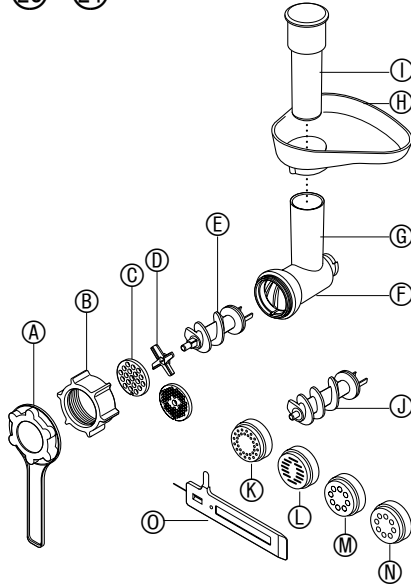
18



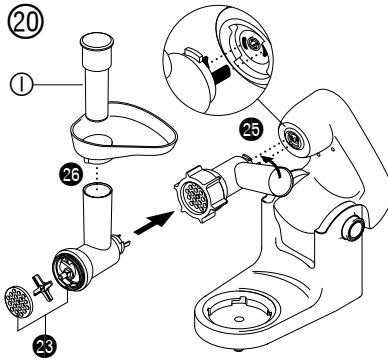
19



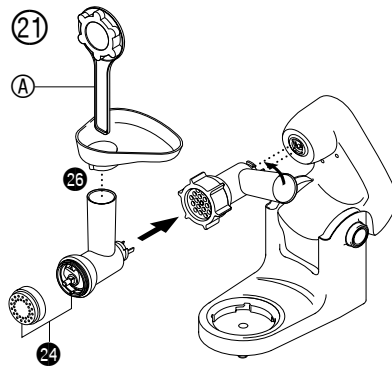
20 - 21



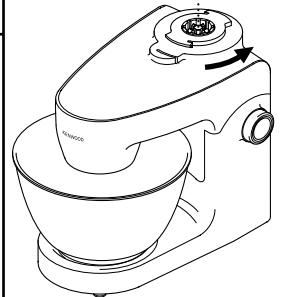
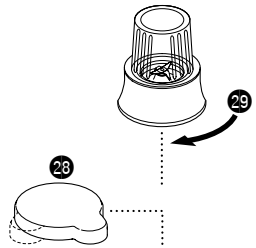
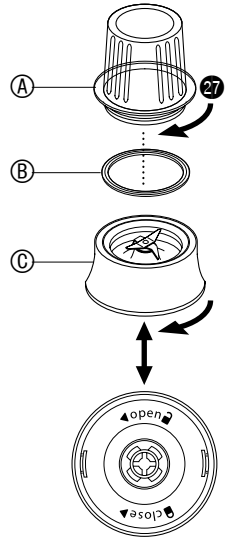
20



21



22




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 parts;
 - when not in use;
 - before cleaning.
- Turn the speed control to 'O' (OFF) position 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 Kitchen Machine 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 dual drive outlet.**
- Never use an unauthorised attachment or more than one attachment at once.
- Never exceed the quantities stated in the maximum capacity chart.
- Take care when lifting this appliance. Ensure the head is correctly latched in the down position and that the bowl, tools, outlet cover and cord are secure before lifting.
- Ensure the cord is fully unwound from the cord storage compartment ④ before using the Kitchen Machine.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.


- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- The maximum rating is based on the attachment that draws the greatest load. Other attachments may draw less power.
- **Attachments will be damaged and may cause injury if the interlock mechanism is subjected to excessive force.**

Food Processor attachment

- The food processor knife blade and discs are extremely sharp, handle with care. **Always hold by the finger grip at the top, away from the cutting edge, both when handling and cleaning.**
- Always remove the knife blade before pouring contents from the bowl.
- Keep hands and utensils out of the food processor bowl whilst connected to the power supply.
- Never use your fingers to push food down the feed tube. Always use the pusher supplied.
- Before removing the lid from the food processor bowl:
 - switch off;
 - wait until the attachment/blades have completely stopped.
- **Never remove the food processor lid until the knife blades/cutting discs have completely stopped.**

-  **DO NOT process hot ingredients.**
- **SCALD RISK:** Hot ingredients must be allowed to cool to room temperature before placing in the goblet or before blending.
- Do not use the lid to operate the food processor, always use the speed/pulse control.

Blender attachment

- Keep hands and utensils out of the blender goblet whilst connected to the power supply.
- **Never fit the blade unit to the power unit without the blender goblet fitted.**
-  **DO NOT process hot ingredients.**
- **SCALD RISK:** Hot ingredients must be allowed to cool to room temperature before placing in the goblet or before blending.
- Only operate the blender with the lid in place.
- Only use the goblet with the blade assembly supplied.
- Never run the blender empty.
- To ensure the long life of your blender, never run for longer than 60 seconds. Switch off as soon as you have achieved the right consistency.
- The processing of spices is not recommended as they may damage the plastic parts.
- Smoothie recipes – never blend frozen ingredients that have formed a solid mass during freezing; break it up before adding to the goblet.

Food Mincer and Pasta Maker

- Always ensure bones and rind etc. are removed from the meat before mincing.
- When mincing nuts, only feed a few down at a time and allow the scroll to pick them up before adding any more.
- Always use the spanner handle or mincer pusher supplied. Never put your fingers or utensils in the feed tube.
- Warning – the cutting blade is sharp, handle with care both in use and when cleaning.

- Ensure the attachment is secured in position before switching on.
- Always ensure a minimum of 45% liquid is used in your pasta dough recipe. Pasta mix made too dry or fed through too quickly can break your pasta maker and/or machine.
- Only use the spanner handle to push the dough down the feed tube and do not push too hard.
- Feed the dough in small amounts at a time and at a steady rate. Do not allow the feed tube to fill up.

Juice Extractor attachment

- **Do not use the juicer if the filter is damaged.**
- The cutting blades on the base of the filter are very sharp, take care when handling and cleaning the filter.
- Do not use the lid to operate the juicer, always use the speed/pulse control.
- Should excessive vibration occur when using this attachment, either adjust the speed or stop the machine, unplug and clear any pulp from the drum (the juicer vibrates if the pulp becomes unevenly distributed).

Compact Chopper/Grinder attachment

- Do not touch sharp blades. Keep the blade unit away from children.
- Before removing the compact chopper/grinder from the machine:
 - switch off;
 - wait until the blades have completely stopped;
 - take care not to unscrew the jar from the blade assembly.
- Only use the jar and blade unit with the base supplied.
- Never blend hot liquids in the compact chopper/grinder.
- Never attempt to fit the blade unit to the machine without the jar fitted.
- To ensure the long life of your compact chopper/grinder, never run for longer than 30 seconds. Switch off as soon as you have got the right consistency.
- The processing of spices is not recommended as they may damage the plastic parts.

- The appliance will not work if the compact chopper/grinder is incorrectly fitted.
- Use dry ingredients only.

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:
Blue = Neutral,
Brown = Live.
 - The appliance must be protected by a 13A approved (BS1362) fuse.

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'.

key

- ① outlet cover
- ② dual drive outlet (medium and high speed)
- ③ interlocks
- ④ cord storage compartment
- ⑤ speed/pulse control
- ⑥ power unit
- ⑦ bowl tool socket
- ⑧ bowl
- ⑨ mixer head
- ⑩ head release lever
- ⑪ K-beater
- ⑫ whisk
- ⑬ spiral dough hook
- ⑭ creaming beater (if supplied)
- ⑮ splashguard

attachments

Not all of the attachments listed will necessarily be included with your kitchen machine. Attachments are dependent upon the model variant.

- ⑯ food processor (if supplied)
- ⑰ citrus juicer (if supplied)
- ⑱ glass blender (if supplied)
- ⑲ juice extractor (if supplied)
- ⑳ food mincer (if supplied)
- ㉑ pasta maker (accessory for food mincer) (if supplied)
- ㉒ compact chopper/grinder (if supplied)

Refer to the recommended speed chart for each attachment.

the mixing tools and some of their uses

⑪ **K-beater**

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

⑫ **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.

⑬ **spiral dough hook**

- For yeast mixtures.

⑭ **creaming beater (if supplied)**

- 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 ⑩.
- 1 Carefully fit the flexible wiper blade onto the tool by locating the base of the wiper blade into the slot ⑤ then fit one side into the groove before gently hooking the end in place ⑥. Repeat with the other side ⑦.

Checking the beater height

- The beater height has been set in the factory and should not require adjusting. If height adjustment is required follow the procedure below.
- 1 With the mixer switched off, insert the creaming beater and lower the mixer head. Check the position of the beater in the bowl ⑤. Ideally it should be in contact with the bowl surface so that it gently wipes the bowl during mixing.
 - 2 If the clearance needs to be adjusted, raise the mixer head and remove the beater.
 - 3 To loosen and allow adjustment of the shaft ⑥, rotate the nut clockwise using a 15mm spanner (not supplied in pack).
- To lower the beater closer to the bottom of the bowl, turn the beater shaft clockwise.
 - To raise the beater away from the bottom of the bowl turn the shaft anticlockwise.
- 4 Tighten the nut by turning anticlockwise.
 - 5 Fit the beater and lower the mixer head. Check its position (see point 2). Repeat the above steps as necessary until the beater is set correctly. Once this is achieved tighten the nut securely.

Note: If the mixer vibrates heavily when the speed is selected, the beater has been set too close to the bowl and needs adjusting.

to use your bowl tools

- 1 Press the head release lever down ① and raise the mixer head until it locks into position.
 - 2 Fit the bowl into the base and turn anti-clockwise to lock into position ②.
 - 3 Select a tool and push into the tool socket until it clicks ③.
 - 4 Press the head release lever down and lower the mixer head until it locks into position.
 - 5 Plug into the power supply. To switch on, turn the speed switch to the desired setting. To switch off turn to 'O' (OFF) position.
- If the mixer head is in the raised position or the outlet cover is not fitted, the Power On light will flash and the machine will not operate.**
- Switch to pulse ④ for short bursts.
- 6 Unplug from the power supply.
 - 7 Raise the mixer head and whilst holding it steady, pull the tool from the tool socket.

important

- If the mixer head is raised during operation, the machine will stop working straight away. To re-start, lower the mixer head, turn the speed switch to the 'O' (OFF) position, wait a few seconds

and then re-select the speed. The machine should resume operating straight away.

- If for any reason power is interrupted and the machine stops working, turn the speed switch to the 'O' (OFF) position, wait a few seconds and then re-select the speed. It should resume operating straight away.
- **The machine will not operate unless the outlet cover is correctly fitted.**
- If you hear the machine labouring either switch off and remove some of the mixture or increase the speed.
- Always remove attachments fitted to the dual drive outlet before raising the mixer head.
- **Ensure that no bowl tools are fitted or stored in the bowl when using the dual drive outlet.**

hints

- Switch off and scrape the bowl with a spatula when necessary.
- 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 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 it takes a few seconds to reach the selected speed.

points for bread making

important

- Never exceed the maximum capacities stated - you will overload the machine.
- **Some movement of the mixer head is normal when mixing heavy loads such as bread dough.**
- 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 operation should take no longer than 6-8 minutes.

to fit and use your splashguard

- 1 Fit the bowl into the base and add the ingredients.
 - 2 Fit the splashguard ⑫ by aligning the tabs with the bowl tool socket ⑦ and rotate anti-clockwise to lock into position ④.
 - 3 Fit the tool then lower the mixer head.
 - 4 To remove the splashguard reverse the above procedure.
- During mixing, ingredients can be added directly to the bowl via the chute.

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.

⑫ food processor (if supplied)

- Ⓐ pusher
- Ⓑ feed tube
- Ⓒ lid
- Ⓓ knife blade
- Ⓔ bowl with drive shaft
- Ⓕ thick slicing/grating disc
- Ⓖ thin slicing/grating disc
- Ⓗ extra fine grating disc
- Ⓘ detachable drive shaft

to use your food processor

- 1 Remove the outlet cover by turning it anti-clockwise and lifting off ⑪.
 - 2 Fit the bowl ⑫ over the outlet ② with the handle to the right hand side and turn clockwise until it locks into position ⑬.
 - 3 Add the knife blade or detachable drive shaft with the desired attachment.
Note: The detachable drive shaft ① should only be fitted when using the discs and citrus juicer.
- Always fit the bowl and attachment onto the outlet before adding ingredients.
- 4 Fit the lid ⑬ – ensuring the top of the knife blade/ drive shaft locates into the centre of the lid.
- **Do not use the lid to operate the processor, always use the speed/pulse control.**

- 5 Plug in, switch on and select a speed (refer to the recommended speed chart).

- **The processor will not operate if the bowl or lid are not fitted correctly into the interlocks. Check that the feed tube and bowl handle are situated to the front.**
 - Use the pulse Ⓟ for short bursts. The pulse will operate for as long as the control is held in position.
- 6 Reverse the above procedure to remove the lid, attachments and bowl.
- **Always switch off and unplug before removing the lid.**

important

- Your processor is not suitable for crushing or grinding coffee beans, or converting granulated sugar to caster sugar.
- When adding almond essence or flavouring to mixtures, avoid contact with the plastic as this may result in permanent marking.
- **Do not process hot ingredients.**

knife blade ⑨

The knife blade is the most versatile of all the attachments. The length of the processing time will determine the texture achieved.

For coarser textures use the pulse control.

Use the knife blade for cake and pastry making, chopping raw and cooked meat, vegetables, nuts, pâté, dips, pureeing soups and to also make crumbs from biscuits and bread.

hints

- Cut food such as meat, bread, vegetables into cubes approximately 2cm/ ¾in before processing.
- Biscuits should be broken into pieces and added down the feed tube whilst the machine is running.
- When making pastry, use fat straight from the fridge cut into 2cm/ ¾in cubes.
- Take care not to over-process.
- **Do not use the knife blade to mix heavy loads such as bread dough.**
- Do not use the knife blade to chop ice cubes or other hard foods, such as spices, they may damage the attachment.

slicing/grating discs

to use the discs

reversible slicing/grating discs – thick ⑥, thin ⑦

Use the grating side for cheese, carrots, potatoes and foods of a similar nature.

Use the slicing side for cheese, carrots, potatoes, cabbage, cucumber, beetroot and onions.

extra fine grating disc ⑧

Grates Parmesan cheese and potatoes for German potato dumplings.

to use the cutting discs

- 1 Fit the bowl on the power unit, add the detachable drive shaft.
- 2 Hold by the finger grip, place the disc onto the drive shaft with the appropriate side uppermost.
- 3 Fit the lid.
- 4 Put the food in the feed tube.
- 5 Switch on, then push down evenly with the pusher – never put your fingers in the feed tube.

hints

- Use fresh ingredients.
- Do not cut food too small. Fill the width of the feed tube fairly full. This prevents the food from slipping sideways during processing.
- Food placed upright comes out shorter than food placed horizontally.
- There will always be a small amount of waste on the disc or in the bowl after processing.

⑰ citrus juicer (if supplied)

Use the citrus juicer to squeeze the juice from citrus fruits (e.g. oranges, lemons, limes and grapefruits).

- ① cone
- ② sieve

to use the citrus juicer

- 1 Fit the bowl onto the outlet ②, add the detachable drive shaft.
- 2 Fit the sieve into the bowl – ensuring the sieve handle is locked into position directly over the bowl handle ④.
- 3 Place the cone over the drive shaft turning until it drops all the way down ⑤.

- 4 Cut the fruit in half. Then switch on and press the fruit onto the cone.



- **The citrus juicer will not operate if the sieve is not locked correctly.**
- For best results store and juice the fruit at room temperature and hand roll on a worktop before juicing.
- To help with juice extraction move the fruit from side to side when juicing.
- When juicing large quantities, empty the strainer regularly to prevent the build up of pulp and seeds.

⑱ glass blender (if supplied)

- ① filler cap
- ② lid
- ③ goblet
- ④ sealing ring
- ⑤ blade unit

to use your glass blender

- 1 Fit the sealing ring ④ into the blade unit ⑤ - ensuring the seal is located correctly in the grooved area.
- **Leaking will occur if the seal is damaged or incorrectly fitted.**
- 2 Screw the goblet onto the blade assembly ⑥. Refer to the graphics on the underside of the blade unit as follows:

-  - unlocked position
-  - locked position

The blender will not operate if incorrectly assembled.

- 3 Put your ingredients into the goblet.
- 4 Fit the lid to the goblet and push down to secure ⑦. Fit the filler cap.
- 5 Remove the dual drive outlet cover by turning it anti-clockwise and lifting off.
- 6 Place the blender onto the power unit, and turn clockwise ⑱ until it clicks into position.
- **The appliance will not operate if the blender is incorrectly fitted to the interlock.**
- 7 Select a speed (refer to recommended speed chart) or use pulse ⑰ for short bursts.

hints

- When making mayonnaise, put all the ingredients, except the oil, into the blender. Remove the filler cap. Then, with the appliance running, add the oil slowly through the hole in the lid.
- Thick mixtures, e.g. pâtés and dips, may need scraping down. If the mixture is difficult to process, add more liquid.
- Ice crushing – operate the pulse in short bursts until crushed to the desired consistency.
- The processing of spices is not recommended as they may damage the plastic parts.
- **The appliance will not work if the blender is incorrectly fitted.**
- To blend dry ingredients – cut into pieces, remove the filler cap, then with the appliance running, drop the pieces down one by one. Keep your hand over the opening. For best results empty regularly.
- Do not use the blender as a storage container. Keep it empty before and after use.
- Never blend more than 1.2 litres (42 fl oz) – less for frothy liquids like milkshakes.

19 juice extractor (if supplied)

Use the juice extractor for making juice from firm fruit and vegetables.

- (A) pusher
- (B) juicer lid
- (C) pulp remover
- (D) filter drum
- (E) juicer bowl
- (F) spout

to use your juice extractor

- 1 Fit the juicer bowl (E) over the dual drive outlet (2) with the spout (F) to the left hand side and turn clockwise until it locks (19).
- 2 Place the pulp remover (C) into the filter drum (D) – ensuring the tabs locate with the slots in the bottom of the drum (20).
- 3 Fit the filter drum (21).
- 4 Place the juicer lid (B) onto the bowl and turn until it locks (22). **Your juicer will not operate if the bowl or lid are not fitted correctly into the interlock.**
- 5 Place a suitable container under the juice outlet.
- 6 Cut the food to fit the feed tube.
- 7 Switch to maximum speed, then place the food into the feed tube. Push down evenly with the pusher - **never put your fingers in the feed tube.** Process fully before adding more.

- After adding the last piece, let the juicer run for a further 30 seconds to extract all the juice from the filter drum.

important

- If the juicer starts to vibrate, switch off and empty the pulp from the filter. (The juicer vibrates if the pulp becomes unevenly distributed).
- Maximum capacity that can be processed at one time is 800g (1lb 12oz) of fruit or vegetables.
- Some very hard foods may make your attachment slow down or stop. If this happens switch off and unblock the filter.
- Switch off and empty the pulp and juice containers regularly during use.

hints

- Insert soft food slowly to get the most juice.
- Vitamins disappear - the sooner you drink your juice, the more vitamins you will get.
- If you need to store the juice for a few hours put it in the fridge. It will keep better if you add a few drops of lemon juice.
- Do not drink more than three 230mls (8 fl.oz.) glasses of juice a day unless you are used to it.
- Dilute juice for children with an equal amount of water.
- Juice from dark green (broccoli, spinach etc.) or dark red (beetroot, red cabbage etc.) vegetables is extremely strong, so always dilute it.
- Fruit juice is high in fructose (fruit sugar), so people with diabetes or low blood sugar should avoid drinking too much.

20 food mincer

Use the food mincer to process meat, poultry and fish.

- (A) spanner
- (B) ring nut
- (C) screens: medium and coarse
- (D) cutter
- (E) mincer scroll (metal)
- (F) body
- (G) feed tube
- (H) tray
- (I) mincer pusher

21 pasta maker attachment

- (J) pasta scroll (plastic)
- (K) spaghetti screen
- (L) tagliatelle screen
- (M) rigatoni screen
- (N) macaroni screen
- (O) cleaning tool

Note: the metal mincer screens can only be fitted to the metal scroll and the plastic pasta screens will only fit the plastic scroll, the scrolls are not interchangeable.

to assemble the food mincer

- 1 Fit the food mincer scroll (E) inside the food mincer body (F).
- 2 Fit the cutter (D) – cutting side outermost. Ensure it is seated properly, otherwise you could damage your food mincer.
- 3 Fit a screen (C). Put the notch over the locating tab (24).
- 4 Loosely fit the ring nut (B).

to assemble the pasta maker

Optional: for easier pasta making, warm the parts in hot water before assembling. Then dry thoroughly before assembling.

- 1 Fit the pasta scroll (J) inside the food mincer body (F).
- 2 Fit a screen (K), (L), (M) or (N). Put the notch over the locating tab (24).
- 3 Loosely fit the ring nut (B).

to fit the attachment to the machine

- 1 Raise the mixer head.
- 2 With the attachment in the position shown, align the drive tabs on the end of the scroll with the corresponding slots in the bowl tool socket (25).
- 3 Push the attachment into the socket and turn anti-clockwise until it locks into place.
- 4 Hold the feed tube in place and tighten the ring nut by hand.
- 5 Fit the tray (25).

important

- Never operate the attachment for longer than 10 minutes as this could damage your mixer.
- **The attachment will not operate unless the dual speed outlet cover is fitted.**

to use the food mincer

- **Thaw frozen food thoroughly before mincing.** Cut meat into 2.5cm (1") wide strips.

- 1 Switch to maximum speed. Using the pusher (I), gently push the food through one piece at a time. **Do not push hard** – you could damage your food mincer.
- 2 Once all the food has been minced, switch off and unplug.
- 3 Remove the food mincer. Use the spanner (A) to remove the ring nut if it is too tight.

to use the pasta maker

- 1 Make your pasta dough. – **a too-dry mix could break your pasta maker.**

- 2 Switch to maximum speed.
- 3 Place some of the mix onto the hopper. Feed a small amount of mix into the feed tube at a time. Allow the scroll to clear before continuing. If the feed tube becomes clogged use the end of the spanner handle (A) to push the mix onto the scroll. **Do not push too hard or use the mincer pusher – you could damage the pasta maker.** Never let the feed tube fill up.
- 4 When the pasta is long enough, cut to the desired length.
- 5 Remove the pasta maker. Use the spanner (A) to remove the ring nut if it is too tight.
- Cook rigatoni within 4 hours. Otherwise it will become brittle and snap.

to cook your pasta

- 1 Bring a pan three quarters full of water to the boil. Add salt to taste.
- 2 Add your pasta and gently boil for 3- 8 minutes, stirring occasionally.

㉔ compact chopper/grinder attachment

- Ⓐ jar
- Ⓑ sealing ring
- Ⓒ blade unit

to use your compact chopper/grinder

Use the compact chopper/grinder for milling herbs, nuts and coffee beans.

- 1 Put the ingredients into the jar Ⓐ.
- 2 Fit the sealing ring Ⓑ into the blade unit Ⓒ.
- **Leaking will occur if the seal is damaged or incorrectly fitted.**
- 3 Turn the blade unit upside down. Lower it into the jar, blades down.
- 4 Screw the blade unit onto the jar until finger tight ㉔. Refer to the graphics on the underside of the blade unit as follows:

 - unlocked position

 - locked position

- 5 Remove the outlet cover by turning it anti-clockwise and lifting off ㉕.
- 6 Place the compact chopper/grinder onto the outlet and turn clockwise ㉖ until it clicks into position.
- 7 Switch onto maximum speed or use the pulse control.

hints

Herbs are best milled when clean and dry.

care and cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- Dismantle attachments fully before cleaning.

power unit

- Wipe with a damp cloth, then dry.
- Never use abrasives or immerse in water.
- Store excess cord in the storage compartment ㉗ at the back of the machine.
- Ensure the feet on the base of the mixer are kept clean.

bowl, tools, splashguard

- Wash by hand, then dry thoroughly.
- 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).

creaming beater

- 1 Always remove the flexible wiper blade from the tool before cleaning ㉘.
- 2 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.

food processor

- **Handle the blades and discs with care – they are extremely sharp.**
- Some foods may discolour the plastic. This is perfectly normal and won't harm the plastic or affect the flavour of your food. Rub with a cloth dipped in vegetable oil to remove the discolouration.

citrus juicer

- Wash by hand, then dry thoroughly.

blender/compact chopper/grinder

- 1 Empty the goblet/jar before unscrewing it from the blade unit.
- 2 Wash the goblet/jar by hand.
- 3 Remove and wash the seals.
- 4 Do not touch the sharp blades – brush them clean using hot soapy water, then rinse thoroughly under the tap. **Do not immerse the blade unit in water.**
- 5 Leave to dry upside down.

juice extractor

- For easier cleaning always wash the parts immediately after use.
- Some foods, e.g. carrot, will discolour the plastic. Rubbing with a cloth dipped in vegetable oil helps remove discolouring.
- Clean the filter using a soft brush.
- **Check the filter regularly for signs of damage. Do not use if the filter is damaged. Refer to “service and customer care”.**

food mincer

- Wash all parts in hot soapy water, then dry thoroughly. Do not wash any part in the dishwasher. Never use a soda solution.
- Wipe the screens with vegetable oil, then wrap in greaseproof paper to prevent discolouring/rusting.

pasta maker

Screens

- Use the cleaning tool ① to remove all dough from the screens.
- Allow the dough to dry in the screens before using the cleaning tool.
- If the dough is difficult to remove from the screen, place the screen in the freezer for 10 minutes and lightly tap the screen on the worksurface to remove the dough.
- Wash the screens in hot soapy water, then dry.

Plastic Pasta scroll

- **Do not immerse in water.**
- **Wipe clean, then dry.**

all other parts

- Wash by hand, then dry.
- Alternatively, refer to dishwasher chart for parts that are dishwasher safe and can be washed on the top rack of your dishwasher. Avoid placing items on the bottom rack directly over the heating element. A short, low temperature (Maximum 50°C) programme is recommended.

item	suitable for dishwashing
Mixer	
Bowl	✓
Whisk, beater and dough hook	✓
Creaming beater and wiper blade	✓
Splashguard	✓
Outlet cover	✗
Food Processor	
Main bowl, lid and pusher	✓
Knife blade	✓
Detachable drive shaft	✓
Discs	✓
Citrus juicer	
Cone, sieve	✓
Blender	
Goblet, lid and filler cap	✓
Blade unit and seal	✗
Juice extractor	
Bowl, pusher, lid, filter drum and pulp remover	✓
Food mincer and Pasta Maker	
Ring nut, screens, cutter, food scrolls and body	✗
Tray and pusher	✓
Pasta screens	✓
Spanner	✓
Compact chopper/Grinder	
Jar	✓
Blade unit and seal	✗

service and customer care

- **If you experience any problems with the operation of the Kitchen Machine or attachments, before calling for assistance refer to the troubleshooting guide or visit www.kenwoodworld.com.**

UK

If you need help with:

- using your appliance
- servicing or repairs
- ☎ call Kenwood Customer Care on **023 9239 2333**. Have your model number (e.g. **TYPE KHH30**) and date code (5 digit code e.g. **13L35**) 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.

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.

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	time	maximum capacities
Kitchen machine				
Whisk	Egg whites	Min to Max	2 mins	2-8 (70g-280g/2oz-10oz)
	Cream	Min to Max	1½ mins	125ml/4½ fl oz 600ml/21 fl oz
Beater	All in one cake mixes	Min to Max	1½ mins	1.6kg /3lb 8oz total weight 8 egg mix
	Rubbing fat into flour Adding water to combine pastry ingredients	Min to Speed 2 Min	5 mins 30 secs	450g/1lb flour
Dough hook	Bread dough (stiff yeasted)	Min to Speed 2	4 mins	500g/1lb 2oz flour weight 800g/1lb 12oz total weight
Creaming beater	Fruit Cake			1.8Kg/4lb total weight 6 eggs
	Creaming fat and sugar	Speed 4 - max	1½ – 3½ mins	
	Adding eggs	Speed 3	1 – 2 mins	
	Folding in flour, fruit, etc.	Min to speed 1	30 secs	
Food processor				
Knife blade	All in one cake mixes	Max	15 secs	600g/1lb 5oz total weight 3 egg mix
	Rubbing fat into flour Adding water to combine pastry ingredients	Max Max	Up to 1 min 10 secs	340g/12oz flour weight
	Chopping/pureeing/pâtés	Max	Up to 30 secs	400g/14oz chopping lean meat total weight
Discs – slicing/grating	Firm food items such as carrots, hard cheeses	Max	–	Do not exceed maximum capacity marked on the bowl.
	Softer items such as cucumbers, tomatoes	Speed 3	–	
Extra fine grating disc	Parmesan cheese, potato for German potato dumplings	Max	–	
Citrus juicer	Citrus fruits	Speed 2	–	–
Blender	All processing	Max	Up to 1 min	1.2 litres/42 fl oz
Centrifugal juicer	Hard fruits and vegetables e.g. carrots and apples	Max	–	800g/1lb 12oz
	Soft fruits and vegetables e.g. tomatoes and grapes	Max	–	500g/1lb 2oz

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

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	time	maximum capacities
Food mincer	Meat, poultry, fish cut into 2.5cm (1") wide strips	Max	–	–
Pasta maker	Pasta and noodle doughs	Max	–	500g flour 220g liquid (Minimum of 45% liquid)
Compact	Herbs	Max	–	10g/½oz
Chopper/ Grinder	Nuts, coffee beans	Max	–	50g/2oz
	Chilli marinade: Runny honey (refrigerated overnight) Chunky peanut butter Red chilli	Max (5 secs)	–	200g/8oz 20g/5oz 1

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

troubleshooting guide

Problem	Cause	Solution
The machine will not operate when using mixing tools.	<p>No power/indicator light not lit.</p> <p>Mixer head not locked down correctly.</p> <p>Outlet cover not fitted correctly.</p> <p>Mixer head has been lifted during operation and lowered again without resetting the speed control to 'O' (OFF) position.</p>	<p>Check machine is plugged in.</p> <p>Check that the mixer head is locked down correctly.</p> <p>Check that the outlet cover is located correctly.</p> <p>The machine will not work if the outlet cover is fitted incorrectly.</p> <p>Check that the speed control is reset to 'O' (OFF) position.</p>
Machine stops during operation and indicator light flashes.	<p>Outlet cover or attachment has unlocked.</p> <p>If attachment is located correctly, then machine is overloaded or maximum capacities exceeded.</p>	<p>Check that attachments and/or outlet cover are located correctly.</p> <p>Reset control to 'O' (OFF) position, then restart the machine.</p> <p>Check maximum capacities stated in the recommended speed chart. Reduce quantity being processed if necessary.</p> <p>Switch off, unplug and allow the machine to cool down for 30 minutes.</p>
Dual drive attachment will not operate.	<p>Dual drive attachment is not locked on correctly.</p> <p>Food processor/juice extractor lid or citrus juicer sieve located incorrectly.</p>	<p>Check the dual drive attachment is located correctly.</p> <p>Check that the attachment is fitted correctly.</p>
Movement on the work surface.	<p>Feet on the underside of the machine are dirty or wet.</p>	<p>Regularly check the feet are clean and dry.</p>
Poor performance of tools/attachments.	<p>Refer to hints in relevant "using the attachment" section. Check attachments are assembled correctly.</p>	

troubleshooting guide

Problem	Cause	Solution
Power On light flashing rapidly.	Normal operation. The light will flash if one or more of the interlocks are not engaged correctly.	If using an attachment, check that it is locked into place correctly. Check the mixer head is fully in the lowered position, unless using the meat grinder attachment. Check the speed control is in the 'O' (OFF) position.
Power On light flashing slowly.	Standby mode operating. If the kitchen machine is left plugged in for over 30 minutes without being used, it will go into Standby mode to reduce energy consumption. The light will change to being constantly lit when ready to use.	The kitchen machine will return to normal operation when the speed control is turned to a speed and then turned back to the 'O' (OFF) position.
If none of the above solve the problem see "service and customer care".		

دليل استكشاف المشكلات وحلها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
ملحق الدفع الثنائي لا يعمل.	لم يتم تعشيق ملحق الدفع الثنائي بشكل صحيح. لم يتم تركيب غطاء جهاز تحضير الطعام/مستخلص العصير أو مصفاة عصاره الموالح بشكل صحيح.	تأكد من تعشيق ملحق الدفع الثنائي بشكل صحيح. تأكد من تركيب الملحق بشكل صحيح.
حركة على سطح العمل.	الأقدام الموجودة على الجانب السفلي للجهاز غير نظيفة أو مبتلة.	تأكد بانتظام من نظافة وجفاف الأقدام.
أداء سيئ للأدوات/الملحقات	راجعي التلميحات المتعلقة بكل أداة أو ملحق في قسم "استخدام الملحق". تأكد من تركيب الملحقات بشكل صحيح.	
مؤشر تشغيل الطاقة يومض بشكل سريع.	تشغيل عادي. سيومض المؤشر في حالة عدم تعشيق أحد أقفال الإحكام بشكل صحيح.	في حالة استخدام أحد الملحقات، تأكد من تعشيقه بشكل صحيح. تأكد من خفض رأس الخلاط لأسفل تماماً وتعشيقها، ما لم تكوني تستعملين ملحق مفرمة اللحم. تأكد من أن مفتاح التحكم في السرعة على موضع الإيقاف "O" (إيقاف).
مؤشر تشغيل الطاقة يومض.	في حالة توصيل جهاز المطبخ المتكامل مع مصدر التيار الكهربائي لمدة تزيد عن ٣٠ دقيقة دون استخدامه، فسوف يدخل الجهاز في وضع الاستعداد لتوفير استهلاك الطاقة. يتحول ضوء المؤشر إلى الثبات في حالة الجاهزية للاستخدام.	يعود جهاز المطبخ المتكامل إلى التشغيل العادي عند إعادة مفتاح التحكم في السرعة إلى موضع الإيقاف "O" (إيقاف).
في حالة عدم حل المشكلة من خلال التلميحات السابقة، راجعي قسم "الصيانة وخدمة العملاء".		

جدول السرعات الموصى بها والسعات القصوى

السرعات الموصحة مرجعية فقط وتختلف حسب كمية الخليط الموجود في السلطانية وحسب المكونات المراد خلطها.			
الأداة/الملحق	نوع وصفة التحضير	السرعة	الوقت
ملحق تحضير المكرونة	عجين المكرونة والشعرية	السرعة القصوى	-
القطاعة/المفرمة الصغيرة	الأعشاب	السرعة القصوى	-
	المكسرات، حبوب القهوة	السرعة القصوى	-
	تتبيلة الفلفل: عسل نحل زائب (موضوع في الثلاجة لمدة يوم) قطع زبدة فول السوداني فلفل أحمر	السرعة القصوى (٥ ثوان)	-

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

دليل استكشاف المشكلات وحلها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الجهاز لا يعمل عند استخدام أدوات الخلط.	لا يوجد ضوء تشغيل/المؤشر غير مضاء. رأس الخلاط ليست في وضع التعشيق السفلي بشكل صحيح. غطاء المخرج غير مركب.	تأكد من توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي تأكد من إنزال رأس الخلاط لأسفل وتعشيقها في موضعها تأكد من تركيب غطاء المخرج بشكل صحيح لن يعمل الجهاز في حالة تركيب الغطاء بشكل غير صحيح
تم رفع رأس الخلاط أثناء التشغيل وخفضها مرة أخرى بدون إعادة تعيين مفتاح التحكم في السرعة إلى موضع الإيقاف "O" (إيقاف).	تم رفع رأس الخلاط أثناء التشغيل وخفضها مرة أخرى بدون إعادة تعيين مفتاح التحكم في السرعة إلى موضع الإيقاف "O" (إيقاف).	تأكد من إعادة تعيين مفتاح التحكم في السرعة إلى موضع الإيقاف "O" (إيقاف)
يتوقف الجهاز أثناء التشغيل ويومض ضوء المؤشر الضوئي.	تم فك غطاء المخرج أو الملحق.	تأكد من تعشيق الملحقات و/أو غطاء المخرج بشكل صحيح. أعيد مفتاح التحكم إلى موضع الإيقاف "O" (إيقاف)، ثم أعيد تشغيل الجهاز.
في حالة تركيب الملحق بشكل صحيح، ففي هذه الحالة إما أن يكون هناك تحميل زائد على الجهاز أو هناك تجاوز للسعة القصوى المسموح بها.	تحقق من السعات القصوى الموصى بها والمحددة في جدول السرعات. قللي كمية المكونات التي تتم معالجتها إذا لزم الأمر. أوقفي تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي واتركه ليبرد لمدة ٣٠ دقيقة تقريباً.	

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	الوقت	السعات القصوى
جهاز المطبخ المتكامل				
مضرب البيض	بياض البيض	السرعة المنخفضة إلى السرعة القصوى	٢ دقيقة	٢ إلى ٨ (٧٠ إلى ٢٨٠ غرام)
	القسدة	السرعة المنخفضة إلى السرعة القصوى	١.٥ دقيقة	١٢٥ مل ٦٠٠ مل
الخفافة	خلطات الكعكات الجاهزة	السرعة المنخفضة إلى السرعة القصوى	١.٥ دقيقة	الوزن الإجمالي ١.٦ كيلوغرام خليط ٨ بيضات
	هرس السمن مع الدقيق إضافة الماء لدمج مكونات المعجنات	السرعة المنخفضة إلى السرعة ٢ السرعة المنخفضة	٥ دقائق ٢٠ ثانية	٤٥٠ غرام دقيق
خطاف العجين	عجين الخبز (عجينة خميرة السمكية)	السرعة المنخفضة إلى السرعة ٢	٤ دقائق	وزن الدقيق ٥٠٠ غرام الوزن الإجمالي ٨٠٠ غرام
مضرب الخلطات الكريمة	كعكة الفواكه			إجمالي وزن ٨,١ كغم ٦ بيضات
	مزج السمن مع السكر	السرعة ١ - السرعة القصوى	٥,١ إلى ٥,٣ دقيقة	
	إضافة البيض	السرعة ٣	١ إلى ٢ دقيقة	
	طهي الدقيق والفاكهة، الخ	السرعة المنخفضة إلى السرعة ١	٠,٣ ثانية	
جهاز تحضير الطعام				
سكين التقطيع	خلطات الكعكات الجاهزة	السرعة القصوى	١٥ ثانية	الوزن الإجمالي ٦٠٠ غرام خليط ٣ بيضات
	هرس السمن مع الدقيق إضافة الماء لدمج مكونات المعجنات	السرعة القصوى السرعة القصوى	حتى ١ دقيقة ١٠ ثوان	وزن الدقيق ٣٤٠ غرام
	الفرم/الهرس/الفاطائر	السرعة القصوى	حتى ٣٠ ثانية	إجمالي الوزن لفرم اللحم اللين ٤٠٠ غرام
أسطح التقطيع - البشر	مكونات صلبة مثل الجزر والجبن صلب القوام	السرعة القصوى	-	لا تتجاوزي السعة القصوى الموضحة على السلطانية.
	مكونات لينة مثل الخيار، الطماطم	السرعة ٣	-	
	جبن بارميزان، البطاطس لفاطائر البطاطس الألمانية	السرعة القصوى	-	
عصاره موالح	الموالح	السرعة ٢	-	-
الخلاط	كل عمليات تحضير الطعام	السرعة القصوى	حتى ١ دقيقة	١,٢ لتر
مستخلص العصير	الفواكه والخضروات الصلبة مثل الجزر والتفاح	السرعة القصوى	-	٨٠٠ غرام
	الفواكه اللينة مثل الطماطم والعنب	السرعة القصوى	-	٥٠٠ غرام
المفرمة	اللحم، الدواجن، الأسماك، قطعها بطول ٢,٥ سم - قطع عريضة	السرعة القصوى	-	-

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

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.
- 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.
- 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.

جميع الأجزاء الأخرى

- غسيل يدوي ثم التجفيف.
- أو بطريقة أخرى، راجعي جدول الأجزاء المسموح بغسلها في غسالة الأطباق والتي يمكن غسلها على الرف العلوي للغسالة. تجنبني وضع الأجزاء على الرف السفلي مباشرة فوق عنصر التسخين. يوصى باستخدام برنامج قصير مع درجة حرارة منخفضة (٥٠ درجة مئوية كحد أقصى).

العنصر	مناسب للغسل في غسالة الأطباق
الخلاط	
السلطانية	✓
الخفافة، مضرب البيض وخطاف العجين	✓
مضرب الخلطات الكريمية والخفافة المرنة	✓
واقى الرذاذ	✓
غطاء المرشح	✗
جهاز تحضير الطعام	
السلطانية الأساسية، الغطاء العلوي وعصا دفع المكونات	✓
سكين التقطيع	✓
محور الدوران القابل للفك والتركيب	✓
أسطح التقطيع	✓
عصارة موالح	
مخروط العصر، المصفاة	✓
الخلاط	
الدورق، الغطاء العلوي وغطاء فتحة التعبئة	✓
وحدة الشفرات وحلقة الإحكام	✗
مستخلص العصير	
السلطانية، عصا دفع المكونات، الغطاء العلوي، اسطوانة المرشح، مزبل اللب	✓
المفرمة وملحق تحضير المكرونة	
الصامولة الحلقية، الشبكات، القطاعة، اللولب وجسم المفرمة	✗
الصينية وعصا دفع المكونات	✓
شبكات ملحق تحضير المكرونة	✓
مفتاح الربط	✓
القطاعة/المفرمة الصغيرة	
الوعاء	✓
وحدة الشفرات وحلقة الإحكام	✗

مستخلص العصير

- لسهولة التنظيف، من الأفضل غسل الأجزاء فور الانتهاء من الاستخدام.
- قد تتسبب بعض المكونات مثل الجزر في تغيير لون البلاستيك. امسحي البلاستيك بقماش مغموس في زيت نباتي لإزالة تغيير اللون.
- نظفي المرشح باستخدام فرشاة ناعمة.
- **افحصي المرشح بشكل منتظم للتأكد من عدم وجود أي علامات تدل على تلفه. لا تستخدم المرشح في حالة تلفه. راجعي قسم "الصيانة وخدمة العملاء".**

المفرمة

- اغسلي كل الأجزاء في محلول ساخن من الماء والصابون ثم جففيها جيداً. لا تغسلي أي من الأجزاء في غسالة الأطباق. يحذر استخدام محلول صودا.
- امسحي شبكات الفرغ بزيت نباتي ثم غلفيها في ورق غير ماص للزيت لتجنب صدئها أو تغيير لونها.

شبكات ملحق تحضير المكرونة

- استخدمي أداة التنظيف @ لإزالة العجين عن الشبكات.
- اتركي العجين حتى يجف على الشبكات قبل استخدام أداة التنظيف.
- في حالة صعوبة إزالة العجين عن الشبكات، ضعي الشبكات داخل المجمد لمدة ١٠ دقائق ثم اترقي الشبكات برفق على سطح العمل لإزالة العجين المتبقي.
- اغسلي الشبكات بمحلول ماء ساخن وصابون، ثم جففيها.

اللولب البلاستيكي لملاحق تحضير المكرونة

- لا تغمره في الماء.
- مسح بقطعة قماش رطبة لتنظيفه ثم جففيه.

- ٤ حينما تكون المكرونة بالطول المطلوب، اقطعها عند الطول المطلوب.
- ٥ أزيل مليح تحضير المكرونة. استخدم مفتاح الربط (A) لفك الصامولة الحلقية في حالة إحكام ربطها بقوة.
- اطهي الريغاتوني في غضون ٤ ساعات. وإلا ستصبح هشة وممتنخة.

طهي المكرونة

- ١ أحضري وعاء الطهي وضعي كمية من الماء تقابل ثلاثة أرباع سعة الإناء واغلي الماء.
- أضيفي الملح لإكساب طعم.
- ٢ أضيفي المكرونة واغليها برفق لمدة ٣ إلى ٨ دقائق مع التقليب المستمر.

22 ملحق القطاعة/المفرمة الصغيرة

- (A) الوعاء
(B) حلقة الإحكام
(C) وحدة الشفرات

استخدام القطاعة/المفرمة الصغيرة

- استخدمي ملحق القطاعة/المفرمة لطحن الأعشاب والمكسرات وحبوب القهوة.
- ١ ضعي المكونات في الوعاء (A).
- ٢ ركبى حلقة الإحكام (B) في وحدة الشفرات (C).
- إذا كانت حلقة الإحكام تالفة أو غير محكمة بشكل صحيح فسوف يحدث تسريبا.
- ٣ اقلبي وحدة الشفرات. ضعها داخل الوعاء بحيث يكون اتجاه الشفرات لأسفل.
- ٤ اربطي وحدة الشفرات في الوعاء بإحكام باستخدام أصابعك (27). راجعي الرسوم التوضيحية الموجودة على الجانب السفلي لمجموعة وحدة الشفرات وهي كالتالي:
- - موضع الفتح
■ - موضع القفل
- ٥ أزيل غطاء المخرج عن طريق لفه في اتجاه عكس عقارب الساعة ثم الرفع (28).
- ٦ ضعي ملحق القطاعة/المفرمة الصغيرة على المخرج ثم لفه في اتجاه عقارب الساعة (29) حتى يتم التعشيق ويصدر صوت طقطقة.
- ٧ شغلي الجهاز على السرعة القصوى أو استخدمى وظيفة التشغيل النبضي.
- تلميحات**
- يمكن الحصول على أفضل النتائج عندما تكون الأعشاب نظيفة وجافة.

العناية والتنظيف

- أوقفي دائماً تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي قبل التنظيف.
- فكي الملحقات تماماً قبل التنظيف.
- وحدة الطاقة (الموتور)**
- مسح بقطعة قماش رطبة ثم التجفيف.
- يحذر استخدام المواد الكاشطة أو الغمر في الماء.
- ادفعي ما يزيد عن حاجتك من السلك الكهربائي إلى داخل مكان تخزين السلك (4) الموجود في الجانب الخلفي للجهاز.
- تأكدي من نظافة الأقدام الموجودة في قاعدة المازج.
- السلطانية والأدوات وواقي الرذاذ**
- غسيل يدوي ثم التجفيف جيداً.
- يحذر استخدام فرشاة من السلك أو الصوف المعدني أو مواد التبييض عند تنظيف السلطانية المصنوعة من الصلب عديم الصدا. استخدمى الخل لإزالة الطبقة الجيرية.
- أبعدي الأجزاء عن مصادر الحرارة (سطح الموقد، الأفران، المايكروويف).

مضرب الخلطات الكريمة

- ١ أزيل دائماً الخفاقة المرنة عن الملحق (الأداة) قبل التنظيف (10).
- ٢ 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 وأيضا فحص حالة شفرة المضرب بانتظام واستبدالها في حالة ظهور أي من علامات التآكل.
- جهاز تحضير الطعام**
- تعاملتي مع نصل سكين التقطيع وأسطح التقطيع بحذر شديد - حيث أنها حادة جداً.
- قد تؤثر بعض الأغذية على لون البلاستيك. هذا امر طبيعي تماماً ولا يضر بالبلاستيك أو يؤثر على نكهة الطعام. امسحي البلاستيك بقماش مغموس في زيت نباتي لإزالة تغيير اللون.

عصارة موالج

- غسيل يدوي ثم التجفيف جيداً.
- المازج/ملحق القطاعة/المفرمة الصغيرة**
- ١ أفرغي محتويات الدورق/الوعاء قبل الفك من وحدة الشفرات.
- ٢ اغسلي الدورق/الوعاء يدوياً.
- ٣ أزيل حلقات الإحكام واغسليها.
- ٤ لا تلمس الشفرات الحادة - قومي بتنظيف الشفرات بواسطة الفرشاة باستخدام ماء ساخن وصابون، ثم قومي بشطفها جيداً تحت الصنبور. لا تقومي بغمر وحد الشفرات في الماء.
- ٥ اتركها تجف في وضع مقلوب.

تركيب الملحق في الجهاز

- ١ ارفعي رأس الخلاط.
- ٢ عندما يكون الملحق في الوضع الموضح، حاذي السنة المحرك الموجودة على طرف اللولب مع التجاوبف المقابلة الموجودة في فتحة الأداة الخاصة بالسلطانية
- ٣ ادفعي الملحق داخل الفتحة ولفيه في اتجاه عكس عقارب الساعة إلى أن يستقر في موضع التعشيق.
- ٤ امسكي أنبوب إدخال المكونات في موضعه واحكمي ربط الصامولة الحلقية بيدك.
- ٥ ركيبي الصينية 26.

هام

- يحذر تشغيل الملحق لفترة زمنية مستمرة أطول من ١٠ دقائق حيث قد يتسبب ذلك في تلف الخلاط.
- **لا يعمل الملحق المفرمة في حالة عدم تركيب غطاء المخرج ثنائي السرعة.**

استخدام المفرمة

- **يجب إذابة الثلج (فك تجميد) عن المكونات المجمدة تماماً قبل فرمها.** قطعي اللحم إلى قطع بطول ٢.٥ سم - قطع عريضة.
- ١ شغلي الجهاز على السرعة القصوى. باستخدام عصا دفع المكونات ①، ادفعي المكونات برفق قطعة واحدة في المرة الواحدة. **لا تدفعي المكونات بقوة** - فقد تتسبب القوة في تلف المفرمة.
- ٢ بمجرد انتهائك من فرم جميع المكونات، أوقفي التشغيل وافصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- ٣ أزيل المفرمة. استخدم مفتاح الربط ④ لفك الصامولة الحلقية في حالة إحكام ربطها بقوة.

استخدام ملحق تحضير المكرونة

- ١ حضري عجينة المكرونة. - عجينة المكرونة الجاف جداً قد يتسبب في تلف ملحق تحضير المكرونة.
 - ٢ شغلي الجهاز على السرعة القصوى.
 - ٣ ضعي قليلاً من الخليط في صينية التجميع. أدخلي كميات صغيرة من الخليط في أنبوب إدخال المكونات في المرة الواحدة.
- يجب أن يكون اللولب فارغاً قبل إضافة كمية جديدة من الخليط.
- في حالة انسداد أنبوب إدخال المكونات، استخدم مفتاح الربط ④ لدفع الخليط في اتجاه اللولب. لا تدفعي بقوة أو استخدم عصا الدفع الخاصة بالمفرمة - فقد تتسبب في تلف ملحق تحضير المكرونة. لا تسمحي لأنبوب إدخال المكونات بالامتلاء عن آخره.

20 المفرمة (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

استخدمي المفرمة لإعداد اللحوم والدواجن والأسماك.

- Ⓐ مفتاح الربط
- Ⓑ صامولة حلقية
- Ⓒ شبكات الفرغ: المتوسط والخشن
- Ⓓ القطاعة
- Ⓔ لولب المفرمة (معدني)
- Ⓕ جسم المفرمة
- Ⓖ أنبوب إدخال المكونات
- Ⓗ صينية
- Ⓘ عصا دفع المكونات الخاص بالمفرمة

21 ملحق تحضير المكرونة

- Ⓙ لولب ملحق تحضير المكرونة (بلاستيكي)
- Ⓚ شبكة الاسباغيتي
- Ⓛ شبكة التاغلينيلي
- Ⓜ شبكة الريفاتوني
- Ⓝ شبكة المكاروني
- Ⓞ أداة التنظيف

ملاحظة: يمكن فقط تركيب شبكات الفرغ الخاصة بالمفرمة مع اللولب المعدني، أيضاً يتم فقط تركيب الشبكات البلاستيكية مع اللولب البلاستيكي، لا يمكن استخدام لولب محل الأخر.

تركيب المفرمة

- ١ ركيبي لولب المفرمة ⑤ داخل جسم المفرمة ⑥.
- ٢ ركيبي القطاعة ⑩ - بحيث يكون اتجاه جانب القطع للخارج. تأكدي من تركيب القطاعة بشكل صحيح، حيث أنه في حالة عدم التركيب الصحيح قد يتسبب ذلك في تلف المفرمة.
- ٣ ركيبي شبكة الفرغ ③. ضعي الحز فوق سن التحديد
- ٤ ركيبي الصامولة الحلقية ⑧ على نحو غير محكم.

تركيب ملحق تحضير المكرونة

- خطوة اختيارية: لسهولة تحضير المكرونة، يمكنك تدفئة الأجزاء في ماء ساخن قبل تركيبها. ثم جففيها جيداً قبل التركيب.
- ١ ركيبي لولب ملحق تحضير المكرونة ① داخل جسم المفرمة ⑥.
 - ٢ ركيبي أي من الشبكات ⑧ أو ① أو ② أو ③ أو ④ ضعي الحز فوق سن التحديد 24.
 - ٣ ركيبي الصامولة الحلقية ⑧ على نحو غير محكم.

تلميحَات

- عند تحضير المايونيز، ضعي كل المكونات في المازج عدا الزيت. أزيل غطاء فتحة التعبئة. ثم صبي الزيت بطريقة بطيئة من خلال الفتحة الموجودة في الغطاء العلوي أثناء تشغيل الجهاز.
- قد تحتاج الخلطات السمكية مثل المعجنات الهشة والمغموسات إلى تقطيع. إذا وجدت صعوبة في تحضيرها، أضيفي المزيد من السوائل.
- جرش التلج - شغلي الجهاز في وضع التشغيل النبضي لحين الحصول على القوام المطلوب.
- لا ينصح بمعالجة التوابل حيث قد تتسبب في تلف الأجزاء البلاستيكية.
- **لن يعمل الجهاز في حالة تركيب المازج بشكل غير صحيح.**
- لخلط مكونات جافة - قطعها إلى أجزاء صغيرة ثم أزيل غطاء فتحة التعبئة وأسقطها قطعة تلو الأخرى أثناء تشغيل الجهاز. أبق على يديك فوق الفتحة. للحصول على أفضل النتائج أفرغي المحنويات بشكل منتظم.
- لا تستخدم المازج كحاوية تخزين.
- حافظي عليه فارغاً قبل وبعد الاستخدام.
- يحذر خلط كمية أكثر من ١.٢ لتر - استخدم سعة أقل مع السوائل الرغوية مثل الحليب المخفوق.

19) مستخلص العصير (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

استخدمي مستخلص العصير لتحضير العصير من الفاكهة والخضراوات الصلبة.

- أدخل المكونات اللينة ببطء للحصول على أكبر كمية من العصير.
- اختفاء الفيتامينات - كلما تم تناول العصير فور عملية العصر كلما احتفظ العصير بكمية كبيرة من الفيتامينات.
- إذا أردت تخزين العصير لبضعة ساعات ضعيه داخل الثلجة. سيبقى العصير بحالة أفضل إذا أضفتي إليه بعض القطرات من عصير الليمون.
- لا تتناول أكثر من ٢٣٠ مل من العصير يومياً إلا في حالة اعتيادك على ذلك.
- بالنسبة للأطفال، خففي العصير بكمية مماثلة من الماء.
- العصير الناتج عن الأعشاب والخضراوات ذات اللون الأخضر الداكن (مثل البروكلي والسبانخ وغيرها من الخضراوات) أو الخضراوات ذات اللون الأحمر الداكن (مثل البنجر والكرب الأحمر وغيرها من الخضراوات) يكون قوي النكهة لذلك يجب تخفيفه.
- عصير الفواكه غني بسكر الفواكه (الفاكتور) لذلك يجب على مرضى السكر ومن يعانون من انخفاض مستوى السكر في الدم عدم تناول كميات كبيرة منه.

- Ⓐ عصا دفع المكونات
- Ⓑ غطاء العصاراة
- Ⓒ مزيل اللب
- Ⓓ اسطوانة المرشح
- Ⓔ سلطانية العصاراة
- Ⓕ مخرج تدفق العصير

استخدام مستخلص العصير

- ١ ركب سلطانية العصاراة Ⓔ فوق مخرج الدفع الثنائي Ⓒ مع توجيه فتحة تدفق العصير Ⓕ إلى الجانب الأيسر ولفيها في اتجاه عقارب الساعة حتى تستقر في موضع التعشيق Ⓓ.
- ٢ ضعي مزيل اللب Ⓒ داخل اسطوانة المرشح Ⓓ - تاكدي من استقرار الألسن في الفتحات الموجودة في أسفل الاسطوانة Ⓔ.
- ٣ ركب اسطوانة المرشح Ⓓ.
- ٤ ضعي الغطاء العلوي الخاص بلحلق مستخلص العصير Ⓑ على السلطانية ولفيه حتى يستقر في موضع التعشيق Ⓒ. **لن تعمل العصاراة في حالة عدم تركيب السلطانية أو الغطاء العلوي في بطريقة صحيحة وعدم صحة التعشيق.**
- ٥ ضعي وعاء مناسباً تحت مخرج تدفق العصير.

أقراص التقطيع/البشر

٤ قطعي ثمار الفواكه إلى نصفين. ثم شغلي الجهاز واضغطي

الفاكهة على مخروط العصر.

- لن تعمل عصارة الموالح في حالة تركيب المصفاة بشكل غير صحيح.
- للحصول على أفضل النتائج، خزني الفاكهة وأعصرها في درجة حرارة الغرفة، أيضاً لبني الفاكهة قبل عصرها عن طريق دحرجتها على سطح منضدة العمل مع الضغط عليها براحة كفك.
- للمساعدة في استخلاص العصير، حركي الفاكهة من جانب لآخر أثناء العصر.
- عند عصر كمية كبيرة من الفاكهة، أفرغي المصفاة بانتظام لتجنب تراكم لب وبنور الفاكهة.

18 المازج الزجاجي (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

- Ⓐ غطاء فتحة التعبئة
- Ⓑ الغطاء العلوي
- Ⓒ الدورق
- Ⓓ حلقة الإحكام
- Ⓔ وحدة الشفرات

استخدام المازج الزجاجي

- ١ ركبتي حلقة الإحكام ⑩ على وحدة الشفرات ⑥ - مع التأكد من استقرار حلقة الإحكام في موضعها بشكل صحيح داخل التجويف.
- إذا كانت حلقة الإحكام تالفة أو غير محكمة بشكل صحيح فسوف يحدث تسريباً.
- ٢ اربطي الدورق على مجموعة وحدة الشفرات ⑬. راجعي الرسوم التوضيحية الموجودة على الجانب السفلي لمجموعة وحدة الشفرات وهي كالتالي:

- 🔑 - موضع الفتح
- 🔒 - موضع القفل

لن يعمل المازج في حالة تركيبه بشكل غير صحيح.

- ٣ ضعي المكونات داخل الدورق.
- ٤ ركبتي الغطاء العلوي على الدورق وادفعيه لأسفل حتى يستقر في موضعه ⑰. ركبتي غطاء فتحة التعبئة.
- ٥ أزيلي غطاء مخرج الدفع الثاني عن طريق لفه في اتجاه عكس عقارب الساعة ورفعه لأعلى.
- ٦ ضعي المازج على وحدة الطاقة (الموتور) ثم لفيه في اتجاه عقارب الساعة ⑱ حتى يتم التشويق ويصدر صوت طقطقة.
- لن يعمل الجهاز في حالة تركيب المازج بشكل غير صحيح مع تشويق القفل.
- ٧ حددي سرعة التشغيل المطلوبة (راجع جدول السرعات الموصى بها) أو استخدم مفتاح وضع التشغيل النبضي ⑲ للتشغيل لفترات قصيرة.

استخدام أسطح التقطيع والبشر

سطح التقطيع/التقطيع الطولي القابل للعكس -
سطح التقطيع والبشر السميك ①: سطح التقطيع
والبشر الرفيع ②

استخدمي جانب التقطيع الطولي مع الجبن والجزر والبطاطس والأطعمة التي لها نفس ذلك القوام. استخدمي جانب التقطيع مع الجبن والجزر والبطاطس والكرنب والخيار والبنجر والبصل.

سطح البشر الناعم جداً ③
بشر جبن بارميزان والبطاطس لتحضير فطائر البطاطس الألمانية.

استخدام أسطح التقطيع

- ١ ركبتي السلطانية على وحدة الطاقة (الموتور) ثم ركبتي محور الدوران القابل لللفك والتركييب.
- ٢ امسكي سطح التقطيع من المقبض ثم ضعي السطح على محور الدوران مع توجيه السطح الملائم لأعلى.
- ٣ ركبتي الغطاء العلوي.
- ٤ أدخلي الطعام من خلال أنبوب إدخال المكونات.
- ٥ شغلي الجهاز مع الدفع بشكل منتظم بواسطة مقبض دفع المكونات - يحذر وضع أصابعك داخل أنبوب إدخال المكونات. تلميحات
- استخدمي مكونات طازجة.
- لا تقطعي الطعام إلى قطع صغيرة جداً. - اجعلي عرض (مقطع) أنبوب إدخال المكونات ممتلي بشكل متساو. يحول ذلك دون انزلاق الطعام على الجوانب أثناء تحضير الطعام.
- الطعام الموضوع بشكل رأسي يخرج قصيراً عن الطعام الموضوع بشكل أفقي.
- هناك دائماً كمية صغيرة من الفضلات على سطح التقطيع أو في السلطانية بعد تحضير الطعام.

19 عصارة الموالح (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

استخدمي العصارة لتحضير العصير من الموالح (مثل البرتقال والليمون والليمون الحمضي والجريب فروت).

Ⓐ مخروط العصر

Ⓑ المصفاة

استخدام عصارة الموالح

- ١ ركبتي السلطانية في المخرج ② ثم ركبتي محور الدوران القابل لللفك والتركييب.
- ٢ ركبتي المصفاة في السلطانية - تأكدي من استقرار مقبض المصفاة في موضعه مباشرة على مقبض السلطانية ⑬.
- ٣ ركبتي مخروط العصر على محور الدوران وأديره حتى يستقر تماماً في القاع ⑮.

تركيب واستخدام مانع الرذاذ

- ١ ركي السلطانية على القاعدة وأضيفي المكونات.
 - ٢ ركي مانع الرذاذ ⑤ عن طريق محاذاة الألسن مع فتحة الأداة الخاصة بالسلطانية ⑦ ثم لفي في اتجاه عكس عقارب الساعة ليستقر في موضع التعشيق ④.
 - ٣ ركي الأداة ثم اخفضي رأس الخلاط.
 - ٤ لإزالة مانع الرذاذ، نفذي الخطوات السابقة بترتيب عكسي.
- أثناء عملية الخلط، يمكن إضافة المكونات مباشرة إلى السلطانية عن طريق أنبوب إدخال المكونات.

مستشعر التحكم في السرعة الإلكتروني

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

⑩ جهاز تحضير الطعام (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

- ٧ جهاز تحضير الطعام غير ملائم لطحن حبوب القهوة أو تحويل حبيبات السكر إلى سكر بودرة.
- ٨ عند إضافة روح أو نكهة اللون للخلطات، تجنبني ملامسته مع البلاستيك حيث قد يؤدي ذلك إلى ترك علامات مستديمة على البلاستيك.

● لا تستخدمى مكونات ساخنة أثناء التحضير.

سكين التقطيع ⑪

يعتبر سكين التقطيع أكثر الأجزاء استخداماً مع الملحقات من حيث تعددية الاستخدام. تحدد طول فترة التشغيل القوام الناتج.

للحصول على قوام خشن، استخدمى وضع التشغيل النبضي.

استخدمى سكين التقطيع لتحضير الكيك والمعجنات أو فرم اللحم النيئ أو المطهي، استخدميه أيضاً لتحضير الخضراوات والمكسرات والفطائر والمغموسات والحساء المهروس وأيضاً لتحضير كسر البسكويت والخبز.

تلميحات

- قطعي الطعام مثل اللحم، الخبز، الخضراوات إلى مكعبات بطول ٢ سم قبل التحضير.
- يجب تكسير البسكويت إلى قطع صغيرة وإضافته عن طريق أنبوب إدخال المكونات أثناء تشغيل الجهاز.
- عند تحضير المعجنات استخدمى الدهون مباشرة من التلاجة مع تقطيعها في صورة مكعبات بطول ٢ سم.
- توخى الحذر حتى لا تتجاوزي الفترة المطلوبة لتحضير الطعام.
- لا تستخدمى سكين التقطيع لتحضير خلطات ثخينة مثل عجين الخبز.
- لا تستخدمى سكين التقطيع لجرش مكعبات الثلج أو الأظعمة الصلبة الأخرى، مثل التوابل فقد يتلف الملحق.

أ) عصا دفع المكونات

ب) أنبوب إدخال المكونات

ج) الغطاء العلوي

د) سكين التقطيع

هـ) السلطانية مع محور الدفع

ف) سطح التقطيع السميك/البشر

ج) سطح التقطيع الرفيع/البشر

ح) سطح البشر الناعم جداً

ز) محور الدفع القابل للفصل

استخدام جهاز تحضير الطعام

- ١ أزيلي غطاء المخرج عن طريق لفة في اتجاه عكس عقارب الساعة ثم الرفع ⑩.

٢ ركي السلطانية ⑤ فوق المخرج ② بحيث يكون المقبض ناحية اليمين ولفيها في اتجاه عقارب الساعة حتى تستقر في موضع التعشيق ⑬.

٣ ركي سكين التقطيع أو محور الدفع القابل للفصل مع الملحق المطلوب استخدامه.

ملاحظة: يجب تركيب محور الدفع القابل للفصل ① فقط عند استخدام أقراص التقطيع أو عصارة الموالح.

● ركي دائماً السلطانية والملحق في المخرج قبل إضافة المكونات.

٤ ركي الغطاء العلوي ⑭ - مع التأكد من استقرار سكين التقطيع/محور الدفع في مركز الغطاء العلوي.

- لأي سبب من الأسباب في حالة مقاطعة مصدر التيار الكهربائي الخاص بالخلط وتوقف الجهاز عن التشغيل، أدير مفتاح التحكم في السرعة إلى موضع الإيقاف "O" (إيقاف)، انتظري ثوان ثم أعيدي تحديد السرعة المطلوبة. يتم معاودة تشغيل الخلاط مرة أخرى.
- لن يتم تشغيل الجهاز ما لم يتم تركيب غطاء المخرج بشكل صحيح.
- إذا سمعت صوت الجهاز مثقلاً، فأوقفي التشغيل وأزيلي جزء من الخليط أو قومي بزيادة السرعة.
- أزيلي دائماً الملحق المركب في مخرج الدفع الثاني قبل رفع رأس الخلاط.
- تأكدي من عدم تركيب أو تخزين أي أداة أخرى خاصة بالسلطانية عند استخدام مخرج الدفع الثاني.

تلميحات

- أوقفي تشغيل الجهاز واكشطي جوانب السلطانية باستخدام ملعقة التقليب عند الحاجة.
- للحصول على أفضل النتائج اخفقي البيض عندما تكون حرارته هي نفس درجة حرارة الغرفة.
- قبل خفق بيض البيض، تأكدي من عدم وجود زيت أو صفار بيض على مضرب البيض أو السلطانية.
- استخدمي مكونات باردة للمعجنات ما لم يذكر خلاف ذلك في وصفة التحضير.
- استخدمي السمن في درجة حرارة الغرفة عند خلطه مع السكر لتحضير خلطات الكيك أو قومي بتليينه أولاً.
- الجهاز مجهز بخاصية زلبد الهادئس لتقليل تناثر المكونات. بنفس الكيفية في حالة تشغيل الخلاط لخلط خلطات ذات قوام كثيف في السلطانية، ومثال على ذلك عجينة الخبز، فقد تلاحظين استغراق الخلاط لبضعة ثوان حتى الوصول إلى السرعة المطلوبة.

نقاط هامة لتحضير الخبز

هام

- يحذر تجاوز السعات القصوى المحددة - فقد تتسببي في حمل زائد على الجهاز.
- حركة رأس الخلاط هي أمر عادي وخاصة عند خلط أحمال ثقيلة مثل عجينة الخبز.
- للحصول على أفضل نتائج لخلط المكونات أضيفي السوائل أولاً في السلطانية.
- على فترات زمنية أوقفي تشغيل الجهاز واكشطي الخليط عن خطاف العجين.
- دفعات الدقيق المضافة إلى الخليط تختلف وفقاً لكميات السائل المطلوبة لتحضير العجين وأيضاً التصاق العجين له تأثير شديد على التحميل على الجهاز. نوصي بمراقبة الجهاز أثناء تحضير العجين، يجب ألا تتجاوز العملية فترة ٦ إلى ٨ دقائق.

- ٣ لفك محور الدوران ⑤ للسماح بعملية التعديل الارتفاع، لفي الصامولة في اتجاه عقارب الساعة باستخدام مفتاح ربط مقاس ٥ مم (غير مزود مع الجهاز).
- لخفض الخفاقة في اتجاه قاع الوعاء، لفي محور الدوران في اتجاه عقارب الساعة.
- لرفع الخفاقة بعيداً عن قاع الوعاء، لفي محور الدوران في اتجاه عكس عقارب الساعة.
- ٤ اربطي الصامولة عن طريق لفها في اتجاه عكس عقارب الساعة.
- ٥ ركب الخفاقة المرنة ثم اخفضي رأس الخلاط. تأكدي من الموضع (راجعي النقطة ٢). كرري الخطوات السابقة حسب الحاجة حتى يتم تركيب الخفاقة بشكل صحيح. بمجرد الوصول إلى الارتفاع الصحيح أحكمي ربط الصامولة.
- ملاحظة: في حالة اهتزاز الخلاط بشكل شديد عند اختيار سرعة تشغيل، فيعني ذلك أن الخفاقة على مقربة شديدة من القاع ويجب إعادة ضبط ارتفاعها.

استخدام أدوات السلطانية

- ١ ادفعي مقبض تحرير رأس الخلاط ① لأسفل وارفعي رأس الخلاط حتى تستقر في موضع التشبيك.
- ٢ ركب السلطانية على القاعدة ولفيها في اتجاه عكس عقارب الساعة لتستقر في موضع التشبيك ②.
- ٣ اختاري الأداة المطلوب استخدامها وأدفعيها في التجويف الخاص بها في الجهاز حتى تستقر في موضع التشبيك محدثة صوت طقطة ③.
- ٤ ادفعي مقبض تحرير رأس الخلاط لأسفل واخفضي رأس الخلاط حتى تستقر في موضع التشبيك.
- ٥ وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي. لتشغيل الجهاز، لفي مفتاح السرعة إلى موضع السرعة المطلوبة. لإيقاف تشغيل الجهاز، أعيدي مفتاح التحكم في السرعة إلى موضع الإيقاف "O" (إيقاف).
- سوف يومض ضوء مؤشر تشغيل الطاقة ولن يعمل الخلاط، إذا كان رأس الخلاط في الوضع المرفوع لأعلى أو إذا كان غطاء المخرج غير مركب.
- أديرى المفتاح إلى وضع التشغيل النبضي ⑥ للتشغيل لفترات قصيرة.
- ٦ افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- ٧ ارفعي رأس الخلاط وأثناء الإمساك بها في نفس الأثناء اسحب الأداة من الفتحة المخصصة لها.

هام

- في حالة رفع رأس الخلاط أثناء التشغيل، يتوقف الجهاز فوراً. لإعادة تشغيل الخلاط، اخفضي رأس الخلاط، أديرى مفتاح التحكم في السرعة إلى موضع الإيقاف "O" (إيقاف)، انتظري ثوان ثم أعيدي تحديد السرعة المطلوبة. يتم معاودة تشغيل الخلاط مرة أخرى.

- لا ينصح بمعالجة التوابل، فقد تتسبب في تلف الأجزاء البلاستيكية.
- لن يعمل الجهاز في حالة تركيب القطاعة/المفرمة الصغيرة بشكل غير صحيح.
- استخدمني فقط المكونات الجافة.

أدوات الخطط وبعض من استخداماتها

11 مضرب العجين K

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

12 مضرب البيض

- لخفق البيض والزبد والقشدة والعجائن السائلة والكيك الإسفنجي خالي الدسم وأغطية الحلوى (المرنغ) وكيك الجبن والموس والسوفليه. لا تستخدم خفافة البيض مع الخلطات السميكة (مثل خلط السمن مع السكر) - فقد تتلفها.

13 خطاف العجين اللولبي

- يستخدم مع خلطات الخميرة فقط.

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

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

تركيب الخفافة المرنة

- تزود الخفافة المرنة مركبة بالفعل ويجب فكها دائماً للتنظيف 10.

- ١ ركب الخفافة المرنة بحذر في الملحق (الأداة) عن طريق إدخال قاعدة الخفافة المرنة في الشق 5 ثم إدخال أحد جانبي الخفافة في التجويف قبل تعشيق طرف الخفافة 6 برفق في موضعه. كرري نفس الخطوات مع الجانب الآخر 7.

التحقق من ارتفاع المضرب

- تم ضبط ارتفاع المضرب في المصنع ولا يتطلب أي ضبط. إذا كانت هناك حاجة إلى تعديل الارتفاع، فيرجي اتباع الخطوات التالية.

 - ١ أثناء إيقاف تشغيل الخلاط، ركب الخفافة المرنة واخفضي رأس الخلاط.
 - تحققي من موضع الخفافة داخل وعاء الخفق 8. في وضع التركيب المثالي، يجب أن تلامس الخفافة سطح وعاء الخفق كما لو كانت تسمح الوعاء برفق أثناء عملية الخطط.
 - ٢ إذا كانت المسافة بين الخفافة وسطح الوعاء تحتاج إلى الضبط، ارفعي رأس الخلاط وأزيلي الخفافة.

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

قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى

- اغسلي الأجزاء المسموح بغسلها: راجعي قسم العناية والتنظيف.

مفتاح الرسم التوضيحي

- 1 غطاء المخرج
- 2 مخرج الدفع الثنائي (السرعة المتوسطة والعالية)
- 3 آليات التعشيق
- 4 تجويف تخزين السلك الكهربائي
- 5 زر التحكم في السرعة/التشغيل النبضي
- 6 وحدة الطاقة (الموتور)
- 7 مقبس إحق السلطانية
- 8 السلطانية
- 9 رأس الخلاط
- 10 ذراع تحرير رأس الخلاط
- 11 مضرب العجين K
- 12 خفافة البيض
- 13 خطاف العجين اللولبي
- 14 مضرب الخلطات الكريمة (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)
- 15 مانع الرذاذ

الملحقات

ليس بالضرورة تزويد كل الملحقات المدرجة داخل صندوق بيع جهاز تحضير الطعام لديك. تختلف الملحقات تبعاً لاختلاف موديلات الجهاز.

- 16 جهاز تحضير الطعام (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)
- 17 عصارة الموالح (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)
- 18 المارز الزجاجي (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)
- 19 مستخلص العصير (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)
- 20 المفرمة (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)
- 21 ملحق تحضير المكرونة (ملحق خاص بالمفرمة)
- (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)
- 22 ملحق القطاعة/المفرمة الصغيرة (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

راجعي جدول سرعات التشغيل الموصى بها لكل ملحق.

● تأكدي دائماً من استخدام ٤٥٪ من وصفة تحضير المكرونة من السوائل. خلطة المكرونة الجافة جداً أو التي يتم تغذيتها داخل الجهاز بسرعة كبيرة قد تتسبب في كسر ملحق تحضير المكرونة لديك و/أو الجهاز.

● استخدمني فقط مقبض مفتاح الربط لدفع العجين خلال أنبوب إدخال المكونات ولا تدفعي بقوة.

● أدخل العجين بكميات صغيرة في المرة الواحدة وبمعدل ثابت. لا تسمحي لأنبوب إدخال المكونات بالامتلاء عن آخره.

ملحق مستخلص العصير

● لا تستخدمني العصاراة في حالة تلف المرشح.

● شفرات التقطيع الموجودة في قاعدة المرشح حادة جداً، توخي الحذر عند التعامل مع المرشح وتنظيفه.

● لا تستخدمني الغطاء العلوي لتشغيل العصاراة، استخدمني دائماً زر التحكم في السرعة / التشغيل النبضي.

● في حالة حدوث اهتزاز مفرط أثناء استخدام هذا الملحق، خفضي السرعة أو قومي بإيقاف تشغيل الجهاز وافصليه عن مصدر التيار الكهربائي ونظفي أي لب موجود في الاسطوانة (تهتز العصاراة في حالة التوزيع غير المتساوي لللب).

ملحق القطاعة/المفرمة الصغيرة

● لا تلمسي الشفرات الحادة. ابقِي على الأطفال بعيداً عن وحدة الشفرات.

● قبل إزالة ملحق القطاعة/المفرمة الصغيرة عن الجهاز:

○ أوقف تشغيل الجهاز؛

○ انتظري حتى توقف الشفرات عن الدوران تماماً؛

○ توخي الحذر حتى لا ينفصل الوعاء عن وحدة الشفرات.

● استخدمني الوعاء فقط ووحدة الشفرات مع القاعدة المزودة مع الجهاز.

● يحذر مزج سوائل ساخنة في ملحق القطاعة/المفرمة الصغيرة.

● يحذر محاولة تركيب وحدة الشفرات في الجهاز بدون تركيب الوعاء.

● لضمان إطالة عمر ملحق القطاعة/المفرمة الصغيرة، لا تشغيلها لفترة أطول من ٣٠ ثانية. أوقف تشغيلها بمجرد حصولك على القوام المطلوب.

- لا تستخدمى مكونات ساخنة أثناء التحضير.
- مخاطر التعرض لحروق: يجب ترك المكونات الساخنة حتى تبرد
- وتصبح في درجة حرارة الغرفة قبل إضافتها إلى الدورق أو قبل المزج.
- لا تستخدمى الغطاء العلوي لتشغيل جهاز تحضير الطعام، استخدمى دائماً زر التحكم في السرعة / التشغيل النبضي.

ملحقات المازج

- أبقى على يديك وأدوات المطبخ خارج دورق المازج أثناء توصيله مع مصدر التيار الكهربى.
- يحذر تركيب وحدة الشفرات على وحدة الطاقة (الموتور) بدون تركيب دورق المازج.

- لا تستخدمى مكونات ساخنة أثناء التحضير.
- مخاطر التعرض لحروق: يجب ترك المكونات الساخنة حتى تبرد
- وتصبح في درجة حرارة الغرفة قبل إضافتها إلى الدورق أو قبل المزج.
- يجب تشغيل المازج فقط مع تركيب الغطاء العلوي في موضعه.
- استخدمى الدورق فقط مع وحدة الشفرات المزودة.
- يحذر تشغيل المازج فارغاً.
- لضمان إطالة عمر المازج، لا تشغيله لفترة زمنية متواصلة أطول من ٦٠ ثانية. أوقفى تشغيل المازج بمجرد حصولك على القوام المطلوب.
- لا ينصح بمعالجة التوابل حيث قد تتسبب في تلف الأجزاء البلاستيكية.
- بالنسبة لوصفات المشروبات المخفوقة ذات الرغوة - لا تخلطى المكونات المجمدة التي تحولت إلى كتلة صلبة أثناء التجميد، ولكن هشمىها إلى أجزاء قبل إضافتها إلى الدورق.

ملحق المفرمة وتحضير المكرونة

- تأكدي دائماً من إزالة العظام والقشرة الخارجية للحم وما شابه ذلك قبل عملية الفرغ.
- في حالة فرغ المكسرات، ضعى كمية قليلة في كل مرة وانتظري حتى خروج مفروم الكمية المضافة قبل إضافة كمية أخرى.
- استخدمى دائماً مفتاح الربط أو عصا دفع المكونات الخاصة بالمفرمة المزودة مع الجهاز. يحذر إدخال أصابعك أو أدوات المائدة داخل أنبوب إدخال المكونات.
- تحذير - شفرات التقطيع حادة جداً، توخى الحذر أثناء التعامل معها سواء أثناء الاستخدام أو أثناء التنظيف على حد سواء.
- تأكدي من تركيب الملحق في موضعه الصحيح قبل تشغيل الجهاز.

- لا تحاولي تحريك أو رفع رأس الخلاط أثناء تركيب أي من الملحقات حيث يصبح جهاز المطبخ المتكامل غير مستقر.
- يحذر تشغيل الجهاز بالقرب من حافة سطح التشغيل.
- 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.
- قد يؤدي سوء استخدام الجهاز إلى حدوث إصابات.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. احتفظي بالجهاز والسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال.
- استخدمي الجهاز فقط في الاستخدامات المنزلية المخصص لها. لن تتحمل شركة Kenwood أية مسؤولية في حالة استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة أو عدم الامتثال للتعليمات المذكورة.
- تعتمد السعة القصوى على الملحق المستخدم والذي يستمد الحمل الأكبر. بعض من الملحقات الأخرى قد تستمد حمل أقل.
- ستتلف الملحقات وقد يتسبب ذلك في حدوث إصابات في حالة تعرض آلية التعشيق لقوة مفرطة.
- ملحق جهاز تحضير الطعام
- سكين التقطيع الخاص بجهاز تحضير الطعام وأيضاً أسطح التقطيع حادة جداً، لذلك توخي بالغ الحذر عند التعامل معها. امسكي دائماً سكين التقطيع بقبضة الإصبع من الجزء العلوي بعيداً عن حافة التقطيع، سواء عند الاستخدام أو التنظيف على حد سواء.
- أزيل سكين التقطيع دائماً قبل صب المحتويات من السلطانية.
- أبق على يديك وأدوات المطبخ خارج سلطانية جهاز تحضير الطعام أثناء توصيل الجهاز مع مصدر التيار الكهربائي.
- يحذر استخدام الأصابع لدفع الطعام خلال أنبوب إدخال المكونات. استخدم دائماً عصا دفع المكونات المزودة.
- قبل إزالة الغطاء العلوي عن سلطانية جهاز تحضير الطعام:
 - أوقف تشغيل الجهاز؛
 - انتظري حتى توقف الملحقات/الشفرات تماماً عن الحركة؛
- يحذر إزالة الغطاء العلوي الخاص بجهاز تحضير الطعام إلا بعد توقف سكين التقطيع / أسطح التقطيع عن الحركة تماماً.

سلامتك

- أقرئي 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 تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي:
 - قبل تركيب وإزالة الأجزاء؛
 - في حالة عدم الاستخدام؛
 - قبل التنظيف.
- أدبري مفتاح التحكم في السرعات إلى موضع إيقاف التشغيل "O" (إيقاف) وافصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي قبل تركيب أو إزالة أي من الأدوات أو الملحقات وأيضاً فور الانتهاء من الاستخدام وقبل التنظيف.
- أبعدي أصابعك عن الأجزاء المتحركة والملحقات التي تم تركيبها.
- يحذر ترك جهاز المطبخ المتكامل دون ملاحظة أثناء تشغيله.
- يحذر استخدام الجهاز في حالة تلفه. في مثل هذه الحالة يجب فحص الجهاز أو إصلاحه:
- راجعي قسم ز الصيانة ورعاية العملاء.
- يحذر ترك السلك الكهربائي متديلاً في حالة وجود طفل فقد ينتزعه.
- يحذر تعرض وحدة الطاقة زالموتورس أو سلك الكهرباء أو قابس التوصيل للماء.
- تأكدي من عدم تركيب أو تخزين أي أداة أخرى خاصة بالسلطانية عند استخدام مخرج الدفع الثنائي.
- يحذر استخدام ملحق غير معتمد أو أكثر من ملحق في المرة الواحدة.
- يحذر تجاوز السعات القصوى الموضحة في جدول السعات القصوى.
- توخي الحذر عن حمل هذا الجهاز. تأكدي من قفل رأس الخلاط في الوضع لأسفل وتأمين السلطانية والأدوات وغطاء المخرج والسلك الكهربائي قبل حمل الجهاز.
- تأكدي أن السلك الكهربائي مفروود بالكامل عن تجويف تخزين السلك ④ قبل استخدام جهاز المطبخ المتكامل.
- يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.



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

kenwoodworld.com

KENWOOD

CREATE MORE

125765/4

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>