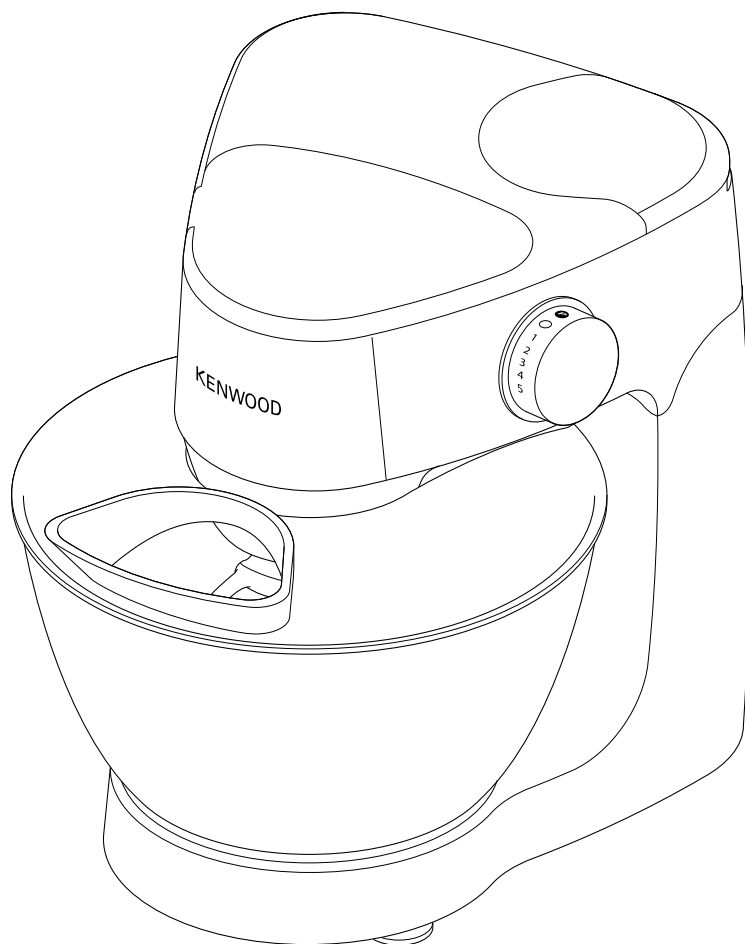


KENWOOD

TYPE KHC29

Instructions



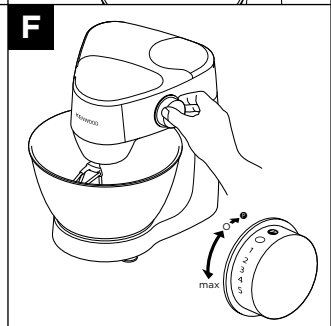
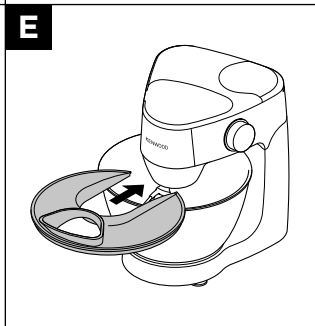
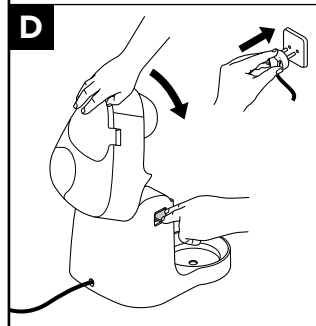
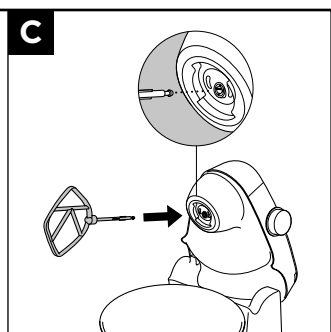
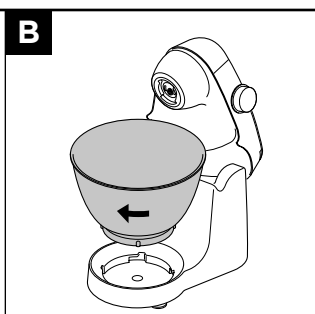
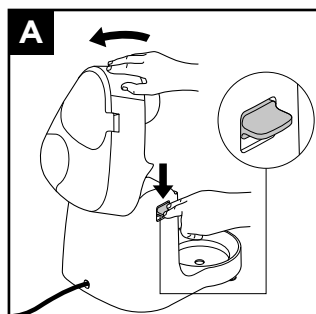
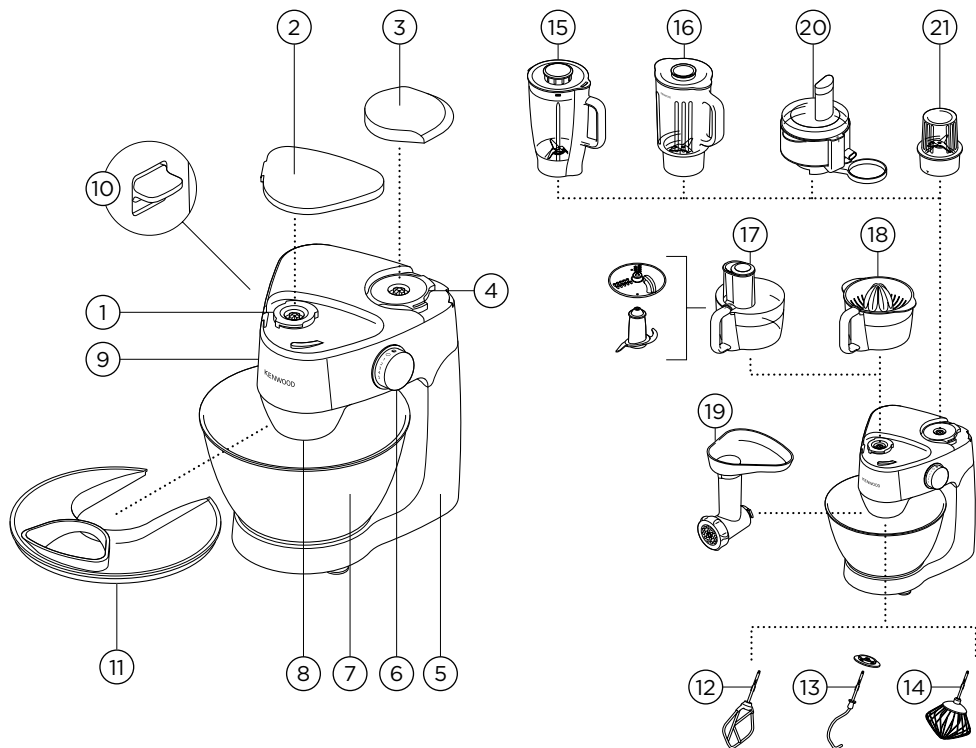
English

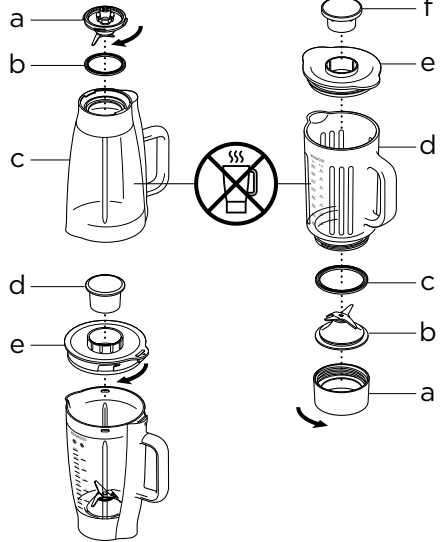
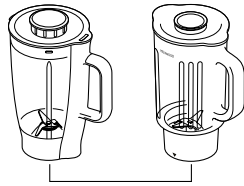
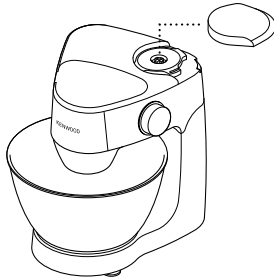
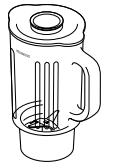
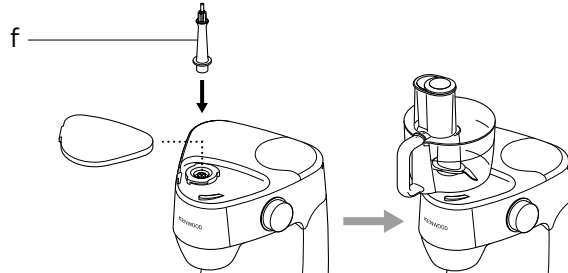
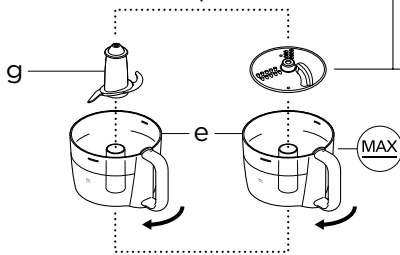
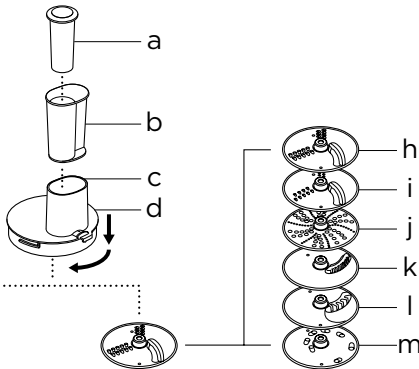
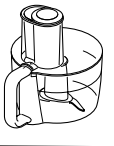
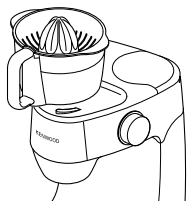
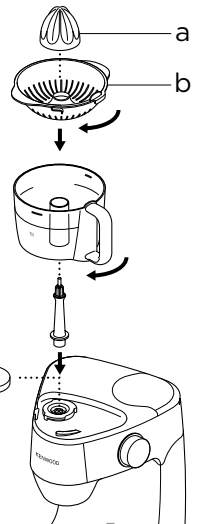
2 - 17

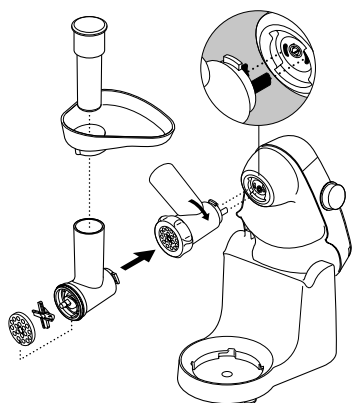
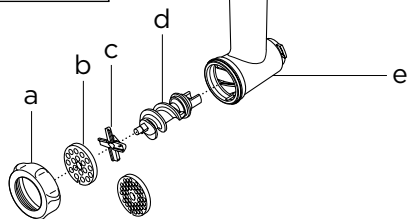
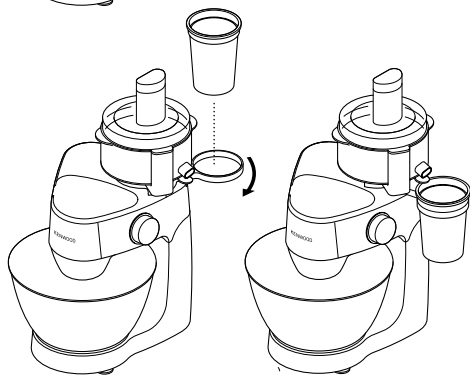
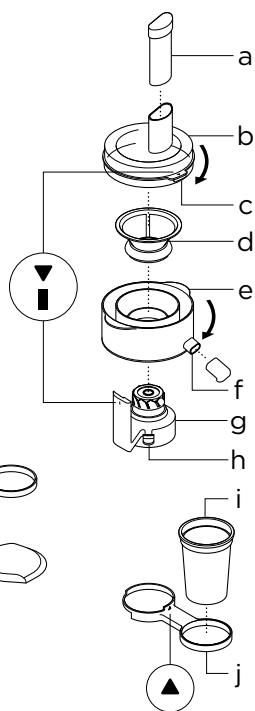
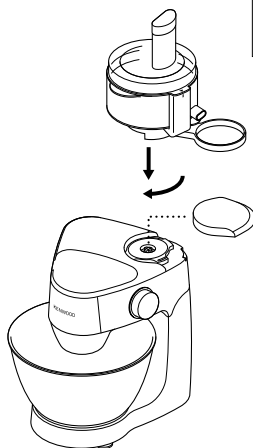
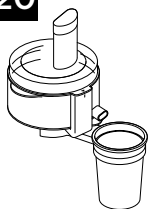
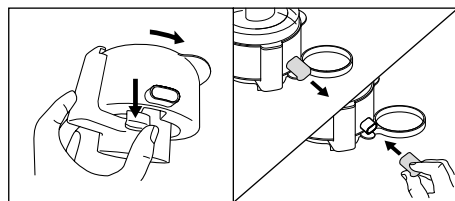
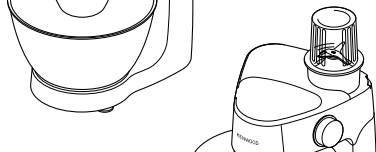
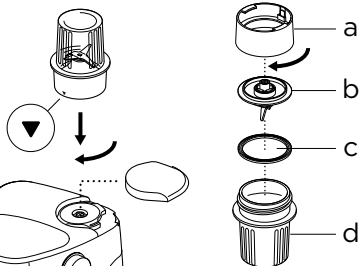
عربي

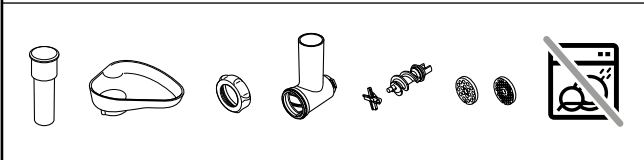
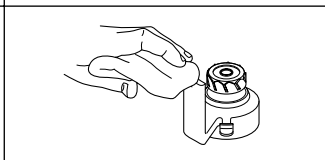
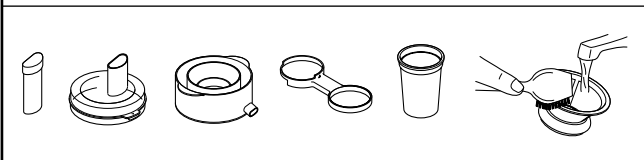
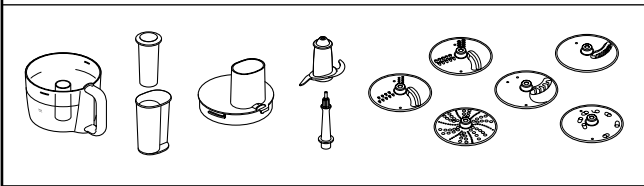
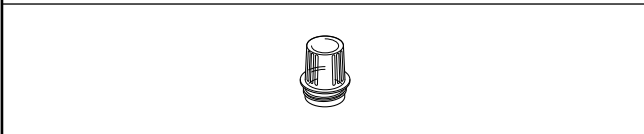
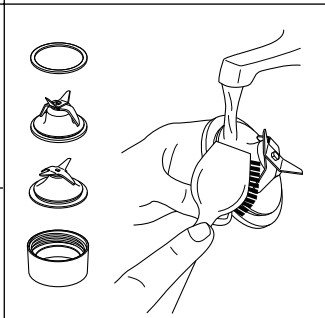
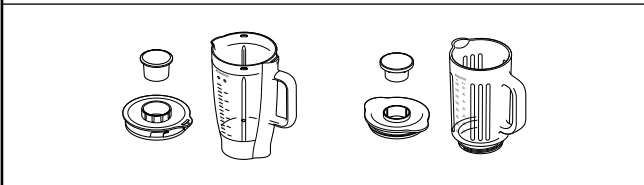
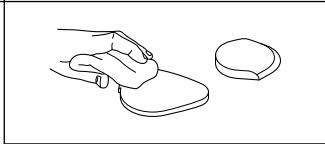
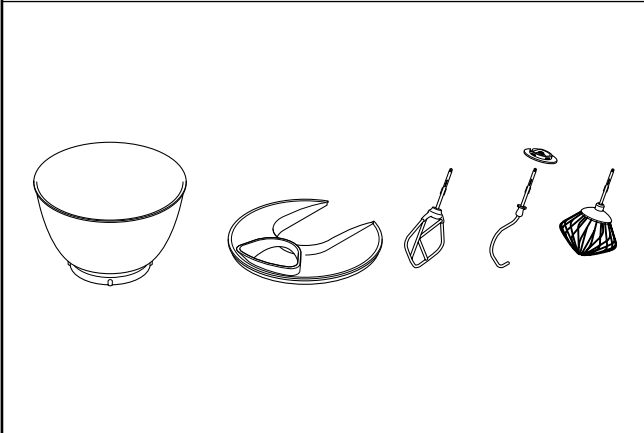
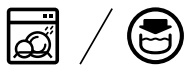
٣٥ - ١٨





15**16****17****18**

19**20****21**



Safety

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

Function/ Attachment	Maximum OperationTime	Rest Period Between Operations
Dough Tool	8 mins	Unplug the appliance and allow to cool down for 15 minutes
Blender	60 secs	
Mill	30 secs	
Food Mincer	10 mins	

- Keep your fingers away from moving parts and fitted attachments. Never put your hand/fingers in the hinge mechanism.
- 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 drive outlets.
- Never use an unauthorised attachment or more than one attachment at a time.

- Never exceed the quantities stated in the recommended usage chart.
- Take care when lifting this appliance. Ensure the head is correctly latched in the down position and that the bowl, tools, outlet covers and cord are secure before lifting.
- 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.

Attachment General Safety

- **Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to sudden steaming.**
- Keep hands and utensils out of the blender and food processor bowl whilst connected to the power supply.
- The appliance will not operate if the attachments are not correctly fitted.
- The processing of spices is not recommended as they may damage the plastic parts.
- The rated power is based on the Compact Chopper/Mill attachment. Other attachments may draw less power.

- Should excessive vibration occur when using an attachment, either reduce the speed or stop the machine and remove some of the contents.
- Attachments will be **damaged** and may cause injury if the interlock mechanism is subjected to excessive force.
- **DO NOT process hot ingredients.**
- **SCALD RISK:** Hot ingredients must be allowed to cool to room temperature before placing in the food processor bowl, mill, goblet or before blending.

Blender attachment

- Never fit the blade unit to the power unit without the blender goblet fitted.
- **AT282 Important** - The skirt on the bottom of the goblet is fitted during manufacture and no attempt should be made to remove it.
- Only operate the blender with the lid in place.
- Only use the goblet with the blade assembly supplied.
- Never run the blender empty.
- Smoothie recipes – never blend frozen ingredients that have formed a solid mass during freezing; break it up before adding to the goblet.
- Do not process spices such as cloves, dill and cumin seeds as they may damage the plastic parts.
- Do not use the blender as a storage container. Keep it empty before and after use.
- Never blend more than the maximum marked on the goblet - less for frothy liquids such as milk shakes.

Food Processor

- The 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.**
- **When slicing/grating do not let the bowl fill up as far as the cutting disc: empty it regularly.**
- **Do not exceed the 'MAX' capacity level on the bowl.**

- Always remove the knife blade before pouring contents from the bowl.
- 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 and wait until the blade or discs have completely stopped.
- Do not use the lid to operate the food processor, always use the speed control.

Food Mincer

- 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 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.
- **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.

Juice Extractor

- **Do not use the juicer if the filter, juicer lid or bowl are damaged or has visible cracks.**
- The cutting blades on the base of the filter are very sharp, take care when handling and cleaning the filter.
- Before removing the lid, switch off and wait for the filter to stop.
- Only use the pusher supplied. Never put your fingers in the feed tube. Unplug before unblocking the feed tube.
- 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 Mill

- Do not touch sharp blades. Keep the blade assembly away from children.
- Before removing the mill 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 assembly with the base supplied.
- Never fit the blade assembly to the machine without the jar fitted.
- Do not process hard spices such as dried Turmeric root as they may damage the blade.

Cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- Dismantle attachments fully before cleaning.
- 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.
- **Handle the blades and discs with care - they are extremely sharp.**

Power Unit

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

Bowl

- 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).

Before plugging in

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

Important – Plug and Fuse Information

- The wires in the cord are coloured as follows:
Blue = Neutral
Brown = Live
- If the plug supplied with your appliance has a fuse fitted it is rated either 10A or 13A. If the fuse fails it must be replaced with one of the same rating.
- If the plug or cord requires replacing a new cord set should be fitted by an Authorised Kenwood Repairer.

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 'Cleaning'.

Key

Kitchen Machine

- ① **Medium Speed Outlet**
- ② Medium speed outlet cover
- ③ High speed outlet cover
- ④ **High Speed Outlet**
- ⑤ Power unit
- ⑥ On/Off and speed control
- ⑦ Bowl
- ⑧ **Tool Socket**
- ⑨ Mixer head
- ⑩ Head release lever
- ⑪ Splashguard

Bowl Tools

- ⑫ Beater
- ⑬ Dough hook with removable guard
- ⑭ Whisk

Attachments

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

For more information or to order optional attachments not included in your pack visit the Kenwood website www.kenwoodworld.com.

- ⑮ Plastic blender (AT282)
- ⑯ Glass blender (AT283)
- ⑰ Food processor (AT284)
- ⑱ Citrus juicer (Requires AT284)
- ⑲ Food mincer (AT281)
- ⑳ Juice extractor (AT285)
- ㉑ Compact chopper/mill (AT286)

To Use Your Bowl and Tools

Refer to Illustrations **A** - **F**

- A** Press down on the head release lever and gently raise the mixer head.
- B** Fit the bowl - turn clockwise to lock.
- C** Push the selected tool into the tool socket - you will hear a 'click' when fitted securely.
 - To prevent food ingress - always ensure the guard is fitted onto the shaft of the dough hook before inserting into the outlet.
- D** Press down on the head release lever and lower the head gently down. Plug into the power supply.
- E** Slide the splashguard onto the bowl to fit.
 - During mixing, ingredients can be added directly to the bowl via the chute.
- F** Turn the speed control to the desired setting, Use pulse (P) for short bursts of speed.

After processing turn the speed control to 'O' and unplug from the power supply. Raise the mixer head and whilst holding it steady, pull the tool from the outlet.

Hints and Tips

Beater

- When creaming fat and sugar for cake mixes, always use the fat at room temperature or soften it first.
- Switch off and scrape the bowl with a spatula when necessary.
- Use cold ingredients for pastry unless your recipe states otherwise.

Dough hook

- The ingredients mix best if you put the liquid in first.
- At intervals stop the machine and scrape the mixture off the dough hook.

Flour

- Different batches of flour vary in the amount of liquid required. The stickiness of the dough has a direct effect on the load on the machine. Keep the machine under observation whilst the dough is mixing.

Whisk

Important

- **Do not use the whisk for heavy mixtures e.g. creaming fat and sugar as you will damage it.**
- Best results achieved when eggs are at room temperature.
- Before whisking egg whites, make sure there is no grease or egg yolk on the whisk or the bowl.
- Mayonnaise - for best results scrape down the bowl after the addition of the oil and run for a further 10 secs at max speed.
- Batter Mixes - add the flour to the bowl first, then liquid and mix on minimum speed to incorporate the ingredients.

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.

Points to note:

- Never exceed the maximum capacities stated – you may overload the machine.
- **Some movement of the mixer head is normal when mixing heavy loads such as bread dough.**
- If the mixer head is raised during operation, the machine will continue to operate. Always switch off before raising the head.
- **The machine will not operate unless all the outlet covers are correctly fitted.**
- If you hear the machine labouring either switch off and remove some of the mixture or increase the speed.
- Your mixer has been fitted with a 'soft start' feature to minimise spillage. However if the machine is switched on with a heavy mixture in the bowl such as bread dough, you may notice that the mixer takes a few seconds to reach the selected speed.
- Always remove attachments fitted to the outlets before raising the mixer head.

Using the Drive Outlets

High Speed Outlet ④ attachments

Lift off the high speed outlet cover ③. Ensure the medium outlet cover is in place otherwise the appliance will not operate.

Medium Speed Outlet ① attachments

Lift off the medium speed outlet cover ②. Ensure the high speed outlet cover is in place otherwise the appliance will not operate.

To Use your Attachments

Refer to the relevant illustrations for each attachment and see hint and tips under each attachment section.

15 Plastic Blender

- a Blade unit
- b Sealing ring
- c Goblet
- d Filler cap
- e Lid

16 Glass Blender

- a Blade holder
- b Blade unit
- c Sealing ring
- d Goblet
- e Lid
- f Filler cap

Assemble the Blender as shown in illustration 15 and 16

Note: ensure the sealing ring is fitted correctly or leaking will occur.

Lid Fitting

- ⑮ Plastic blender – turn clockwise to lock.
- ⑯ Glass blender – push down to secure.

Hints and Tips**Do not process hot ingredients**

- When making mayonnaise, put all the ingredients, except the oil, into the blender. Then, with the machine running, remove the filler cap and add the oil slowly and evenly.
- Thick mixtures, e.g. pates and dips, may need scraping down. If the mixture is difficult to process, add more liquid.
- To blend dry ingredients - cut into pieces, remove the filler cap, then with the appliance running, drop the pieces down one by one.

17 Food Processor

- a Small pusher
- b Large pusher
- c Feed tube
- d Lid
- e Bowl
- f Drive shaft
- g Knife blade

Discs (if supplied)

- h Thick slicing/grating disc
- i Thin slicing/grating disc
- j Extra fine grating disc
- k Thin julienne style chipper disc
- l Standard chipper disc
- m Extra thick grating disc

Assemble the Food Processor as shown in illustration 17

- 1 Place the drive shaft onto the outlet.
- 2 Fit the bowl over the drive shaft with the handle above the speed control and turn clockwise until it locks into position.
- 3 Fit either the knife blade, one of the discs or the citrus juicer. **The knife blade and cutting section of the discs are sharp so always handle with care.**

Hints and Tips

- Cut meat, bread and vegetables into 2cm cubes before processing.
- Herbs are best chopped when clean and dry.
- Take care not to over process when using the knife blade.
- Do not use knife blade to chop ice cubes or other hard foods such as spices, they may damage the attachment.
- If adding almond essence or flavouring avoid contact with plastic as this may stain.

Discs

- 1 Choose which feed tube you want to use. The pusher contains a smaller feed tube for processing individual items or thin ingredients.

- 2 Put the food into the feed tube.
- 3 Switch on and push down evenly with the pusher - never put your fingers in the feed tube.

To use the small feed tube - put the large pusher inside the feed tube first.

To use the large feed tube - use both pushers together.

- Do not let the bowl fill up as far as the cutting disc: empty it regularly.
- Do not exceed the 'MAX' capacity level on the bowl.

Hints and Tips

- When using the reversible discs ensure that the required cutting side is uppermost.
- Use fresh ingredients.
- Do not cut food up too small. To stop food slipping over during processing fill the width of the large feed tube or use the small feed tube.
- When slicing or grating: food placed upright comes out shorter than food placed horizontally.
- After use there will always be a small amount of waste on the disc or in with the food.

18 Citrus Juicer

- a Cone
- b Sieve

Note: This attachment can only be used in conjunction with the food processor AT284.

Assemble the Citrus Juicer as shown in illustration 18

- 1 Fit the sieve into the bowl ensuring that the tab on the rim locks into the bowl handle.
- 2 Fit the cone over the drive shaft turning until it drops all the way down.
- 3 Cut the fruit in half. Switch to speed 3 and press the fruit onto the cone.

Hints and Tips

- 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 sieve regularly to prevent the build up of pulp and seeds.

19 Food Mincer

- a Ring nut
- b Screens: medium or coarse (depends on model variant)
- c Cutter
- d Scroll
- e Body
- f Tray
- g Pusher

Assemble the Food Mincer as shown in illustration 19

- 1 Fit the scroll inside the body.
- 2 Fit the cutter – ensure it is located correctly with the cutting side outermost.
- 3 Fit a screen – align the pin with the notch.
- 4 Loosely fit the ring nut.

To use the Food Mincer

- 1 Raise the mixer head. Ensure both outlet covers are fitted.
- 2 With the attachment in the position shown - align the drive tabs on the end of the scroll with the corresponding slots in the drive outlet.
- 3 Push the attachment into the outlet and turn clockwise until it locks into place.
- 4 Tighten the ring nut manually.
- 5 Fit the tray
- 6 Cut meat into 2.5cm (1") -wide strips.
- 7 Select Max speed. Using the pusher gently push the food through, one piece at a time. **Do not push hard** - you could damage your machine.

Hints and Tips

- **Thaw frozen food thoroughly before mincing.**
- Always ensure bones and rind etc are removed from the meat before mincing.

20 Juice Extractor

- a Pusher
- b Lid
- c Lid interlock tab
- d Filter
- e Pulp container
- f Juice outlet (spout)
- g Base unit
- h Pulp container release lever
- i Beaker
- j Beaker holder

Assemble the Juicer as shown in illustration 20

- 1 Place the pulp container onto the base unit and turn clockwise until it locks into position. When correctly fitted the juice outlet should be located over the pulp container release lever.
- 2 Fit the filter and push firmly into position.
- 3 Fit the lid onto the pulp container - turn clockwise to align the arrow ▼ on the lid tab with the mark | on the base unit.
- 4 Place the beaker holder onto the underside of the attachment - the arrow ▲ on the beaker holder should be pointing upwards and aligned with the juice outlet.
- 5 Whilst supporting the beaker holder, fit the attachment to the outlet by aligning the spout over the corner of the machine and then turn clockwise to lock into position.
- 6 To fit the beaker, rotate the holder away from the spout and then place the beaker in the holder. Rotate the beaker so that it is located underneath the juice outlet.
- 7 Cut the food to fit the food tube.

- 8 Turn to Max speed, then place the food into the feed tub. **Push down evenly with the pusher – never put your fingers in the feed tube.**

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).
- 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 and Tips

- Citrus Fruit - For best result use the Citrus juicer which is available separately.
- Insert soft food slowly to get the most juice.
- Remove stones (plums, peaches, cherries etc).
- Remove tough skins (melons, pineapples, cucumbers, etc).
- Soft-skinned and other foods just need washing (apples, pears, carrots, spinach, grapes, strawberries, celery etc).

Health recommendations

- To retain the vitamins drink the juice as soon as possible.
- If you need to store the juice for a few hours put it in the fridge and add a few drops of lemon juice to keep it fresh.
- Do not drink more than three 230ml (8 fl.oz.) glasses of juice a day unless you're 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.

To dismantle the Juicer

Reverse the assembly procedure. To remove the pulp container from base unit - press the release lever on the base unit and rotate the pulp container anti-clockwise. Then lift off.

Juice Outlet (spout)

- The spout is designed to be removable for cleaning. Pull the spout to remove.
- To refit after cleaning - push the spout fully on.

21 Compact Chopper/Mill

- a Base
- b Blade unit
- c Sealing ring
- d Jar

Assemble the Mill as shown in illustration 21

- 1 Put your ingredients into the jar.
- 2 Ensure the sealing ring is correctly fitted on the blade unit. Leaking will occur if the seal is not fitted correctly.
- 3 Turn the blade unit upside down. Lower it into the jar, blades down.
- 4 Screw the base onto the jar until it is finger-tight.
- 5 Place the mill onto the outlet with the arrow on the mill base towards the back of the machine. Turn the mill clockwise to lock firmly into place until the two arrows align .
- 6 Switch on to maximum speed.







Hints and Tips

- The processing of spices is not recommended as they may damage the plastic parts.
- Do not process hot ingredients allow to cool before processing.

Recommended Usage Chart

Eggs sizes used = medium sized (Weight 53 – 63g).






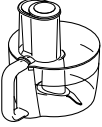







*** This is for guidance only and will vary depending on the exact recipe and ingredients being processed.**

Bowl Tool	Recipe/ Process				 (Mins)
	Creaming butter/ margarine and sugar		Fruit cake 1.8kg total (6 egg mix)	Min → Max	3 – 5
	Beating eggs into cake mixes			4 → Max	1 – 4
	Folding in flour, fruit etc			Min → 1	30 – 60 secs
	Pastry & Biscuits – rubbing fat into flour	Flour weight	450g	Min → 2	2 – 3
	All in one cake mixes	Total weight	1.6kg	Min → Max	45 – 60 secs
	Bread Dough (stiff yeasted)	Flour Weight	500g	Min ↓ 3	45 – 60 secs
		Total Weight	805g		5 – 7
	Soft yeasted dough (enriched with butter and eggs)	Flour Weight	500g	Min ↓ 3	45 – 60 secs
		Total Weight	960g		5 – 7
	Egg whites		8	Min → Max	1½ – 3
	Fatless sponges		620g (6 Egg Mix)		4 – 6
	Cream		250 – 600ml	Min → Max	2 – 4
	Mayonnaise	Egg yolks	4	Max	1 – 2
	Pancake Batter		1l	Min ↓ Max	10 secs ↓ 45 – 50 secs

Recommended Usage Chart

Eggs sizes used = medium sized (Weight 53 - 63g).






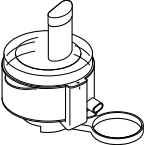

*** This is for guidance only and will vary depending on the exact recipe and ingredients being processed.**

Bowl Tool/ Attachments	Recipe/ Process				 (Mins)	
 	Cold liquids, Drinks and Smoothies	Plastic AT282	1.5l	Max	30 - 60 secs	
		Glass AT283	1.2l			
	Milkshake/ Cold Milk	Plastic AT282	1.2l	Max	15 - 30 secs	
		Glass AT283	800ml			
Ice Cubes	6 (125g)	P	15 - 30 secs			
 	Raw Meat and Fish		400g	3 → Max	15 - 20 secs	
	Onion		250g	P	5 - 10 secs	
	Biscuits		100 - 250g	Max	20 - 30 secs	
	Pastry - rubbing fat into flour. Adding water to combine pastry ingredients		340g Flour weight		Max	10 secs
					Max	10 - 20 secs
	All in one cake mixes	Total weight	800g	Min → Max	10 - 20 secs	
Mayonnaise	Egg yolks	3 - 4	Max	1 - 2		
 	Slice and grate cheese, carrot, potato, cabbage, courgette, beetroot		Do not exceed maximum Mark on the bowl.	Max	10 - 20 secs	
	Slice softer items such as cucumbers and tomatoes			4 - Max		
	Parmesan cheese and potatoes			Max		
 	Potatoes for fries and firm ingredients for salads casseroles and dips (e.g. carrot, swede, courgette and cucumber)			Max		
				Max		
	Grate carrots and cheeses		Max			

Recommended Usage Chart

Eggs sizes used = medium sized (Weight 53 – 63g).

*** This is for guidance only and will vary depending on the exact recipe and ingredients being processed.**

Attachments	Recipe/ Process			 (Mins)
	All citrus fruit	1kg	3	2 - 3
	Meat, poultry and fish.	-	Max	10
	Juice fruit and vegetables e.g. carrots, apples, pineapple, tomatoes and grapes.	500g	Max	30 - 60 secs
	Soft fruits and vegetables e.g. tomatoes and grapes	500g	Max	
	Nuts	50g	Max	30 secs
	Coffee Beans	50g	Max	30 secs
	Cold Purees	50g	Max	30 secs
	Spicy Honey & Nut Marinade Honey (room temp) Crunchy peanut butter Small Chilli	250g 40g 1	P	10 secs

Cleaning Instructions - Refer to the relevant Illustration **22**

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.**

UK

If you need help with:

- using your appliance or
- servicing, spare parts or repairs (in or out of guarantee)
- ☎ call Kenwood customer care on **0345 222 0458**. **Have your model number (e.g. TYPE KHC29) and date code (5 digit code e.g. 20T04) ready.** They are on the underside of the power unit.
- **Spares and Attachments**
- ☎ call 0844 557 3653.

Other countries

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



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

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Guarantee UK only

- If your 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.

Troubleshooting Guide

Problem	Cause	Solution
Appliance stopped during operation.	No Power.	Check appliance is plugged in.
	Machine overloaded/ maximum capacities exceeded.	Turn the speed switch to the off position, wait a few seconds and then re-select the speed. The appliance should resume operating straight away. Check maximum capacities in the 'Recommended Usage Chart'.
	Outlet covers not fitted or unlocked.	Check that the outlet cover/s are fitted correctly.
Medium or High speed attachments not operating.	Attachment not fitted and locked on correctly.	Check attachment locked on correctly.
	Other outlet cover not fitted correctly.	Check other outlet cover fitted correctly.
Movement on the worksurface.	Feet on the underside of the unit are wet or dirty.	Regularly check the feet are clean and dry.
Blender or mill attachment leaking from blade unit.	Seal missing. Seal incorrectly fitted. Seal damaged.	Check seal is fitted correctly and not damaged. To obtain a replacement seal see 'Service and Customer Care'.
Poor performance of tools/attachments.	Refer to hints in relevant 'Using The Attachments' section. Check attachments are assembled correctly.	

دليل اكتشاف المشكلات وحلها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
توقف الجهاز أثناء التشغيل.	لا يوجد إمداد بالتيار الكهربائي.	تأكد من توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي.
	تجاوز حد تحميل الجهاز/ تجاوز السعات القصوى.	لفي مفتاح التحكم في السرعات إلى موضع إيقاف التشغيل، انتظري بضعة ثوان ثم أعيدي تحديد السرعة المطلوبة. يعود الجهاز إلى التشغيل مرة أخرى. تحقق من السعات القصوى الموصى بها والمحددة في جدول توصيات الاستخدام.
	لم يتم تركيب أغطية المخارج أو لم يتم تعشيقها.	تأكد من تركيب غطاء/أغطية المخرج/المخارج بشكل صحيح.
ملحقات السرعة المتوسطة والعالية لا تعمل.	لم يتم تركيب الملحق وتعشيقه على نحو صحيح.	تأكد من صحة تعشيق الملحق.
	غطاء مخرج آخر غير مركب.	تأكد من تركيب غطاء المخرج الآخر على نحو صحيح.
حركة على سطح التشغيل.	الأقدام الموجودة على الجانب السفلي للجهاز غير نظيفة أو مبتلة.	تأكد بانتظام من نظافة وجفاف الأقدام.
هناك تسريب في وحدة الشفرات في المازج أو ملحق المطحنة.	لم يتم تركيب حلقة الإحكام. حلقة الإحكام مركبة بشكل غير صحيح. حلقة الإحكام تالفة.	تأكد من تركيب حلقة الإحكام على نحو صحيح وعدم تلفها. للحصول على حلقة إحكام بديلة، راجعي قسم (الصيانة ورعاية العملاء).
أداء سيئ للأدوات/الملحقات.	راجعي التلميح المتعلقة بكل أداة أو ملحق في قسم (استخدام الملحقات).	تأكد من تركيب الملحقات بشكل صحيح.

الصيانة 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.
- تمت الأعمال الهندسية والتصميم من قبل شركة Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.



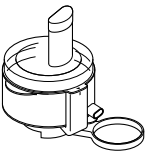
معلومات هامة هو الكيفية الصحيحة للتخلص من المنتج وفقاً لتوجيهات الاتحاد الأوروبي المتعلقة بنفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE)

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

جدول توصيات الاستخدام

حجم البيض المستخدم = الحجم المتوسط (بوزن بين ٥٣ إلى ٦٣ غرام).
* هذا الجدول إرشادي فقط حيث تختلف الأزمنة والسرعات المستخدمة حسب الوصفة والمكونات المستخدمة.

الملحقات

الأداة	الوصفة/الطريقة			(الزمن) بالدقائق
	البطاطس كشرايح رقيقة والمكونات الصلبة في السلطات، الزينة والخضار السوتيه (مثل الجزر، اللفت، الكوسة والخيار).	لا تتجاوزي مسنوي السعة القصى الموضحة	Max	٢٠ - ١٠ ثانية
	بشر الجزر والجبن	على السلطانية	Max	
	الموالمح	١ كغم	٣	٣ - ٢
	للحوم والدواجن والأسماك.	-	Max	١٠
	عصر الفواكه والخضراوات مثل الجزر والتفاح والأناناس والطماطم والعنب.	٥٠٠ غرام	Max	٣٠ - ٦٠ ثانية
	الفواكه اللينة مثل الطماطم والعنب	٥٠٠ غرام	Max	
	المكسرات	٥٠ غرام	Max	٣٠ ثانية
	حبوب القهوة	٥٠ غرام	Max	٣٠ ثانية
	المهروسات الباردة	٥٠ غرام	Max	٣٠ ثانية
	العسل الحار والمكسرات المتبلة عسل النحل (درجة حرارة الغرفة) زبدة فول سوداني ثمرة فلفل صغيرة	٢٥٠ غرام ٤٠ غرام ١	P	١٠ ثانية

جدول توصيات الاستخدام

حجم البيض المستخدم = الحجم المتوسط (بوزن بين ٥٣ إلى ٦٣ غرام).
* هذا الجدول إرشادي فقط حيث تختلف الأزمنة والسرعات المستخدمة حسب الوصفة والمكونات المستخدمة.

Ⓛ (الزمن بالدقائق)			الوصفة/الطريقة		أداة السلطانية
٣٠ - ٦٠ ثانية	Max	١.٥ لتر	المزج البلاستيكي AT282	السوائل والمشروبات والمشروبات ذات الرغوة الباردة	
		١.٢ لتر	المزج الزجاجي AT283		
١٥ - ٣٠ ثانية	Max	١.٢ لتر	المزج البلاستيكي AT282	مخفوق الحليب/ الحليب البارد	
		٨٠٠ مللي	المزج الزجاجي AT283		
١٥ - ٣٠ ثانية	P	٦ ١٢٥ غرام	مكعبات الثلج		
١٥ - ٢٠ ثانية	Max ← ٣	٤٠٠ غرام	اللحم والسّمك النيئ		
٥ - ١٠ ثانية	P	٢٥٠ غرام	البصل		
٢٠ - ٣٠ ثانية	Max	١٠٠ - ٢٥٠ غرام	البسكويت		
١٠ ثانية	Max	٣٤٠ غرام وزن الدقيق	المعجنات - خلط السمن مع الدقيق		
١٠ - ٢٠ ثانية	Max ← Min	٨٠٠ غرام	الوزن الإجمالي	خطات الكعكات الجاهزة	
١ - ٢	Max	٣ - ٤	صفار بيض	المايونيز	
١٠ - ٢٠ ثانية	Max	لا تتجاوزي مستوى السعة القصى الموضحة على السلطانية	تقطيع شرائح وبشر لكل من الجبن، الجزر، البطاطس، الكرنب، الكوسة، البنجر		
	Max - ٤		قطعي العناصر اللينة إلى شرائح، مثل الخيار والطماطم		
	Max		جبن البارميغان والبطاطس		

جدول توصيات الاستخدام

حجم البيض المستخدم = الحجم المتوسط (بوزن بين ٥٣ إلى ٦٣ غرام).
* هذا الجدول إرشادي فقط حيث تختلف الأزمنة والسرعات المستخدمة حسب الوصفة والمكونات المستخدمة.

Ⓛ الزمن (بالدقائق)			الوصفة/الطريقة		أداة السلطانية
٥ - ٣	Max ← Min	كعكة الفواكه، بوزن إجمالي ١.٨ كغم (خلطة ١)	مزج الزيت/السمن مع السكر		
٤ - ١	Max ← ٤		خفق البيض داخل خلطات الكعكات		
٦٠ - ٣٠ ثانية	١ ← Min	بيضات)	طَيّ الدقيق والفاكهة وما شابه		
٣ - ٢	٢ ← Min	٤٥٠ غرام	وزن الدقيق	المعجنات والبسكويت - مزج السمن مع الدقيق	
٦٠ - ٤٥ ثانية	Max ← Min	١.٦ كغم	الوزن الإجمالي	خلطات الكعكات الجاهزة	
٦٠ - ٤٥ ثانية	Min ↓ ٣	٥٠٠ غرام	وزن الدقيق	عجين الخبز (عجينة الخميرة السميكة)	
٧ - ٥	٣	٨٠٥ غرام	الوزن الإجمالي		
٦٠ - ٤٥ ثانية	Min ↓ ٣	٥٠٠ غرام	وزن الدقيق	عجينة الخميرة الخفيفة	
٧ - ٥	٣	٩٦٠ غرام	الوزن الإجمالي	غنية بالزبد والبيض)	
٣ - ١.٥	Max ← Min	٨	بياض البيض		
٦ - ٤		٦٢٠ غرام (خلطة ١ بيضات)	الخلطات الإسفنجية الخالية من الدهون		
٤ - ٢	Max ← Min	٢٥٠ - ٦٠٠ مللي	القشدة		
٢ - ١	Max	٤	صغار بيض	المايونيز	
١٠ ثانية ↓ ٥٠ - ٤٥ ثانية	Min ↓ Max	١ لتر	مخفوقات البانكيك		

21 القطاعة/المفرمة الصغيرة

- a القاعدة
b وحدة الشفرات
c حلقة الإحكام
d وعاء الطحن

ركبي المطحنة كما هو مبين في الرسم التوضيحي 21.

- ١ ضعي المكونات داخل وعاء القطاعة/المفرمة.
- ٢ تأكدي من تركيب حلقة الإحكام بشكل صحيح على وحدة الشفرات. إذا كانت حلقة الإحكام تالفة أو غير محكمة بشكل صحيح فسوف يحدث تسريباً.
- ٣ اقلبي وحدة الشفرات. ضعيها داخل الوعاء بحيث يكون اتجاه الشفرات لأسفل.
- ٤ اربطي القاعدة مع وعاء الطحن مع احكام ربطها بقوة أصابعك.
- ٥ ضعي المطحنة على المخرج بحيث يشير السهم الموجود على قاعدة المطحنة ناحية الجانب الخلفي للجهاز. لفي المطحنة في اتجاه عقارب الساعة بحيث تستقر تماما في موضع التعشيق حيث تتم محاذاة السهمين.
- ٦ شغلي الجهاز على السرعة العالية.

تلميحات ونصائح

- لا ينصح بمعالجة التوابل، فقد تتسبب في تلف الأجزاء البلاستيكية.
- لا تستخدم مكنونات ساخنة، اتركها لتبرد أولاً قبل معالجتها

شغلي الجهاز على السرعة العالية
وأضيفي المكونات عبر أنبوب تغذية
المكونات. ادفعي المكونات بالتساوي
بواسطة عصا دفع المكونات - يحذر
وضع أصابعك داخل أنبوب تغذية
المكونات.

هام

- في حالة بدء العصارة في الاهتزاز، أوقفي تشغيل الجهاز وأفرغي اللب من المرشح. (تهتز العصارة في حالة التوزيع غير المتساوي لللب).
- بعض أنواع الأطعمة الصلبة قد تسبب بطء أو توقف الملحق. إذا حدث ذلك، أوقفي التشغيل وأزيلي المرشح.
- أوقفي تشغيل العصارة وأفرغي اللب ومجمع العصير بشكل دوري أثناء الاستخدام.

تلميحات ونصائح

- الموالح - للحصول على أفضل النتائج، استخدممي عصارة الموالح والتي يتم تزويدها على نحو منفصل.
- أدخلي المكونات اللينة ببطء للحصول على أكبر كمية من العصير.
- أزيلي البذور (البرقوق والخوخ والكرز وغيرها من الفواكه).
- أزيلي القشرة الصلبة (البطيخ والأناناس والخيار وغيرها من الفواكه والخضراوات).
- الفواكه والخضراوات ذات القشرة الرقيقة تحتاج فقط إلى الغسيل (التفاح والكمثرى والسبانخ والعنب والفراولة والكرفس وغيرها من الفواكه والخضراوات).

توصيات صحية

- للحفاظ على محتوى الفيتامين في العصير، يفضل تناوله فور تحضيره.
- إذا أردتي تخزين العصير لبضعة ساعات ضعيه داخل الثلاجة ثم أضفتي إليه بعض القطرات من عصير الليمون.
- لا تتناولي أكثر من ثلاثة أكواب سعة ٢٣٠ مللي الواحدة من العصير يوميا إلا في حالة اعتيادك على ذلك.
- خففي العصير بالنسبة للأطفال 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 والكرنب الأحمر وغيرها من الخضراوات) يكون قوي النكهة لذلك يجب تخفيفه.
- عصير الفواكه غني بسكر الفواكه (الفراكتوز) لذلك يجب على مرضى السكر ومن يعانون من انخفاض مستوى السكر في الدم عدم تناول كميات كبيرة منه.

لفك العصارة

اعكسي خطوات التركيب.
لإزالة حاوية اللب عن وحدة القاعدة - اضغطي على ذراع التحرير الموجود في وحدة القاعدة ولفي حاوية اللب في اتجاه عكس عقارب الساعة. ثم ارفعيها للخارج.

مخرج العصير (فتحة/صنبور الصب)

- صممت فتحة الصب بحيث يمكن فكها وتركيبها من أجل التنظيف. اسحبي فتحة/صنبور الصب لإزالته.
- لإعادة تركيبها مرة أخرى، اضغطي عليها لتثبيتها في موضعها.

19 المفرمة

- a صامولة حلقية
b شبكات الفرغ: الناعم أو الخشن
(تعتمد على الطراز)
c القطاعة
d اللولب
e جسم المفرمة
f الصينية
g عصا دفع المكونات

20 مستخلص العصير

- a عصا دفع المكونات
b الغطاء العلوي
c لسان تعشيق الغطاء العلوي
d مرشح
e حاوية اللب
f مخرج العصير (فتحة تدفق العصير)
g وحدة القاعدة
h ذراع تحرير حاوية اللب
i الدورق
j حامل الدورق

ركبي المفرمة كما هو مبين في الرسم التوضيحي 19.

- 1 ركبي محور الدوران داخل جسم المفرمة.
- 2 ركبي القطاعة - تأكدي من تركيبها على نحو صحيح، حيث يتم توجيه جانب القطع للخارج.
- 3 ركبي شبكة فرغ - حاذي السن مع الفتحة.
- 4 ركبي الصامولة الحلقية على نحو غير محكم.

استخدام المفرمة

- 1 ارفعي رأس الخلاط. تأكدي من تركيب غطائي المخرجين.
- 2 عندما يكون الملحق في الوضع الموضح - حاذي ألسنة الدفع الموجودة على طرف اللولب مع التجاويف المقابلة الموجودة في مخرج الدفع.
- 3 ادفعي الملحق داخل المخرج ولفيه في اتجاه عقارب الساعة إلى أن يستقر في موضع التعشيق.
- 4 احكمي ربط الصامولة الحلقية يدوياً.
- 5 ركبي الصينية.
- 6 قطعي اللحم إلى قطع بطول ٢.٥ سم - قطع عريضة.
- 7 حددي السرعة العالية. باستخدام عصا دفع المكونات، ادفعي المكونات برفق قطعة واحدة في المرة الواحدة. لا تدفعي المكونات بقوة - فقد تتسبب القوة في تلف المفرمة.

ركبي العصارة كما هو مبين في الرسم

التوضيحي 20

- 1 ضعي حاوية اللب على الوحدة الأساسية ولفيها في اتجاه عقارب الساعة إلى أن تستقر في موضع التعشيق. في حالة التركيب الصحيح، تستقر مخرج العصير تدفق العصير فوق ذراع تحرير حاوية اللب.
- 2 ركبي المرشح واضغطي عليه لأسفل حتى يستقر في موضعه.
- 3 ركبي الغطاء العلوي على حاوية اللب - لفي في اتجاه عقارب الساعة حتى يتحاذي السهم ▼ الموجود على لسان الغطاء العلوي مع العلامة ▮ الموجودة على وحدة القاعدة.
- 4 ضعي حامل الدورق أسفل الجزء السفلي للملحق - السهم ▲ الموجود على حامل الدورق يجب أن يكون متجهاً لأعلى وفي محاذاة مع مخرج العصير.
- 5 أثناء دعم حامل الدورق، ركبي الملحق في المخرج من خلال محاذاة فتحة تدفق العصير على ركن الجهاز ثم لفي في اتجاه عقارب الساعة لإحكام التعشيق.
- 6 لتركيب الدورق، لفي الحامل بعيداً عن فتحة تدفق العصير، ثم ركبي الدورق في الحامل. لفي الدورق بحيث يتم تعشيقه أسفل مخرج العصير.
- 7 قطعي المكونات حتى يمكن إدخالها عبر أنبوب تغذية موضعها.

تلميحات ونصائح

- يجب إذابة الثلج (فك تجميد) عن المكونات المجدة تماماً قبل فرمها.
- تأكدي دائماً من إزالة العظم والقشرة الخارجية للحوم وما غير ذلك قبل الفرغ.

18 عصارة الموالح

a مخروط العصر
b المصفاة

ملاحظة: يمكن استخدام هذا الملحق فقط مع جهاز تحضير الطعام AT284.

ركبي عصارة الموالح كما هو مبين في الرسم التوضيحي 18.

- 1 ركي المصفاة في السلطانية مع التأكد من استقرار الجزء المسحوب من الحافة في التجويف المقابل الموجود في مقبض السلطانية.
- 2 ركي مخروط العصر على محور الدوران وأديره حتى يستقر تماما في القاع.
- 3 قطعي ثمار الفواكه إلى نصفين. ثم شغلي الجهاز على السرعة 3 واضغطي الفاكهة على مخروط العصر.

تلميحات ونصائح

- للحصول على أفضل النتائج، خزني الفاكهة واعصريها في درجة حرارة الغرفة، أيضا ليني 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 وبذور الفاكهة.

- لا تستخدم سكبن التقطيع لجرش مكعبات الثلج أو الأطعمة الصلبة الأخرى مثل التوابل فقد يتلف الملحق.
- عند إضافة روح أو نكهة اللوز للخلطات، تجنبني ملامسته مع البلاستيك حيث قد يؤدي ذلك إلى ترك علامات مستديمة على البلاستيك.

أسطح التقطيع

- 1 اختاري أنبوب إدخال المكونات المطلوب.
 - 2 تتضمن مجموعة عصا دفع المكونات أنبوب صغير لإدخال المكونات الرفيعة أو المكونات في صورة فردية على حدة.
 - 2 ضعي الطعام من خلال فتحة إدخال المكونات.
 - 2 شغلي الجهاز مع دفع الطعام بالتساوي بواسطة عصا دفع مناسبة - احذري وضع أصابعك داخل أنبوب تغذية المكونات.
- ### لاستخدام أنبوب تغذية المكونات الصغير
- استخدم عصا دفع المكونات معاً.
- ### لاستخدام أنبوب تغذية المكونات الكبير
- استخدم عصا دفع المكونات معاً.
 - لا تسمح بتعبئة السلطانية أعلى كثيراً من مستوى سطح التقطيع: أفرغيها على نحو منتظم.
 - لا تتجاوزي مستوى السعة القصوى (MAX) الموضحة على السلطانية.

تلميحات ونصائح

- عند استخدام أقراص التقطيع العكسية، تأكدي من توجيه جانب التقطيع لأعلى.
- استخدم مكونات طازجة.
- لا تقطعي المكونات إلى قطع صغيرة جداً. لمنع انزلاق المكونات أثناء المعالجة، قومي بتعبئة عرض أنبوب تغذية المكونات الكبير أو استخدم أنبوب تغذية المكونات الصغير.
- في حالة التقطيع أو البش: المكونات الموضوعة بشكل رأسي تخرج أقصر عن المكونات الموضوعة بشكل أفقي.
- بعد الاستخدام، هناك دائماً كمية صغيرة من النفاية على السطح أو في الغذاء.

- مزج مكونات جافة - قطعها إلى أجزاء صغيرة ثم أزيل غطاء فتحة التعبئة وأسقطها قطعة تلو الأخرى أثناء تشغيل الجهاز.

استخدام الملحقات

راجعى الرسوم التوضيحية الخاصة بكل ملحق، كما استعرضى أيضاً النصائح والتلميحات المذكورة تحت كل ملحق.

17 جهاز تحضير الطعام

- a عصا دفع المكونات الصغيرة
- b عصا دفع المكونات الكبيرة
- c أنبوب تغذية المكونات
- d الغطاء العلوي
- e السلطانية
- f محور الدوران
- g سكين التقطيع

أقراص التقطيع (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)

- h سطح التقطيع/البشر السميك
- i سطح التقطيع/البشر الرفيع
- j سطح البشر الناعم جداً
- k سطح تقطيع الشرائح الرفيعة
- l سطح تقطيع الشرائح العادية
- m سطح البشر السميك جداً

ركبى جهاز تحضير الطعام كما هو مبين في الرسم التوضيحي 17.

- ١ ركبى محور الدوران على المخرج.
- ٢ ركبى السلطانية على محور الدوران بحيث يكون المقبض فوق مفتاح التحكم في السرعات ولفيها في اتجاه عقارب الساعة حتى تستقر في موضع التعشيق.
- ٣ ركبى أي من سكين التقطيع وأحد أقراص التقطيع أو عصارة الموالح. سكين التقطيع ومقطع القطع في سطح التقطيع حادة جداً وينبغي التعامل معها بمنتهى الحذر.

تلميحات ونصائح

- قطعي اللحم والخبز والخضراوات إلى مكعبات بحجم تقريبي ٢ سم قبل التحضير.
- يمكن الحصول على أفضل النتائج عند فرم الأعشاب النظيفة والجافة.
- لا تستخدمى الملحق لزمان طويل أثناء استخدام سكين التقطيع.

15 المازج البلاستيكي

- a وحدة الشفرات
- b حلقة الإحكام
- c الدورق
- d غطاء فتحة التعبئة
- e الغطاء العلوي

16 المازج الزجاجي

- a حامل الشفرات
- b وحدة الشفرات
- c حلقة الإحكام
- d الدورق
- e الغطاء العلوي
- f غطاء فتحة التعبئة

ركبى المازج كما هو مبين في الرسوم التوضيحية 15 و16.

ملاحظة: تأكدي من تركيب حلقة الإحكام على نحو صحيح، حيث يحدث تسريب في حالة تركيبها على نحو غير صحيح.

تركيب الغطاء العلوي

- ١٥ المازج البلاستيكي - لفي في اتجاه عقارب الساعة ليستقر في موضع التعشيق.
- ١٦ المازج الزجاجي - اضغطي عليه لأسفل ليستقر في موضع التعشيق.

تلميحات ونصائح

لا تستخدمى مكونات ساخنة أثناء التحضير

- عند تحضير المايونيز، ضعي كل المكونات في المازج عدا الزيت. ثم أثناء تشغيل الخلاط، افتحي فتحة التعبئة وأضيفي الزيت ببطء وبكميات متساوية.
- قد تحتاج الخلطات السمكة مثل العجائن الهشة والمغموسات إلى كشط الجوانب. إذا وجدت صعوبة في تحضيرها، أضيفي المزيد من السوائل.

نقاط للتوضيح:

- يحذر تجاوز السعات القصوى المحددة- فقد تتسبب في حمل زائد على الجهاز.
- حركة رأس الخلاط هي أمر عادي وخاصة عند خلط أحمال ثقيلة مثل عجين الخبز.
- في حالة رفع رأس الخلاط أثناء التشغيل، سيستمر الجهاز في العمل. أوقف تشغيل الجهاز دائماً قبل رفع رأس الخلاط.
- لن يعمل الجهاز إلى مع تركيب جميع أغطية المخارج بشكل صحيح.
- في حالة سماع صوت الجهاز مثقلاً، فأوقف تشغيله وأزيلي جزء من الخليط أو قومي بزيادة السرعة.
- الخلاط مجهز بخاصية «البدء الهادئ» لتقليل تناثر المكونات. بنفس الكيفية في حالة تشغيل الخلاط لخلط خلطات ذات قوام كثيف في الوعاء ومثال على ذلك عجين الخبز، فقد تلاحظين استغراق الخلاط لبضعة ثوان حتى الوصول إلى السرعة المطلوبة.
- أزيلي دائماً الملحق المركب في المخرج قبل رفع رأس الخلاط.

استخدام مخارج الدفع

- ملحقات مخرج السرعة العالية ④
- ارفعي غطاء مخرج السرعة العالية ③.
- تأكدي من تركيب غطاء مخرج السرعة المتوسطة، في حالة عدم تركيبه لن يعمل الجهاز.

ملحقات مخرج السرعة متوسطة ①

- ارفعي غطاء مخرج السرعة المتوسطة ②.
- تأكدي من تركيب غطاء مخرج السرعة العالية، في حالة عدم تركيبه لن يعمل الجهاز.
- استخدام الملحقات
- راجعي الرسوم التوضيحية الخاصة بكل ملحق، كما استعرضي أيضاً النصائح والتلميحات المذكورة تحت كل ملحق.

خطاف العجين

- للحصول على أفضل نتائج لخلط المكونات أضيفي السوائل أولاً في السلطانية.
- على فترات زمنية أوقف تشغيل الجهاز واكشط الخليط عن خطاف العجين.

الدقيق

- تختلف كميات الدقيق المستخدمة مع كميات السائل المطلوبة لتحضير العجين. أيضاً التصاق العجين له تأثير مباشر في التحميل على الجهاز. من الموصى به إبقاء الجهاز تحت الإشراف أثناء خلط العجين.

خفاقة البيض

هام

- لا تستخدم خفاقة البيض مع الخلطات السميكة (مثل خلط السمّن مع السكر) - فقد يتسبب ذلك في تلفها.

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

مستشعر السرعة الإلكتروني

- الخلاط مجهز بمستشعر إلكتروني للتحكم في السرعة حيث تم تصميمه للحفاظ على سرعة الخلاط 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 الخلاط المحددة مع الحمل - وهذا أمر طبيعي.

قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى
• اغسلي الأجزاء المسموح بغسلها: راجعي قسم
التنظيف

استخدام السلطانية والأدوات راجعي الرسوم التوضيحية من

A إلى F

- A** اضغطي على ذراع تحرير رأس الخلاط
لأسفل وارفعي رأس الخلاط برفق.
- B** ركبتي السلطانية - لفيها في اتجاه عقارب
الساعة.
- C** ادفعي الأداة المطلوب استخدامها داخل
التجويف المخصص - يحدث صوت طقطقة
عند استقرارها في موضع التثبيت بشكل
صحيح.
- لمنع دخول المكونات - تأكدي دائماً من
تركيب الحاجز على محور خطاف العجين
قبل تركيبه في المخرج.
- D** اضغطي على ذراع تحرير رأس الخلاط
لأسفل واخفضي رأس الخلاط برفق.
وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي.
- E** اسحبي واقي الرذاذ فوق السلطانية
لتركيبه.

- أثناء عملية الخلط، يمكن إضافة المكونات
مباشرة إلى السلطانية عن طريق أنبوب
إدخال المكونات.
- F** لفي مفتاح التحكم في السرعات إلى
الإعداد المطلوب، استخدمي التشغيل
النبضي (P) للتشغيل على سرعة محددة
لفترة قصيرة ثم التوقف والتكرار.

لفي مفتاح التحكم في السرعات إلى موضع
إيقاف التشغيل «O» ثم افصلي الجهاز عن
مصدر التيار الكهربائي.
ارفعي رأس الخلاط وفي نفس الوقت أثناء
الإمسك بها اسحبي الأداة من المخرج.

تلميحات ونصائح

الخفاقة

- استخدمي السمن في درجة حرارة الغرفة
عند خلطه مع السكر لتحضير خلطات
الكيك أو قومي بتليينه أولاً.
- أوقف تشغيل الجهاز واكشطي جوانب
السلطانية باستخدام ملعقة التقلب عند
الحاجة.
- استخدمي مكونات باردة للمعجنات ما لم
يذكر خلاف ذلك في وصفة التحضير.

مفتاح الرسم التوضيحي

جهاز المطبخ المتكامل

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

أدوات السلطانية

- 12 الخفاقة
- 13 خطاف العجين مزود بحاجز قابل للفك
- 14 خفاقة البيض

الملحقات

ليس بالضرورة تزويد كل الملحقات المدرجة
داخل صندوق بيع جهاز المطبخ المتكامل لديك.
تختلف الملحقات تبعاً لاختلاف موديلات الجهاز.
للحصول على معلومات حول كيفية
شراء الملحقات الاختيارية غير المزودة
في عبوة بيع الجهاز، راجعي موقع
Kenwood على الإنترنت، على العنوان:
www.kenwoodworld.com

- 15 المازج البلاستيكي (AT282)
- 16 المازج الزجاجي (AT283)
- 17 جهاز تحضير الطعام (AT284)
- 18 عصارة الموالح (تتطلب AT284)
- 19 المفرمة (AT281)
- 20 مستخلص العصير (AT285)
- 21 المفرمة/المطحنة الصغيرة (AT286)

- سهولة 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.
- تعاملتي مع نصل سكين التقطيع وأسطح التقطيع بحذر شديد - حيث أنها حادة جدا.

وحدة الطاقة

- مسح بقطعة قماش رطبة ثم التجفيف.
- يحذر استخدام المواد الكاشطة أو الغمر في الماء.
- تأكدي من نظافة الأقدام الموجودة في قاعدة الخلاط.

السلطانية

- يحذر استخدام فرشاة من السلك أو الصوف المعدني أو مواد التبييض عند تنظيف السلطانية المصنوعة من الصلب عديم الصدأ. استخدمي الخل لإزالة الطبقة الجيرية.
- أبعديها عن مصادر الحرارة (سطح الموقد، الأفران، المايكروويف).

قبل التوصيل بمصدر التيار الكهربائي

- تأكدي من تطابق مواصفات التيار الكهربائي لديك مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- هام - المقبس والمنصهر الكهربائي اللوان الأسلاك الموجودة في أسلك الكهربائي هي كالتالي:
أزرق = متعادل
بني = كهرباء حية
- في حالة تزويد المقبس الخاص بالجهاز بواسطة منصهر كهربائي، فإن قدرة المنصهر الكهربائي تكون ١٠ أمبير أو ١٣ أمبير. في حالة تلف المنصهر الكهربائي، يجب استبداله بأخر مماثل له بنفس المواصفات.
- في حالة الحاجة إلى استبدال المقبس أو السلك الكهربائي، فيجب استبدالهما وتركيبهما من قبل مركز صيانة متخصص معتمد لدى Kenwood.

ملاحظة:

- بالنسبة إلى المقابس غير القابلة لإعادة تركيب الأسلاك الجديدة بها، يجب إعادة تثبيت غطاء المنصهر الكهربائي عند استبداله. في حالة فقد غطاء المنصهر الكهربائي، يجب عدم استخدام المقبس إلا أن يتم الحصول على بديل. يتم تحديد غطاء المنصهر الكهربائي الصحيح حسب اللون ويمكن الحصول على بديل من مركز صيانة متخصص معتمد لدى Kenwood (يرجى مراجعة قسم الخدمة).
- إذا تم قطع مقبس غير قابل لإعادة تركيب الأسلاك الجديدة به، فيجب تدميره على الفور. قد ينشأ خطر حدوث صدمة كهربائية إذا تم إدخال مقبس غير قابل لإعادة تركيب الأسلاك الجديدة به غير مرغوب فيه عن غير قصد في قابس مأخذ كهربائي ١٣ أمبير.
- يتوافق هذا الجهاز مع تنظيمات الاتحاد الأوروبي 2004/1935 المتعلقة بالمواد والأجسام المتلامسة مع الأطعمة.

مستخلص العصير

- لا تستخدمى العصاره إذا كانت المصفاه أو الغطاء العلوي للعصاره أو السلطانية تالفة أو بها شقوق واضحة.
- شفرات التقطيع الموجودة في قاعدة المرشح حادة جداً، توخى الحذر عند التعامل مع المرشح وتنظيفه.
- قبل إزالة الغطاء العلوي، أوقفى تشغيل العصاره وانتظري حتى توقف المرشح.
- استخدمى فقط عصا دفع المكونات المزودة مع الجهاز. يحذر وضع أصابعك داخل أنبوب إدخال المكونات. أفصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربى قبل فك فتحة إدخال المكونات.
- في حالة حدوث اهتزاز مفرط أثناء استخدام هذا الملحق، خفضى السرعة أو قومي بإيقاف تشغيل الجهاز وافصليه عن مصدر التيار الكهربى ونظفي أي لب موجود في الاسطوانة (تهتز العصاره في حالة التوزيع غير المتساوي لللب).

القطاعة/المفرمة الصغيرة

- لا تلمسى الشفرات الحادة. احتفظي بمجموعة الشفرات بعيداً عن متناول الأطفال.
- قبل إزالة المطحنة عن الجهاز:
 - أوقفى تشغيل الجهاز؛
 - انتظري حتى توقف الشفرات عن الدوران تماماً؛
 - توخى الحذر حتى لا ينفصل الوعاء عن وحدة الشفرات.
- استخدمى الوعاء فقط ووحدة الشفرات مع القاعدة المزودة مع الجهاز.
- يحذر تركيب وحدة الشفرات في الجهاز بدون تركيب وعاء الطحن.
- لا تحضري التوابل الصلبة مثل جذر الكركم المجفف لأنها قد تتلف الشفرة.

التنظيف

- أوقفى دائماً تشغيل الجهاز وافصليه عن مصدر التيار الكهربى قبل التنظيف.
- فكي الملحقات تماماً قبل التنظيف.

جهاز تحضير الطعام

- شفرات سكين التقطيع وأسطح القطع حادة، يجب التعامل معها بمنتهى الحذر. أمسكي دائماً سكين التقطيع بقبضة الإصبع من الجزء العلوي بعيداً عن حافة التقطيع، سواء عند الاستخدام أو التنظيف على حد سواء.
- أثناء عمليات التقطيع/البشر، لا تسمحى بتعبئة السلطانية أعلى كثيراً من مستوى سطح التقطيع: أفرغها على نحو منتظم.
- لا تتجاوزي السعة القصوى «MAX» الموضحة على السلطانية.
- أزيلى سكين التقطيع دائماً قبل صب المحتويات من السلطانية. يحذر استخدام أصابعك لدفع المكونات خلال أنبوب التغذية. استخدمى دائماً عصا دفع المكونات المزودة.
- قبل إزالة الغطاء العلوي عن سلطانية جهاز تحضير الطعام: - أوقفى تشغيل الجهاز وانتظري حتى توقف الشفرات/أسطح التقطيع عن الحركة تماماً.
- لا تستخدمى الغطاء العلوي لتشغيل جهاز تحضير الطعام، استخدمى دائماً زر التحكم في السرعة.

المفرمة

- تأكدي دائماً من إزالة العظام والقشرة الخارجية للحم وما شابه ذلك قبل عملية الفرغ.
- في حالة فرغ المكسرات، ضعي كمية قليلة في كل مرة وانتظري حتى خروج مفروم الكمية المضافة قبل إضافة كمية أخرى.
- استخدمى دائماً عصا دفع المكونات الخاصة بالمفرمة المزودة مع الجهاز. يحذر إدخال أصابعك أو أدوات المائدة داخل أنبوب إدخال المكونات.
- تحذير- شفرات التقطيع حادة جداً، توخي الحذر أثناء التعامل معها سواء أثناء الاستخدام أو أثناء التنظيف.
- تأكدي من تركيب الملحق في موضعه الصحيح قبل تشغيل الجهاز.
- لا تغسلي أي من الأجزاء في غسالة الأطباق. يحذر استخدام محلول الصودا.
- امسحي شبكات الفرغ بزيت نباتي ثم غلفيها بورق مشمع لمنع تغير اللون/الصدأ.

- لن يعمل الجهاز في حالة تركيب الملحق بشكل غير صحيح.
- لا ينصح بمعالجة التوابل، فقد تتسبب في تلف الأجزاء البلاستيكية.
- تستند القوة المقدرّة إلى ملحق القطاعة/المفرمة الصغيرة. قد تستهلك الملحقات الأخرى طاقة أقل.
- في حالة حدوث اهتزاز مفرط أثناء استخدام أي من الملحقات، خفّض السرعة أو أوقف تشغيل الجهاز وأزيلي بعض من المكونات.
- سيحدث تلف في الملحقات وقد يتسبب ذلك في حدوث إصابات في حالة تعرض آلية التعشيق لقوة مفرطة.
- لا تستخدم مكونات ساخنة أثناء التحضير.
- مخاطر التعرّض لحروق: يجب ترك المكونات الساخنة حتى تبرد وتصبح في درجة حرارة الغرفة قبل إضافتها إلى سلطانية جهاز تحضير الطعام أو المطحنة أو قبل المزج.

ملحق المازج

- يحذر تركيب وحدة الشفرات على وحدة الطاقة (الموتور) بدون تركيب دورق المازج.
- هام فيما يتعلق بالجزء AT282 - تم تركيب الجوانب الموجودة في الجزء السفلي من قاع الدورق أثناء التصنيع ولا يجب محاولة إزالتها.
- يجب تشغيل المازج فقط مع تركيب الغطاء العلوي في موضعه.
- استخدم الدورق فقط مع وحدة الشفرات المزودة.
- يحذر تشغيل المازج فارغاً.
- بالنسبة لوصفات المشروبات المخفوقة ذات الرغوة- لا تمزج المكونات المجمدة التي تحولت إلى كتلة صلبة أثناء التجميد؛ ولكن هشميها إلى أجزاء قبل إضافتها إلى الدورق.
- لا تحضري التوابل مثل، القرنفل والشيث والكمون حيث أن لها تأثيراً سلبياً على الأجزاء البلاستيكية في الجهاز وقد تتسبب في تلفه.
- لا تستخدم المازج كحاوية تخزين. حافظي عليه فارغاً قبل وبعد الاستخدام.
- يحذر مزج كميات تتجاوز السعة القصوى الموضحة على الدورق - استخدم سعة أقل مع السوائل الرغوية مثل الحليب المخفوق.

- يحذر تعرض وحدة الطاقة أو سلك الكهرباء أو قابس التوصيل للماء.
- تأكدي من عدم تركيب أو تخزين أي أداة أخرى خاصة بالسلطانية عند استخدام مخارج الدفع.
- يحذر استخدام ملحق غير معتمد أو أكثر من ملحق في المرة الواحدة.
- يحذر تجاوز السعات القصوى الموضحة في جدول توصيات الاستخدام.
- توخي الحذر عن حمل هذا الجهاز. تأكدي من قفل رأس الخلاط في الوضع لأسفل وتأمين السلطانية والأدوات وأغطية المخارج والسلك الكهربائي قبل حمل الجهاز.
- يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- 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.

تعليمات سلامة عامة خاصة بالملحقات

- توخي الحذر في حالة سكب السائل الساخن في جهاز تحضير الطعام أو المازج فقد يتم إخراجهم من الجهاز بسبب التبخير المفاجئ.
- أبقِي على يديك وأدوات المطبخ خارج المازج وسلطانية جهاز تحضير الطعام أثناء توصيل الجهاز مع مصدر التيار الكهربائي.

لسلامتك

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلِي مكوّنات التغليف وأية ملصقات.
- لأسباب متعلقة بالسلامة ولتجنب حدوث أية مخاطر، في حالة تلف السلك الكهربّي أو القايِس، يجب استبداله بواسطة Kenwood أو مركز خدمة معتمد من قبل Kenwood.
- لفي مفتاح التحكم في السرعات إلى وضع إيقاف التشغيل "○" ثم افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربّي.
 - قبل فك أو تركيب أغطية المخارج الأدوات/الملحقات؛
 - بعد الاستخدام أو في حالة عدم الاستخدام؛
 - قبل التنظيف.
- لا تستخدمِي الجهاز لأزمنة أطول من تلك الموضحة أدناه دون السماح بفترات الراحة. استمرارية معالجة المزيد من المكونات لفترة زمنية أطول قد يتسبب في تلف الجهاز.

الوظيفة/الملحق	الحد الأقصى لزمان التشغيل	فترات الراحة بين مرات التشغيل
أداة العجين	٨ دقائق	افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربّي واتركيه ليبرد لمدة ١٥ دقيقة
المازج	٦٠ ثانية	
المطحنة	٣٠ ثانية	
المفرمة	١٠ دقائق	

- أبعدي أصابعك عن الأجزاء المتحركة والملحقات التي تم تركيبها. يحذر إدخال الأيدي/الأصابع داخل الآلية المفصلية.
- 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 الصيانة ورعاية العملاء.
- يحذر ترك السلك الكهربّي متدلياً في حالة وجود طفل فقد ينتزعه.

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

