KENWOOD

kMix

TYPE: KMX75, TYPE: KMX76
TYPE: KMX751, TYPE: KMX755

instructions



TYPE: KMX75
TYPE: KMX76



TYPE: KMX751
TYPE: KMX755

English

- Safety 2-3
- Plug and Fuse Information 4
- Care and Cleaning 4-6
- Parts List 7-8
- To Use Your Stand Mixer 9-14
  - Usage Diagrams and Usage Instructions 9-11
  - Usage Chart 12-14
  - Recipes 14
- To Assemble Your Creaming Beater 15
- To Fit And Use Your Splashguard 15-16
- Tool Adjustment 16-17
- Cord Storage 17
- Service and Customer Care 18
- Troubleshooting Guide 19

Safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Before using for the first time remove all packaging and any labels. (The rating label on the base of the machine should not be removed). Wash the parts, see: Care and Cleaning'.
- If the plug or cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by Kenwood or an authorised Kenwood repairer in order to avoid a hazard.
- **Always** turn the speed control to 'O' Off position and unplug before fitting or removing tools/attachments, after use and before cleaning.
- **Always** keep body parts, hair and jewellery and loose clothing away from moving parts and fitted attachments.
- **Never** leave the machine on unattended.
- **Never** use a damaged machine. Get it checked or repaired: see 'Service and Customer Care'.
- **Never** put your fingers in the hinge mechanism.
- **Never** let the cord hang down where a child could grab it.
- **Never** operate the Stand Mixer with the head in the raised position.
- **Never** let the power unit, cord or plug get wet.
- **Ensure** that the bowl is always fitted when operating the appliance when using a bowl tool.
- **Do not** use more than one outlet (Bowl tool socket and Slow speed outlet) at a time.
- **Never** use an unauthorised attachment.
- **Never** exceed the maximum quantities and speeds stated in the Recommended Usage Chart.
- When using an attachment, read the safety instructions that come with it.
- Take care when removing bowl tools after extended use as they may get hot.
- Take care when lifting this appliance as it is heavy.
- **Ensure** the head is locked and that the bowl, tools, outlet cover and cord are secure before lifting.
- **Do not** move or raise the mixer head with an attachment fitted as the Stand mixer could become unstable.
- **Do not** operate your appliance near the edge or overhanging the work surface or apply force to an attachment when fitted, as this may cause the unit to become unstable and tip over, which may result in injury.
- When moving the appliance always pick up by the pedestal base and mixer head. Do not lift or carry the appliance by the bowl handle.
- Misuse of your appliance can result in injury.
- The short power-supply cord is used to reduce risk resulting from becoming entangled in or tripping.
- Extension cords may be used if care is exercised in their use.
- If an extension cord is used:
    1. The marked electrical rating of the extension cord should be at least the same as or greater than the electrical rating of the appliance.
    2. The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

3. The extension cord should be an earthed-type 3-wire cord. The electrical rating of the appliance is listed on the bottom of the unit.

- 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.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

Glass bowl

- Before using ensure that your bowl tools are adjusted to the correct height and not in contact with the bottom of the bowl – refer to "tool adjustment" section.
- **Do not** allow the bowl to come in contact with sources of high heat such as an oven or stove top.
- **Do not** hit tools on the side of the bowl to remove ingredients.

Special Care Instructions

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

Plug and Fuse Information

Before plugging in

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

Important – Plug and Fuse Information

- The wires in the cord are coloured as follows:

  Blue = Neutral, Brown = Live, Green/Yellow = Earth.

THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

- If the plug is cut off it must be DESTROYED IMMEDIATELY. An electric shock hazard may arise if an unwanted non-rewireable plug is inadvertently inserted into a socket outlet.
- If the plug supplied with your appliance has a fuse fitted and the fuse fails it must be replaced with one of the same rating.

Note:

- For non-rewireable Plug Type G the fuse cover MUST be refitted when replacing the fuse. If the fuse cover is lost then the plug must not be used until a replacement can be obtained. The correct fuse cover is identified by colour and a replacement may be obtained from your Kenwood Authorised Repairer (see Service).



Plug Type G

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

Care and Cleaning

- **Always** switch off and unplug before cleaning.
- A little grease may appear at the slow speed outlet ② when you first use it. This is normal – just wipe it off.

Power unit and outlet cover

- Wipe with a damp cloth, then dry.
- **Never** use abrasives or immerse in water.

Stainless steel bowl

- Wash by hand, then dry thoroughly or wash in the dishwasher.
- **Never** use a wire brush, steel wool or bleach to clean your stainless steel bowl. Use vinegar to remove limescale.
- **Keep** away from heat (cooker tops, ovens, microwaves).

Tools and splashguard

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

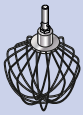
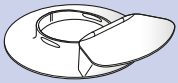
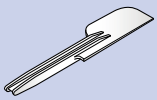
Creaming beater

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

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

Glass bowl

- Wash the bowl in hot soapy water, then dry thoroughly.
- Alternatively the bowl is dishwasher safe.

H			
	✗	✗	✓
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

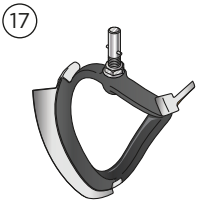
Parts List

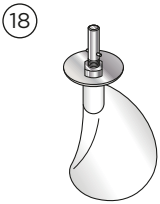


* If supplied



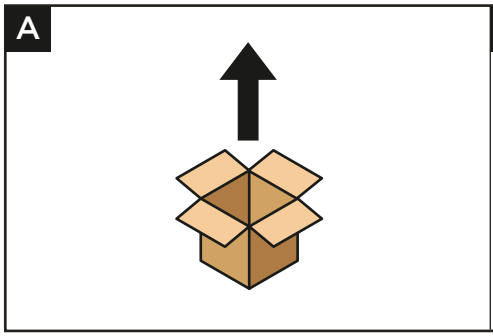






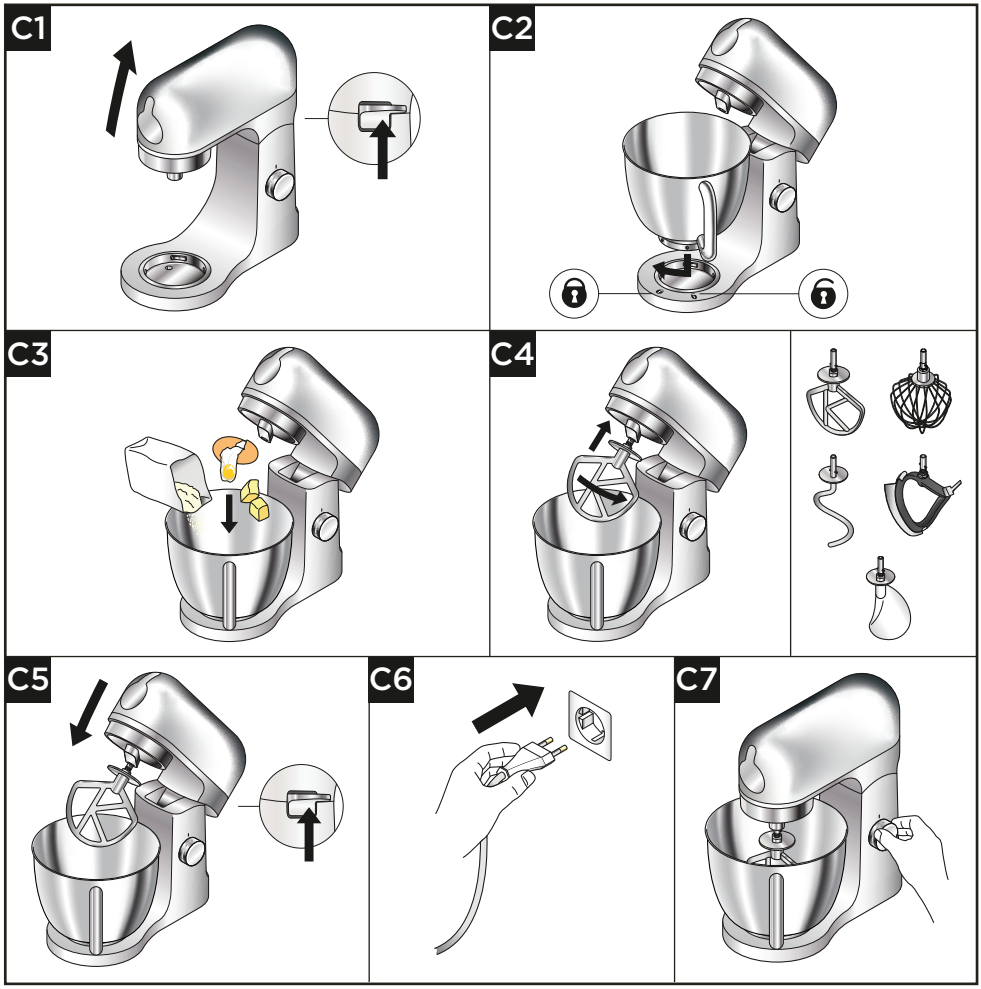
Key

1. Mixer head
2. Attachment outlet
3. Outlet cover
4. Tool socket
5. On/Off and speed control
6. Mixer ready indicator light
7. Mixer body
8. Head release lever
9. Cord storage
10. K-beater
11. Whisk
12. Dough tool
13. Splashguard
14. Spatula
15. Stainless Steel Bowl
16. Glass Bowl
17. Creaming beater
18. Folding tool



To Use Your Stand Mixer

Usage Diagrams and Usage Instructions



Important

- Ensure that no bowl tools are fitted or stored in the bowl when using other outlets.
- Do not use the whisk for heavy mixtures (e.g. all in one cakes or creaming fat and sugar) - you could damage it.
- Never exceed the maximum capacities and speeds stated – you may overload the machine.
- When creaming fat and sugar for cake mixes, always use the fat at room temperature or soften it first.
- Ensure the feet and work surface are clean and dry before using the product.
- Do not use the creaming beater with heavy recipes such as dough or hard ingredients, for example those containing fruit stones, bones or shells.
- If the mixer head is raised during operation, the machine will stop working straight away. To re-start the mixer, lower the mixer head, turn the speed switch to the 'O' position, wait a few seconds and then re-select the speed. The mixer should resume operating straight away.
- Whenever the mixer head is raised the 'mixer ready indicator light' will go out. When the head is lowered, the light will illuminate indicating the mixer is ready to use.

Fold Tool

- Do not use a high speed as a low speed is required to optimise performance
- The tool is not designed to be used to mix hot ingredients, allow the ingredients to cool before using the folding tool.

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

Hints and Tips

- If the K-Beater, Whisk or Creaming Beater are not picking up ingredients from the bottom of the bowl refer to the 'Tool Adjustment' section.
- The fold function can be used for folding light ingredients into heavier mixtures for example meringues, mousses, fruit fools, Genoese sponges and soufflés, and to slowly incorporate flour and fruit into cake mixtures. The mixer will operate at a constant slow speed.
- To fully incorporate the ingredients, stop mixing and scrape down the bowl with the spatula frequently.
- To avoid splashing of ingredients gradually increase the speed.

Hints and Tips - K-Beater

- For best results, always use room temperature butter and margarine when making cakes.
- Use cold ingredients for pastry unless your recipe says otherwise.

Hints and Tips - Whisk

- Best results achieved when eggs are at room temperature. Before whisking egg whites, make sure there is no grease or egg yolk on the whisk or the bowl.

Hints and Tips - Creaming Beater

- When creaming fat and sugar for cake mixes, always use the fat at room temperature or soften it first.

Hints and Tips - Dough Tool

- If you hear the machine labouring, switch off, remove half the dough and do each half separately.

Yeast

- **Dried yeast** (the type that needs reconstituting): pour the warm water into the bowl. Then add the yeast and the sugar and leave to stand for about 10 minutes until frothy.
- **Fresh yeast:** crumble into the flour.
- **Other types of yeast:** follow the manufacturer's instructions.
- Put the dough into a greased polythene bag or a bowl covered with a tea towel. Then leave somewhere warm until doubled in size.

Hints and Tips - Fold Tool

- For best results do not over whisk egg whites or cream the folding tool will not be able to fold the mixture correctly if the whisked mix is too firm.
- Do not fold the mixture for too long as the air and the mix will be too loose. Stop once the mix is sufficiently incorporated.
- Any unmixed ingredients left on the paddle or sides of the bowl should be carefully folded in using a spatula.

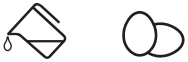
Electronic Speed Sensor Control

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

Usage Chart

	(MAX)		(Mins)
	2 kg	Min–Max	2–5
	 680 g	Min–1	2–3
	2 kg	Min–Max	1

	(MAX)		(Mins)
	2 kg	Min–Max	2–5
	2 kg	Min–Max	1
	1.5 kg	Min–Max	4
	2.68 kg	Min–Max	2–5

	(MAX)		(Mins)
	12 (420 g)	Min–Max	3
 4-8˚C	1 L	Min–Max	2–3
	 250 g 500 g 200 g	Min	10 secs
		Max	1–1.5
 Mayo	 180 ml x2	6	1–1.5

	(MAX)		(Mins)
	 1.35 kg 2.17 kg	Min	1
		1	3–4
	 1.35 kg 2.28 kg	Min	1
		1	3–4
	 1.35 kg 2.93 kg	Min	1
		1	4–9

		(MAX)		(Mins)
		 x 9	Max	3
		 250 g		2–8

Recipes

White Bread Dough
1.35kg Flour
13.5g Salt
21.5g Fast Action Dried Yeast
756 ml Water
27g Lard or Butter

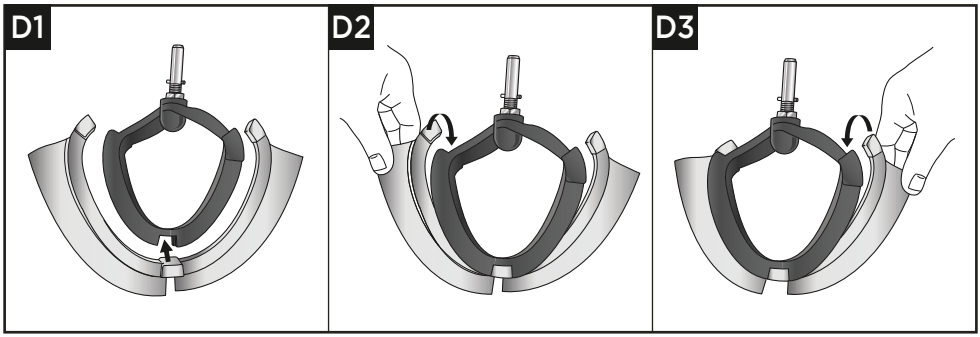
1 Fit the bowl to the stand mixer.
2 Pour the water into the bowl, followed by the remaining ingredients.
3 Mix on minimum speed for 45-60 seconds or until a dough is formed.
4 Knead on speed 1 for 3-4 minutes.
5 Place the dough into two 2lb loaf tins or shape into rolls and place onto a greased baking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

Pizza Dough
500g Flour
30g Olive Oil
7g Salt
7g Yeast
300ml Water

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

To Assemble the Creaming Beater

Usage Diagrams and Usage Instructions



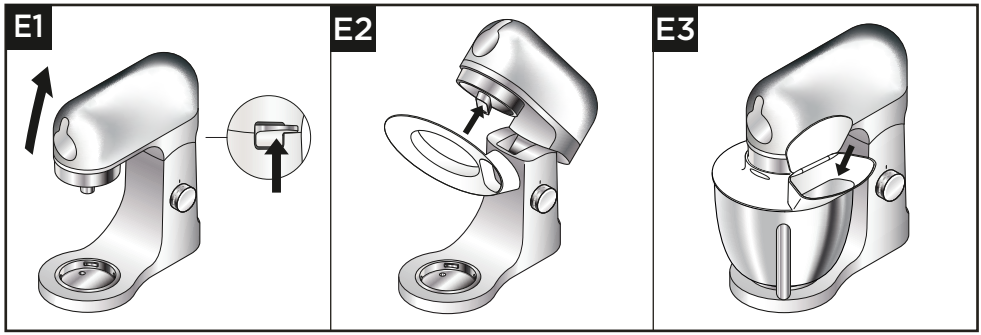
Important

- The wiper blade is supplied already fitted and should always be removed for cleaning.

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

To Fit and Use Your Splashguard

Usage Diagrams and Usage Instructions



Important

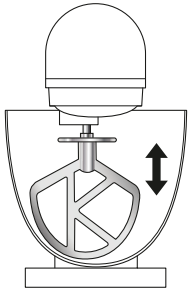
- During mixing, ingredients can be added directly to the bowl via the hinged section of the splashguard.
- You do not need to remove the splashguard to change tools.

1 Raise the mixer head until it locks.
2 Fit the bowl onto the base.
3 Push the splashguard onto the underside of the mixer head until fully located. The hinged section should be positioned as shown.
4 Insert required tool.
5 Lower the mixer head.
6 Remove the splashguard by raising the mixer head and sliding it down.

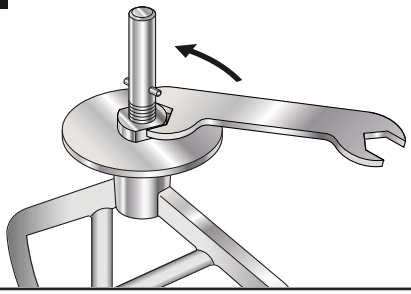
Tool Adjustment

Usage Diagrams and Usage Instructions

F1



F2



Important

- The tools are set to the correct height for the bowl supplied in the factory and should not require adjustment.
  However, if you wish to adjust the tool use a suitable spanner:
  TYPE KMX75/KMX76 = 15mm

K-beater, Whisk, Creaming beater and folding tool

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

1 Unplug the machine.
2 Raise the mixer head and insert the whisk, beater or folding tool.
3 Lower the mixer head. If the clearance needs to be adjusted, raise the mixer head and remove the tool. Ideally the whisk, K-beater and folding tool should be **almost** touching the bottom of the bowl.

Creaming beater

- Ideally it should be in contact with the bowl surface so that it gently wipes the bowl during mixing.

4 Using a suitable spanner loosen the nut sufficiently to allow adjustment of the shaft. To lower the tool closer to the bottom of the bowl, turn the shaft anti-clockwise. To raise the tool away from the bottom of the bowl turn the shaft clockwise.

5 Re-tighten the nut.

6 Fit the tool to the mixer and lower the mixer head. (Check its position see points above).

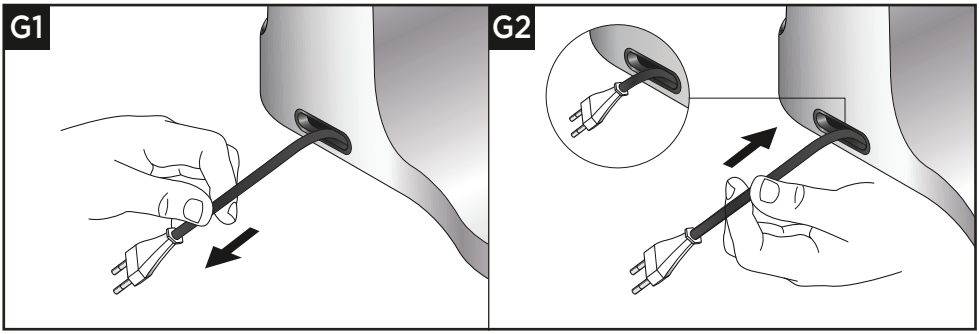
7 Repeat the above steps as necessary until the tool is set correctly. Once this is acheived tighten the nut securely.

Note: Spanner shown is for illustration purpose only.

Dough Tool

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

Cord Storage



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 KMX75/KMX76/KMX751/KMX755) and date code (5 digit code e.g. 24T04) 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.

Troubleshooting Guide

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

Guarantee UK only

- If your Stand Mixer goes wrong within one year from the date you bought it, we will repair it (or replace it if necessary) 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.

دليل استكشاف المشكلات وحلها

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

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.

مضرب الخلطات الكريمية

- في وضع التركيب المثالي، يجب أن يلامس سطح السلطانية كما لو كان يمسح السلطانية برفق أثناء عملية الخلط.

٤ باستخدام مفتاح الربط المزود فكي الصامولة بشكل كاف للسماح بتعديل محور الدوران. لخفض الأداة في اتجاه قاع السلطانية، لفي محور دوران في اتجاه عكس عقارب الساعة.
لرفع الأداة بعيداً عن قاع السلطانية، لفي محور الدوران في اتجاه عقارب الساعة.

٥ أعيدي إحكام ربط الصامولة.

٦ ركبي الأداة في الخلاط واخفضي رأس الخلاط. (تأكدي من موضع الأداة بالنسبة لقاع السلطانية، راجعي النقاط السابقة).

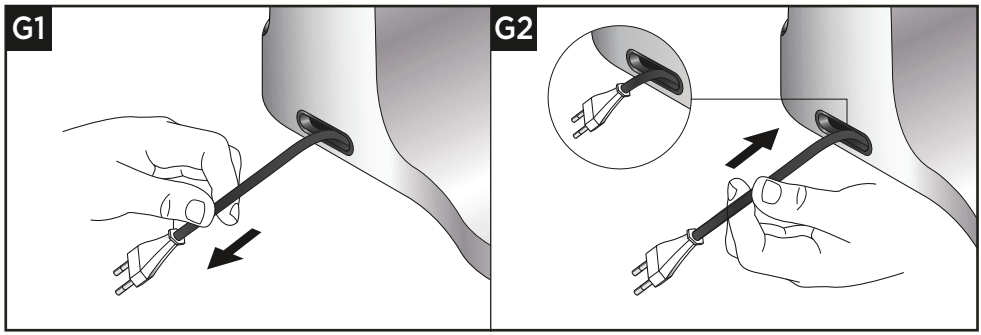
٧ كرري الخطوات السابقة حسب الحاجة حتى يتم ضبط الأداة بشكل صحيح. بمجرد الوصول إلى المسافة الصحيحة أحكمي ربط الصامولة.

ملاحظة: مفتاح الربط المبين في الشكل التوضيحي لأغراض الإيضاح فقط.

أداة العجن

تم ضبط هذه الأداة في المصنع ولا تحتاج لأي ضبط.

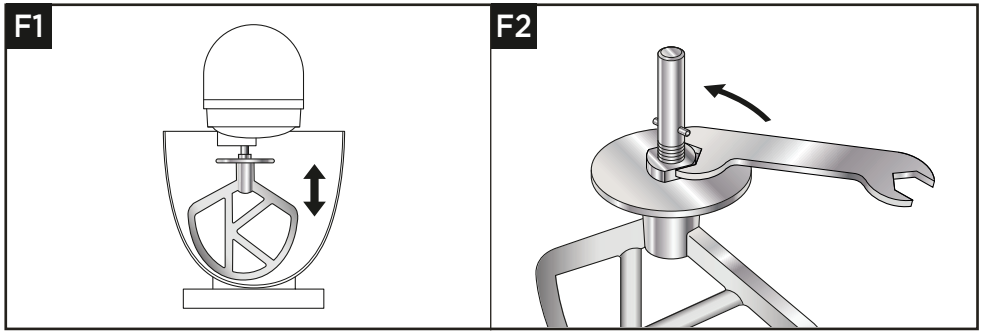
منطقة تخزين السلك



١ ارفعي رأس الخلاط حتى يستقر في مكانه.
٢ ركبي السلطانيةعلى القاعدة.
٣ ادفعي واقي الرذاذ على الجانب السفلي لرأس الخلاط حتى يستقر تمامًا. يجب وضع القسم المفصلي على النحو موضح.
٤ أدخلي الأداة المطلوبة.
٥ اخفضي رأس الخلاط.
٦ أزيلي واقي الرذاذ عن طريق رفع رأس الخلاط وإنزاله لأسفل.

ضبط الأداة

مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



هام

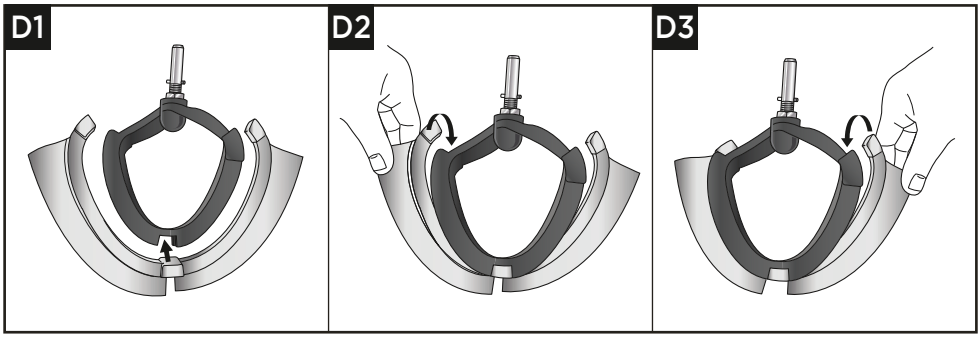
- يتم ضبط ارتفاع الأدوات على الارتفاع الصحيح لها داخل السلطانية في المصنع لدى تزويد الجهاز بحيث لا تتطلب أي ضبط إضافي.
وعلى الرغم من ذلك، إذا لزم ضبط الأداة، ففي هذه الحالة استخدمي مفتاح ربط مقاس ١٥ مم:
مم ١٥ = TYPE KMX75/KMX76

مضرب العجين K، خفاقة البيض، مضرب الخلطات الكريمية وأداة الطي
يتم ضبط ارتفاع الأدوات على الارتفاع الصحيح لها داخل السلطانية في المصنع لدى تزويد الجهاز بحيث لا تتطلب أي ضبط إضافي.
وعلى الرغم من ذلك، إذا لزم ضبط الأداة، ففي هذه الحالة استخدمي مفتاح ربط مقاس ١٥ مم:
ثم اتبعي التعليمات التالية:

١ افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربي.
٢ ارفعي رأس الخلاط وأدخلي خفاقة البيض، أو مضرب الخلطات الكريمية، أو أداة الطيّ.
٣ اخفضي رأس الخلاط. إذا كانت المسافة تحتاج إلى الضبط، ارفعي رأس الخلاط وأزيلي الأداة. من المثالي أن تمس الخفاقة، مضرب العجين وأداة الطي **بالكاد** قاع السلطانية.

لتجميع مضرب الخلطات الكريمية

مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



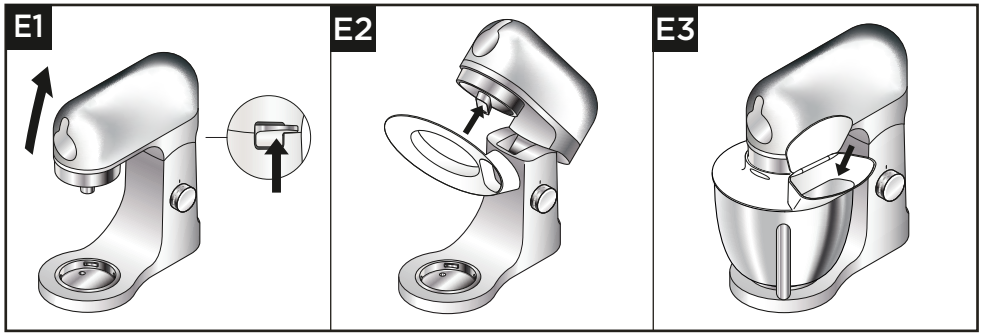
هام

- أزيلي دائماً الخفاقة المرنة عن الملحق (الأداة) قبل التنظيف.

١ ركبي الخفاقة المرنة بحذر في الملحق (الأداة) عن طريق إدخال قاعدة الخفاقة المرنة في الشق ثم إدخال أحد جانبي الخفاقة في التجويف قبل تعشيق طرف الخفاقة برفق في موضعه. كرري نفس الخطوات مع الجانب الآخر.

لتركيب واستخدام واقي الرذاذ

مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



هام

- خلال عملية الخلط، يمكن إضافة المكونات مباشرة إلى السلطانية عبر القسم المفصلي لواقي الرذاذ.
- لست بحاجة إلى إزالة واقي الرذاذ لتغيير الأدوات.

(دقائق)	١	(الحد الأقصى)		
٣	Max (الحد الأقصى)	٩ x		
٢-٨		٢٥٠ غرام		

الوصفات

عجينة الخبز الأبيض

١.٣٥ كجم دقيق
١٣.٥ جرام ملح
٢١.٥ جرام خميرة فورية
٧٥٦ مل ماء
٢٧ جرام دهن أو زبدة

١ ركبي السلطانية على جهاز المطبخ المتكامل.
٢ اسكبي الماء في السلطانية، ثم أضيفي باقي المكونات.
٣ امزجي على أقل سرعة لمدة ٤٥-٦٠ ثانية أو حتى تتكون العجينة.
٤ اعجني على السرعة ١ لمدة ٣-٤ دقائق.
٥ ضعي العجينة في قالبين للخبز سعة ٢ رطل أو شكليها على شكل لفائف ثم ضعيها في صينية خبز مدهونة بالزبدة.
٦ غطي العجينة بمنشفة واتركيها لتختمر في مكان دافئ لمدة ٤٥-٦٠ دقيقة حتى يتضاعف حجمها.
٧ اخبزيها في الفرن على درجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية لمدة ٤٠ دقيقة أو ١٥-٢٠ دقيقة للفائف.

عجينة البيتزا

٥٠٠ جرام دقيق
٣٠ جرام زيت الزيتون
٧ جرام ملح
٧ جرام خميرة
٣٠٠ مل ماء

١ ركبي السلطانية على جهاز المطبخ المتكامل.
٢ أضيفي جميع المكونات.
٣ ركبي خطاف العجن واخفضي الرأس.
٤ اخلطي على أقل سرعة لمدة دقيقة واحدة.
٥ اعجني على السرعة ١ لمدة ٤ دقائق.
٦ شكلي العجينة على شكل كرة على سطح عمل مرشوش بالدقيق.
٧ غطي العجينة بمنشفة شاي مبللة واتركيها لترتاح لمدة ٣٠-٤٠ دقيقة في مكان دافئ.
٨ قسمي العجينة إلى قسمين وافردي كل نصف ليشكل قاعدة بيتزا بقطر ١٥ سم.
٩ انقليها إلى صينية الخَبز المغطاة بالسميد. قومي بتزيين/تغطية البيتزا بالمكونات ثم اخبزيها لمدة ١٠-١٥ دقيقة على درجة حرارة ٢٤٠ درجة مئوية.

(دقائق)	١	(الحد الأقصى)	
٣	Min-Max (الحد الأدنى-الحد الأقصى)	١٢ (٤٢٠ غرام)	
٢-٣	Min-Max (الحد الأدنى-الحد الأقصى)	١ لتر	
١٠ ثوانٍ	Min (الأدنى)	٢٠٠ غرام ٥٠٠ غرام ٢٥٠ غرام	
١-١١ .٥	Max (الحد الأقصى)		
١-١١ .٥	٦	٢ X ١٨٠ مل	

(دقائق)	١	(الحد الأقصى)	
١	Min (الأدنى)	Total ٢,١٧ كيلوغرام ١,٣٥ كيلوغرام	
٣-٤	١		
١	Min (الأدنى)	Total ٢,٢٨ كيلوغرام ١,٣٥ كيلوغرام	
٣-٤	١		
١	Min (الأدنى)	Total ٢,٩٣ كيلوغرام ١,٣٥ كيلوغرام	
٤-٩	١		

مخطط الإستخدام

	(الحد الأقصى)	١	(دقائق)
	٢ كيلوغرام	Min-Max (الحد الأدنى-الحد الأقصى)	٢-٥
	 ٦٨٠ غرام	Min-1 (الأدنى-١)	٢-٣
	٢ كيلوغرام	Min-Max (الحد الأدنى-الحد الأقصى)	١

	(الحد الأقصى)	١	(دقائق)
	٢ كيلوغرام	Min-Max (الحد الأدنى-الحد الأقصى)	٢-٥
	٢ كيلوغرام	Min-Max (الحد الأدنى-الحد الأقصى)	١
	١,٥ كيلوغرام	Min-Max (الحد الأدنى-الحد الأقصى)	٤
	٢,٦٨ كيلوغرام	Min-Max (الحد الأدنى-الحد الأقصى)	٢-٥

تلميحات ونصائح - أداة العجن

- في حالة سماع صوت الجهاز مثقلاً، فأوقفي التشغيل وأزيلي نصف العجين ثم تعاملي مع كل نصف منفرداً.

الخميرة

- **الخميرة الجافة** (النوع الذي يحتاج إعادة تشكيل): صبّي الماء الدافئ في الوعاء. ثم أضيفي الخميرة والسكر واتركيها تهدأ لمدة ١٠ دقائق حتى تتكون رغوة.
- **الخميرة الطازجة:** فتتيها داخل الدقيق.
- **أنواع الخميرة الأخرى:** اتبعي تعليمات المُصنّع.
- ضعي العجينة في كيس نايلون مدهون بالزيت أو في وعاء مغطى بفوطة شاي. ثم اتركيها في مكان دافئ إلى أن يتضاعف حجمها.

تلميحات ونصائح - أداة الطيّ

- للحصول على أفضل النتائج، لا تزيدي في خفق بياض البيض أو القشدة - لن تستطيع أداة الطي الخلط بشكل جيد إذا أصبح الخليط صلباً.
- لا تقومي بطي الخلطة لفترة طويلة حيث سيتسرب الهواء إلى الخارج ويصبح الخليط سائلاً. توقفي بمجرد اندماج مكونات الخلطة بشكل مناسب.
- أي مكونات عالقة على المضرب أو جوانب السلطانية يجب كشطها بحذر باستخدام الملعقة البلاستيكية وخلطها مع الخليط.

مستشعر التحكم في السرعة الإلكتروني

الخلاط مجهز بمستشعر إلكتروني للتحكم في السرعة حيث تم تصميمه للحفاظ على سرعة الخلاط تحت مختلف ظروف التشغيل مثل عجن 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.

هام

- تأكدي من عدم تركيب أو تخزين أي أدوات خاصة بالسلطانية في السلطانية عند استخدام مخارج أخرى.
- لا تستخدمي خفاقة البيض مع الخلطات السميكة (مثل تحضير الكيك بوضع كل المكونات في وعاء واحد أو خلط السمن مع السكر) - فقد يتسبب ذلك في تلفها.
- يحظر تجاوز السعات القصوى المحددة – فقد تتسببي في حمل زائد على الجهاز.
- استخدمي الزبد أو السمن في درجة حارة الغرفة عند خلطه مع السكر لتحضير خلطات الكيك أو قومي بتليينه أولاً.
- تأكدي من أن الأرجل وسطح العمل نظيفان وجافان قبل استخدام المنتج.
- لا تستخدمي مضرب الكريمة مع الوصفات الثقيلة مثل العجين أو المكونات الصلبة، مثل المكونات التي تحتوي على نوى أو عظام أو قشور الفاكهة.
- في حالة رفع رأس الخلاط أثناء التشغيل، يتوقف الجهاز فوراً. لإعادة تشغيل الخلاط، اخفضي رأس الخلاط، أديري مفتاح تحكم السرعة إلى موضع إيقاف التشغيل «O»، انتظري بضعة ثوان ثم أعيدي تحديد السرعة المطلوبة. يتم معاودة تشغيل الخلاط مرة أخرى.
- في حالة رفع رأس الخلاط في أي وقت ينطفئ «ضوء مؤشر استعداد الخلاط». عند خفض رأس الخلاط يضيء المؤشر مرة أخرى إشارة على استعداد الخلاط للاستخدام.

أداة الطيّ

- لا تستخدمي السرعة العالية حيث يتطلب استخدام سرعة بطيئة لتحسين عملية الطي.
- الأداة غير مصممة للاستخدام في خلط المكونات الساخنة، اتركي المكونات لتبرد قبل استخدام الأداة.

١ ارفعي ذراع تحرير الرأس الموجود على الجانب الخلفي لجهاز المطبخ المتكامل وفي نفس الوقت ارفعي الرأس حتى تستقر في موضع الرفع .

٢ ركبي السلطانية على القاعدة .ضعي المقبض مباشرة فوق رمز القفل 🔒 ، ثم لفي السلطانية بلطف في اتجاه عقارب الساعة حتى يصبح المقبض فوق رمز القفل 🔒 مباشرة .لا تستخدمي قوة مفرطة ولا تفرطي في الربط.

٣ أضيفي المكونات المطلوبة إلى السلطانية ليتم مزجها.

٤ أدخلي الأداة المطلوب استخدامها في المقبس. ثم ادفعيها لأعلى ولفيها لقفلها في موضع التعشيق.

٥ الجانب الخلفي لجهاز المطبخ المتكامل وفي نفس الوقت اخفضي رأس الخلاط.

٦ وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربي عندئذ يضيء «ضوء مؤشر استعداد الخلاط».

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

٨ أزيلي الأداة عن طريق لفها في اتجاه عقارب الساعة لتحريرها عن مقبس إلحاق الأداة ثم أزيليها.

تلميحات ونصائح

- إذا لم يتمكن مضرب العجين K، أو خفاقة البيض، أو مضرب الخلطات الكريمية من التقاط المكونات من أسفل السلطانية، فراجعي قسم "ضبط الأداة".
- يمكن استخدام وظيفة الطي 🎧 لطي المكونات الخفيفة داخل خلطات ثخينة، مثل المرنغ والموس ومهروس الفواكه مع الكريمة والكعكات الأسفنجية والسوفليه ولطي الدقيق ببطء في خلطات الكعكات. سيعمل الخلاط على سرعة منخفضة ثابتة.
- لدمج المكونات بالكامل، أوقفي عملية الخلط واكشطي جوانب السلطانية باستخدام ملعقة التقليب بانتظام.
- لتجنب تطاير رذاذ عن المكونات، ارفعي السرعة تدريجياً.

تلميحات ونصائح - مضرب العجين K

- للحصول على أفضل النتائج، استخدمي دائمًا زبدة وسمن بدرجة حرارة الغرفة عند صنع الكعك.
- استخدمي مكونات باردة لتحضير الحلويات ما لم تذكر الوصفة خلاف ذلك.

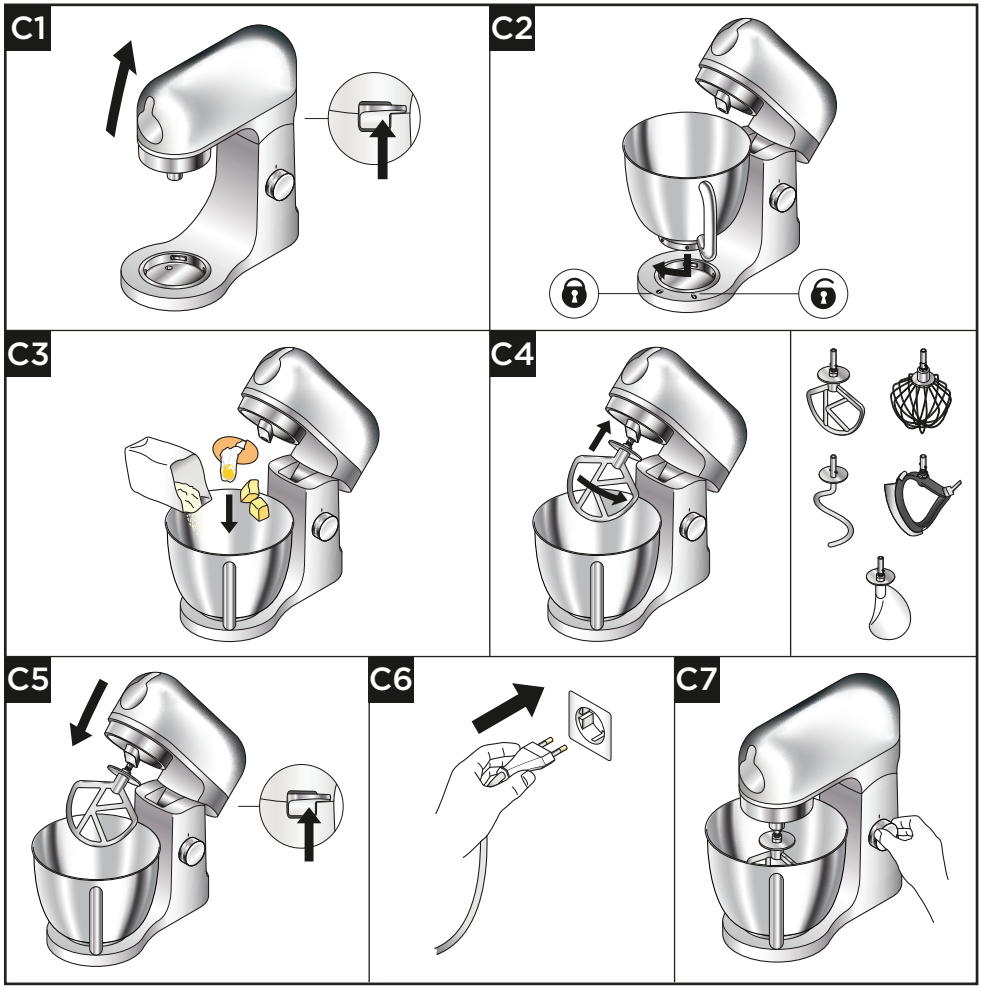
تلميحات ونصائح - خفاقة البيض

- يمكن الحصول على أفضل النتائج عندما تكون درجة حرارة البيض هي نفس درجة حرارة الغرفة. قبل خفق بياض البيض، تأكدي من عدم وجود زيت أو صفار بيض على مضرب البيض أو السلطانية.

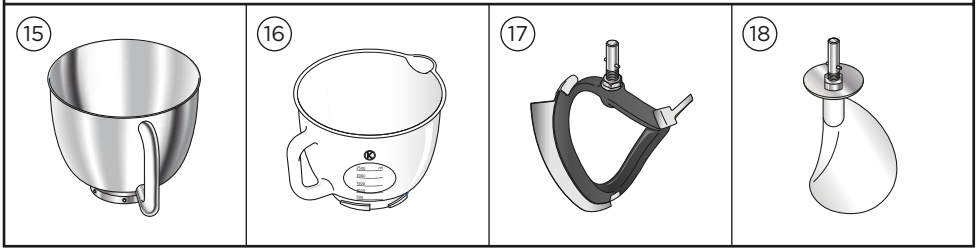
تلميحات ونصائح - مضرب الخلطات الكريمية

- لدمج المكونات بالكامل، أوقفي عملية الخلط واكشطي جوانب السلطانية باستخدام ملعقة التقليب بانتظام.

مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام

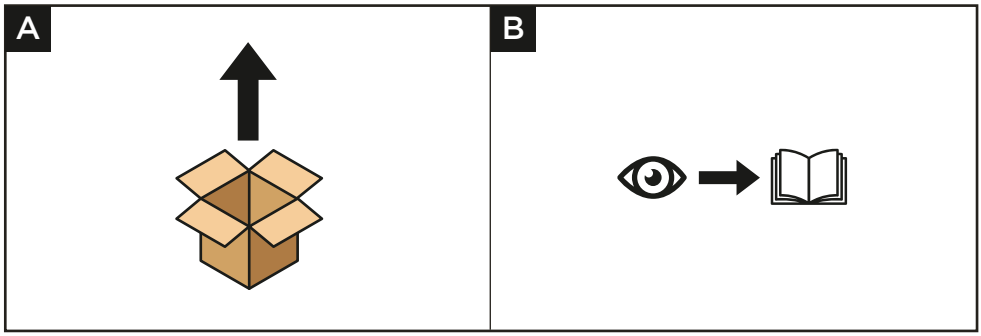


* في حالة التزويد داخل صندوق البيع



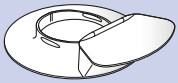
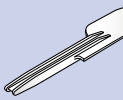
الدليل

① رأس الخلاط
② منفذ الملحق
③ غطاء المنفذ
④ تجويف الأداة
⑤ مفتاح تحكم السرعة تشغيل/إيقاف
⑥ ضوء مؤشر استعداد الخلاط
⑦ جسم الخلاط
⑧ ذراع تحرير رأس الخلاط
⑨ مكان تخزين السلك
⑩ مضرب العجين K
⑪ خفاقة البيض
⑫ أداة العجن
⑬ مانع الرذاذ
⑭ ملعقة التقليب
⑮ السلطانية المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ
⑯ السلطانية الزجاجية
⑰ مضرب الخلطات الكريمية
⑱ أداة الطي



قائمة الأجزاء



H			
	✗	✗	✓
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

العناية والتنظيف

- **دائما** أوقفي التشغيل وافصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربي قبل التنظيف.
- قد يظهر القليل من الشحوم على مخرج السرعة البطيئة ② عند الاستخدام لأول مرة. هذا أمر طبيعي – ما عليك سوى مسحه.

وحدة الطاقة وغطاء المخرج

- مسح بقطعة قماش رطبة ثم التجفيف.
- **يحظر** استخدام المواد الكاشطة أو الغمر في الماء.

سلطانية من الصلب عديم الصدأ

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

الأدوات ومانع الرذاذ

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

مضرب الخلطات الكريمية

- أزيلي دائماً الخفاقة المرنة عن الملحق (الأداة) قبل التنظيف.
- اغسلي الخفاقة المرنة والملحق (الأداة) في محلول ماء وصابون ساخن ثم جففيهما جيداً. أو بطريقة أخرى، يمكن غسل هذه الأجزاء في غسالة الأطباق.

ملاحظة: يرجى فحص حالة جسم الأداة قبل وبعد الاستخدام وأيضاً فحص حالة شفرة المضرب بانتظام واستبدالها في حالة ظهور أي من علامات التآكل.

السلطانية الزجاجية

- اغسلي السلطانية في محلول ساخن من الماء والصابون ثم جففيها جيداً.
- أو بطريقة أخرى، يمكنك غسل السلطانية داخل غسالة الأطباق.

٢. يجب ترتيب السلك بحيث لا ينثني فوق المنضدة أو سطح الطاولة حيث يمكن للأطفال سحبه أو التعثر به دون قصد.
٣. يجب أن يكون سلك التمديد سلكًا مؤرضًا من ٣ أسلاك. تم إدراج التصنيف الكهربائي للجهاز في الجزء السفلي من الوحدة.

- 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.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. احتفظي بالجهاز والسلك الكهربي بعيداً عن متناول الأطفال.
- يجب ملاحظة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- استخدم الجهاز في الاستخدام المنزلي فقط. لا تتحمل Kenwood أية مسئولية في حالة تعرض الجهاز للاستخدام غير الصحيح أو عدم الالتزام بهذه التعليمات.

السلطانية الزجاجية

- قبل الاستخدام، تأكدي من ضبط ارتفاع أدوات السلطانية على نحو صحيح، بحيث لا تلامس قاع السلطانية – راجعي قسم "ضبط الأداة".
- **لا** تدعي السلطانية تلامس مصادر الحرارة العالية مثل الفرن أو سطح الموقد.
- **لا** تضربي الأدوات على جانب السلطانية لإزالة المكونات.

تعليمات خاصة للعناية

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

قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربي

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

السلامة

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- قبل الاستخدام لأول مرة، أزيلي جميع العبوات وأي ملصقات. (يجب عدم إزالة ملصق التصنيف الموجود على قاعدة الجهاز). اغسلي الأجزاء: انظري: "العناية والتنظيف".
- لأسباب متعلقة بالسلامة ولتجنب حدوث أية مخاطر، في حالة تلف السلك الكهربي أو القابس، يجب استبداله بواسطة Kenwood أو مركز خدمة معتمد من قبل Kenwood.
- لفي **دائمًا** مفتاح التحكم في السرعات إلى وضع إيقاف التشغيل 'O' Off وافصلي الجهاز من مصدر التيار الكهربائي قبل تركيب أو إزالة الأدوات/الملحقات، وبعد الاستخدام وقبل التنظيف.
- حافظي **دائمًا** على أجزاء الجسم، والشعر، والمجوهرات، والملابس الفضفاضة بعيدًا عن الأجزاء المتحركة والملحقات المثبَّتة.
- **يحظر ترك** الجهاز مهملاً.
- **يحظر استخدام** الجهاز في حالة تلفه. في مثل هذه الحالة، يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم "الصيانة والعناية بالعملاء".
- **يحظر** وضع أصابعك في آلية المفصلة.
- **يحظر** ترك السلك الكهربائي متدلياً في حالة وجود طفل، فقد ينتزعه.
- **يحظر** تشغيل جهاز المطبخ المتكامل عندما يكون الرأس مرفوعاً.
- **يحظر** يحذر تعرض وحدة الطاقة، السلك الكهربي أو قابس التوصيل للماء.
- **تأكدي** من تركيب السلطانية دائمًا عند تشغيل الجهاز عند استخدام أداة السلطانية.
- **لا** تستخدمي أكثر من مخرج واحد (مقبس أدوات السلطانية ومخرج السرعة البطيئة) في المرة الواحدة.
- **يحظر** استخدام ملحق غير مصرَّح به.
- **يحظر** تجاوز الكميات والسرعات القصوى الواردة في مخطط الاستخدام الموصى به.
- عند استخدام ملحق ما، يجب قراءة تعليمات الأمان الواردة معه.
- توخي الحذر عند إزالة أدوات السلطانية بعد فترة استخدام مطولة حيث تكون درجة حرارتها مرتفعة.
- توخي الحذر عند حمل هذا الجهاز فهو ثقيل.
- **تأكدي** من تثبيت رأس الخلاط والوعاء والأدوات والمنفذ والسلك الكهربائي قبل حمل الجهاز.
- **لا** تحاولي تحريك أو رفع رأس الخلاط أثناء تركيب أي من الملحقات، حيث يصبح جهاز المطبخ المتكامل غير مستقر.
- **لا** تشغلي جهازك بالقرب من الحافة أو تعلقيه على سطح العمل أو تستخدمي القوة عند تركيب الملحق، لأن هذا قد يتسبب في عدم استقرار الوحدة وانقلابها، مما قد يؤدي إلى حدوث إصابة.
- عند تحريك الجهاز، امسكيه دائمًا من القاعدة ورأس الخلاط. لا ترفعي الجهاز أو تحمليه عن طريق مقبض السلطانية.
- قد يؤدي سوء استخدام الجهاز إلى حدوث إصابات.
- يُستخدم سلك إمداد الطاقة القصير لتقليل المخاطر الناتجة عن التشابك أو التعثر.
- ويمكن استخدام أسلاك التمديد إذا تم توخي الحذر في استخدامها.
- إذا تم استخدام سلك تمديد:

١. يجب أن يكون التصنيف الكهربائي المدوَّن لسلك التمديد مساويًا على الأقل للتصنيف الكهربائي للجهاز أو أكبر منه.

عربي

- لسلامتك ٢١-٢٢
- قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربي ٢٢
- العناية والتنظيف ٢٣-٢٤
- قائمة الأجزاء ٢٥-٢٦
- لاستخدام جهاز المطبخ المتكامل ٢٧-٣٢
  - مخططتا الاستخدام وتعليتام الاستخدام ٢٧-٢٩
  - مخطط الاستخدام ٣٠-٣٢
  - الوصفات ٣٢
- لتجميع مضرب الخلطات الكريمية ٣٣
- تركيب واستخدام واقي الرذاذ ٣٣-٣٤
- ضبط الأداة ٣٤-٣٥
- منطقة تخزين السلك ٣٥
- الصيانة ورعاية العملاء ٣٦
- دليل اكتشاف المشكلات وحلها ٣٧

made in China

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

© Copyright 2024 Kenwood Limited. All rights reserved

5720071737/1