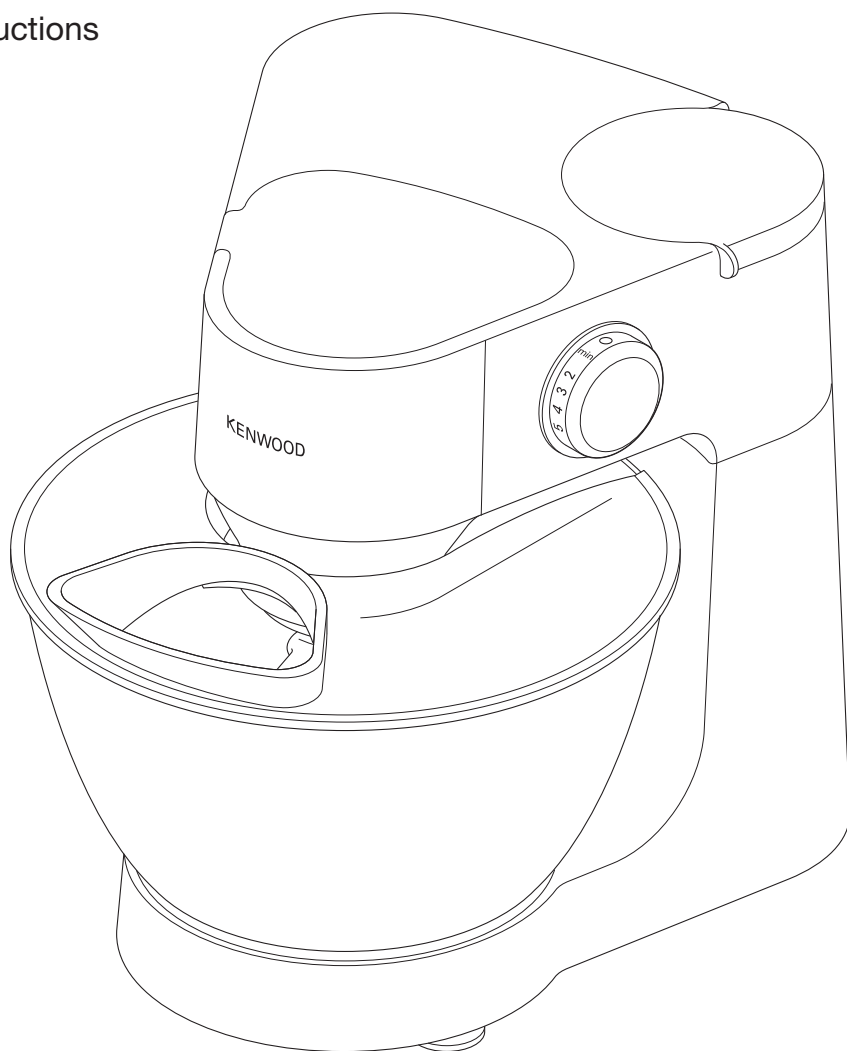


KENWOOD

KM240 series KM260 series
KM280 series

instructions



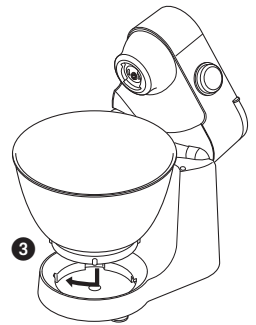
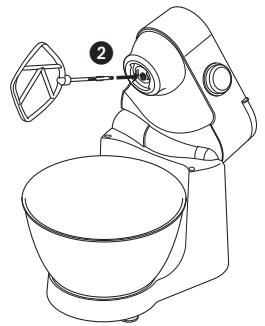
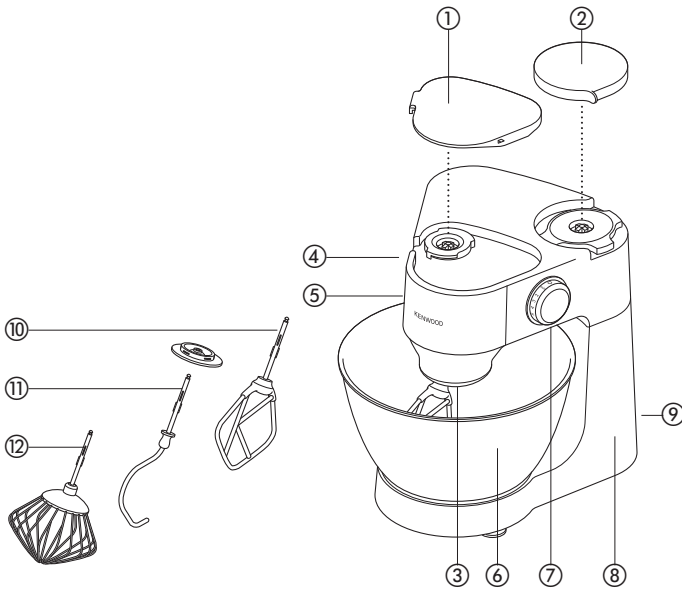
English

3 - 11

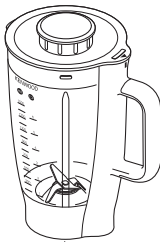
عربي

١٩ - ١٢

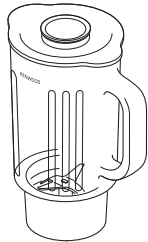




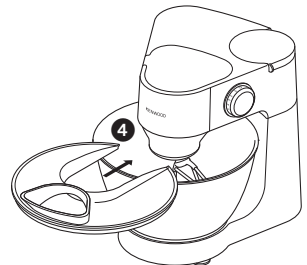
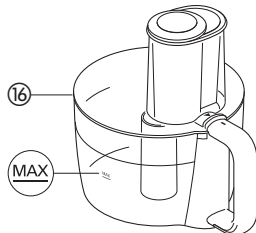
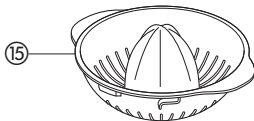
AT282



AT283

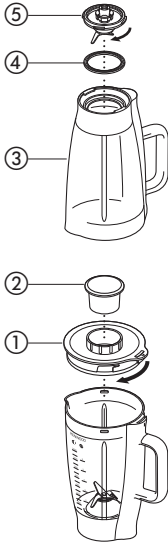


14

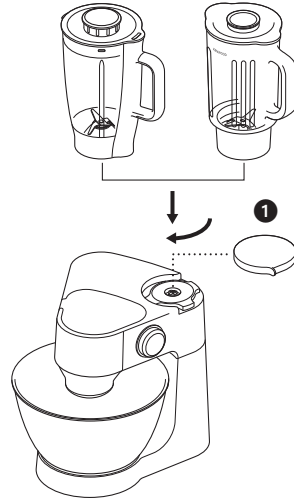
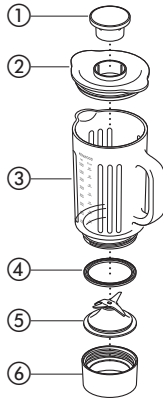


14

AT282

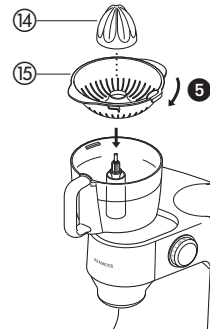
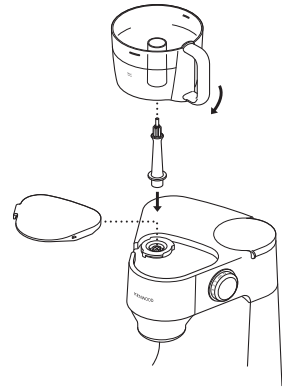
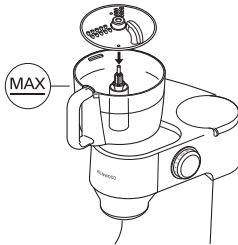
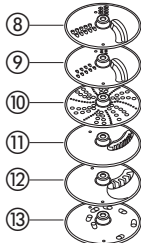
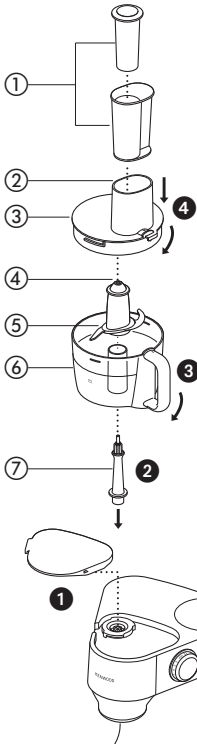


AT283



15 & 16

AT284



before using your Kenwood appliance/attachments

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- Wash the parts: see 'care and cleaning'.
- Push excess cord in the cord storage compartment in the back of the appliance.

safety

- Switch off and unplug before fitting or removing tools and attachments, after use and before cleaning.
- Never let the cord hang down where a child could grab it.
- Keep your fingers away from moving parts and fitted tools/attachments. Never put your fingers etc in the hinge mechanism.
- Never leave the appliance unattended when it is operating.
- Never use a damaged appliance or attachment. Get it checked or repaired: see 'service and customer care'.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Never use an unauthorised attachment or more than one attachment at a time.
- When using an attachment also read the safety information included in this manual relating to that particular product.
- Never exceed the maximum capacities.
- Take care when lifting this appliance. Ensure the head is locked and that the bowl, tools, and cord are secure before lifting.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- 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.

before plugging in

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

important - UK only

- The wires in the cord are coloured as follows:
Blue = Neutral,
Brown = Live.
- The appliance must be protected by a 13A approved (BS1362) fuse.

Note:

- For non-rewireable plugs the fuse cover **MUST** be refitted when replacing the fuse. If the fuse cover is lost then the plug must not be used until a replacement can be obtained. The correct fuse cover is identified by colour and a replacement may be obtained from your Kenwood Authorised Repairer (see Service).
- If a non-rewireable plug is cut off it must be **DESTROYED IMMEDIATELY**. An electric shock hazard may arise if an unwanted non-rewireable plug is inadvertently inserted into a 13A socket outlet.
- This appliance conforms to EC directive 2004/108/EC on Electromagnetic Compatibility and EC regulation no. 1935/2004 of 27/10/2004 on materials intended for contact with food.

key

kitchen machine

- ① medium speed outlet
- ② high speed outlet
- ③ tool socket
- ④ head release lever
- ⑤ mixer head
- ⑥ bowl
- ⑦ on/off and speed switch
- ⑧ power unit
- ⑨ cord storage compartment
- ⑩ beater
- ⑪ dough hook with removable guard
- ⑫ whisk
- ⑬ splashguard

attachments

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

- ⑭ blender (AT282 and AT283)
- ⑮ citrus press
- ⑯ food processor (AT284)

the mixing tools and some of their uses

beater

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

whisk

- For eggs, cream, batters, fatless sponges, meringues, cheesecakes, mousses, soufflés. Don't use the whisk for heavy mixtures (eg creaming fat and sugar) - you could damage it.

dough hook

- For yeast mixtures.

to use your mixer

- 1 Press down on the head release lever **①** and raise the mixer head until it locks into position.
- 2 Select a tool and push into the tool socket **②**.
 - Always ensure the guard is fitted onto the shaft of the dough hook before inserting into the outlet. Once inserted fit the guard to the mixer outlet to prevent food ingress.
- 3 Fit the bowl into the base and turn clockwise to lock into position **③**.
- 4 Press down on the head release lever and lower the mixer head until it locks into position.
- 5 Plug into the power supply then switch on and turn the speed switch to the desired setting. To switch off turn to '0'.
 - Switch to pulse **Ⓟ** for short bursts
- 6 Unplug from the power supply.
- 7 Raise the mixer head and whilst holding it steady, pull the tool from the outlet.

important

- **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 stop working straight away. To re-start the mixer, lower the mixer head, turn the speed switch to the off position, wait a few seconds and then re-select the speed. The mixer should resume operating straight away.
- If for any reason power to the mixer is interrupted and the machine stops working, turn the speed switch to the off position, wait a few seconds and then re-select the speed. The mixer should resume operating straight away.
- **The mixer will not operate unless all the outlet covers are correctly fitted to the machine.**

- If you hear the machine labouring either switch off and remove some of the mixture or increase the speed.
- Always remove attachments fitted to the medium and high speed outlets before raising the mixer head.

hints

- Switch off and scrape the bowl with a spatula when necessary.
- Eggs at room temperature are best for whisking.
- Before whisking egg whites, make sure there's no grease or egg yolk on the whisk or bowl.
- Use cold ingredients for pastry unless your recipe states otherwise.
- When creaming fat and sugar for cake mixes, always use the fat at room temperature or soften it first.
- Your 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.

points for bread making

important

- Never exceed the maximum capacities stated - you will overload the machine.
- Some movement of the mixer head is normal when mixing heavy loads such as bread dough.
- The ingredients mix best if you put the liquid in first.
- At intervals stop the machine and scrape the mixture off the dough hook.
- Different batches of flour vary considerably in the quantities of liquid required and the stickiness of the dough can have a marked effect on the load imposed on the machine. You are advised to keep the machine under observation whilst the dough is being mixed; the operation should take no longer than 6-8 minutes.

speed switch

These are a guide only and will vary depending upon the quantity of mix in the bowl and the ingredients being mixed.

beater

- **creaming fat and sugar** start on min gradually increasing to a higher speed
- **beating eggs into creamed mixtures** use a medium to high speed
- **folding in flour, fruit etc** use a low to medium speed
- **all in one cakes** start on a low speed gradually increasing to a higher speed
- **rubbing fat into flour** use a low to medium speed

whisk

- Gradually increase to maximum

dough hook

- Use a low to medium speed

maximum capacities

shortcrust pastry	450g flour weight
sponge cake (one stage mix)	1.6 Kg total mix
fruit cake mix	1.8 Kg total mix
bread dough	500g flour weight
egg whites	8

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.

to fit and use the splashguard

- 1 Fit the bowl into the base and add the ingredients.
 - 2 Fit the tool then lower the mixer head
 - 3 Fit the splashguard onto the bowl by sliding the cut away section around the mixer head 4.
 - 4 To remove the splashguard reverse the above procedure.
- During mixing, ingredients can be added directly to the bowl via the chute.

care and cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.

power unit

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

bowl, tools, splashguard, removable guard on dough hook

- 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).

Blenders AT282 and AT283 (if supplied)

Use the blender for soups, drinks, pâtés, mayonnaise, breadcrumbs, biscuit crumbs, chopping nuts and crushing ice.

safety

- **SCALD RISK:** Hot ingredients should be allowed to cool to room temperature before blending.
- Don't touch the sharp blades. Keep the blade unit away from children.
- Only use the goblet with the blade unit supplied.
- Never attempt to fit the blade unit to the machine without the goblet fitted.
- Always unplug the machine before putting your hands or utensils in the goblet.
- Never run the blender empty.
- Only operate the blender with the lid in place.
- **Never fit the blade unit to the power unit without the blender goblet fitted.**
- Always take care when handling the blade assembly and avoid touching the cutting edge of the blades when cleaning.
- When removing the blender from the power unit:
 - switch off;
 - wait until the blades have completely stopped;
 - **model AT283** care should be taken not to unscrew the goblet from the base assembly
- Misuse of your blender can result in injury.

important

- **The skirt on the bottom of the AT282 acrylic goblet is fitted during manufacture and no attempt should be made to remove it.**
- **The attachment will not operate if it is incorrectly assembled or incorrectly fitted to the kitchen machine or if the medium speed outlet cover is not fitted.**
- Never run the blender for longer than one minute - it will overheat. Switch off as soon as you have the right consistency.
- Don't put dry ingredients into the blender before switching on. Cut them into cubes, then remove the filler cap and drop the cubes through the hole in the lid whilst the machine is running.
- **model AT282** don't process spices such as cloves, dill and cumin seeds - they damage the acrylic.
- Don't use the blender as a storage container. Keep it empty before and after use.
- Never crush ice on its own, always add a little water.
- **model AT282** never blend more than 1.5 litres (2 pints 12fl oz) - less for frothy liquids like milk shakes.

- **model AT283** never blend more than 1.2 litres (2 pints 2fl oz) - less for frothy liquids like milk shakes.
- Smoothie recipes - never blend frozen ingredients that have formed a solid mass during freezing, break it up before adding to the blender.

key ⑭


acrylic blender AT282

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

glass blender AT283

- ① filler cap
- ② lid
- ③ goblet
- ④ sealing ring
- ⑤ blade unit
- ⑥ base

to use your acrylic blender AT282

- 1 Ensure the sealing ring is correctly fitted on the blade unit.
- 2 Hold the underside of the blade unit and insert the blades into the base of the blender. Twist to lock the assembly firmly in place.
- 3 Put your ingredients into the goblet.
- 4 Fit the lid to the goblet and twist clockwise into place, making sure that the tab on the lid slots into the groove in the handle. When correctly fitted the markings should align .
- 5 Place the filler cap into the lid.
- 6 Remove the high speed outlet cover by turning anti clockwise and lifting off ①.
- 7 Place the blender over the outlet, handle towards the back and turn clockwise to lock firmly into place.
- 8 Switch to maximum speed.
- 9 Once the desired consistency has been achieved, switch off and unplug.
- 10 Remove the blender.
- 11 Refit the high speed outlet cover after use.

to use your glass blender AT283

- 1 Ensure the sealing ring is correctly fitted on the blade unit.
- 2 Fit the blade unit inside the base.
- 3 Screw the glass goblet onto the base.
- 4 Put your ingredients into the goblet.
- 5 Fit the lid and push down to secure.

- 6 Place the filler cap into the lid and push down to secure.
- 7 Remove the high speed outlet cover by turning anti clockwise and lifting off ❶.
- 8 Place the blender onto the outlet, handle towards the back. Turn the blender clockwise to lock firmly into place until the two arrows align ⚡.
- 9 Switch to maximum speed.
- 10 Once the desired consistency has been achieved, switch off and unplug.
- 11 Remove the blender.
- 12 Refit the high speed outlet cover after use.

hints

- To prevent leaks make sure the base is locked firmly into the goblet.
- 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, eg pâté, dips: use low to medium speed, scraping down when necessary. If it's difficult to process, add more liquid. Alternatively use the pulse setting to get the ingredients moving over the blades.

care and cleaning

- Always switch off and unplug before removing the attachment from the kitchen machine.
- Dismantle the attachment fully before cleaning.
- Empty the goblet before unlocking the base.

blade unit

- 1 Remove and wash the sealing ring.
- 2 Brush the blades clean under the tap. Keep the underneath of the unit dry.
- 3 Leave to dry.

other parts

Wash by hand in hot, soapy water.

Alternatively the filler cap, lid, base and glass blender can be washed in your dishwasher.

carrot and coriander soup

ingredients

- 25g butter
- 1 onion chopped
- 1 clove garlic crushed
- 750g carrot cut into 1.5 cm cubes
(alternatively for a lighter soup use 600g carrot cut into 1.5 cm cubes)
- cold chicken stock
- 10-15ml ground coriander
- salt and pepper

method

- 1 Melt the butter in a pan, add the onion and garlic and fry until soft.
- 2 Place the carrot into the blender, add the onion and garlic. Add sufficient stock to reach the 1.5 level marked on the goblet. Fit the lid and filler cap.
- 3 Blend on the pulse setting for 5 seconds for a coarse soup or longer for a finer result.
- 4 Transfer the mixture to a saucepan, add the coriander and seasoning and simmer the soup for 30 to 35 minutes or until cooked.
- 5 Adjust the seasoning as necessary and add extra liquid if required.

Additional recipes can be found on the Kenwood website:

www.kenwoodworld.com

Food Processor AT284

(if supplied)

Use the food processing attachment to chop, slice, shred and rasp. The citrus juicer attachment (if supplied) can be used to juice citrus fruit and can only be used with the AT284 food processor.

important

When removing the packaging, ensure the plastic blade cover is removed from the knife blade. **Take care the blades are very sharp.** The cover should be discarded as it is to protect the blade during manufacture and transit only.

safety

- The blades and discs are very sharp, handle with care. **Always hold the knife blade by the finger grip at the top, away from the cutting edge, both when handling and cleaning.**
- Always remove the knife blade before pouring contents from the bowl.
- Keep hands and utensils out of the processor bowl whilst connected to the power supply.
- Never use your fingers to push food down the feed tube. Always use the pusher/s supplied.
- Before removing the lid from the bowl or the attachment from the power unit:-
 - switch off;
 - wait until the blades/discs have completely stopped;
- **When slicing/shredding or rasping don't let the bowl fill up as far as the cutting disc: empty it regularly.**
- **Do not exceed the 'MAX' capacity level on the bowl.**
- Should excessive vibration occur when using this attachment, either reduce the speed or stop the machine and remove some of the contents.
- **This machine will be damaged and may cause injury if the interlock mechanism is subjected to excessive force.**

key ⑮ & ⑯

food processor

- ① pushers: large and small
- ② feed tube
- ③ food processor lid
- ④ finger grip
- ⑤ knife blade
- ⑥ food processor bowl
- ⑦ drive shaft
- ⑧ thick slicer/shredder disc
- ⑨ thin slicer/shredder disc
- ⑩ rasping disc

discs (if supplied)

- ⑪ thin (julienne style) chipper disc
- ⑫ standard chipper disc
- ⑬ extra coarse shredding disc

citrus juicer (if supplied)

- ⑭ cone
- ⑮ sieve

Not all of the above parts will necessarily be included in pack. Contents are dependent upon model variant.

knife blade

Use the knife blade to chop raw and cooked meat, cooked eggs, vegetables, nuts, pâtés and dips and to also make crumbs from bread and biscuits.

to use the knife blade

- 1 Remove the medium speed outlet cover by lifting off ①.
- 2 Place the drive shaft onto the outlet ②.
- 3 Fit the bowl over the drive shaft with the handle above the on/off and speed switch and turn clockwise until it locks into position ③.
- 4 Fit the knife blade over the drive shaft and turn until it drops all the way down. **The knife blade is very sharp always handle with care.**
- 5 Cut the food up and place into the bowl ensuring that it is evenly distributed.
- 6 Fit the lid, feed tube above the speed switch and turn clockwise ensuring that the tab on the lid slots into the groove in the bowl handle ④. When correctly fitted the markings should align ⑤.
- **The attachment will not operate if it is incorrectly assembled or incorrectly fitted to the kitchen machine or if the high speed outlet cover is not fitted.**
- 7 Fit the pushers.
- 8 Switch on and process until the desired consistency is achieved. We recommend a high speed for most chopping functions.

- Use the pulse **P** for short burst of power. The pulse will operate for as long as the switch is held in position.
- 9 Switch off and unplug.
 - 10 Remove the attachment.
 - 11 Refit the medium speed outlet cover after use.

hints

- Cut food up before placing into the bowl. Meat, bread, vegetables and other foods of a similar texture should be cut into cubes approximately 2cm/3/4 in. Biscuits should be broken into pieces and added down the feed tube whilst the machine is operating.
- Herbs are best chopped when clean and dry.
- Don't blend liquid ingredients as they may leak from around the lid. A blender is available for this purpose. However, when puréeing soups etc., drain solids, blend and then return to the liquid.
- Take care not to over process when using the knife blade.
- Don't use the knife blade to mix heavy loads such as bread dough otherwise you may damage the mixer. Use the dough hook in the mixing bowl to make bread and the beater in the bowl to make cakes and pastry.
- Don't use the knife blade to chop ice cubes or other hard foods, such as spices, they may damage the attachment.
- If adding almond essence or flavouring to mixtures avoid contact with the plastic as this may result in permanent marking.

maximum capacity

- meat 400g (14oz)
Make 'mince' by trimming raw meat of any excess fat and cutting into 2 cm/3/4 in cubes, place into the processor bowl and operate for approximately 20 seconds or until the desired texture is achieved. The longer you run the machine the smoother the texture will be.

slicer/shredder and rasping disc

Use the slicer/shredder to slice or shred fruit, vegetables and cheese and the rasping disc for grating Parmesan cheese and potato for German potato dumplings.

to use the slicer/shredder/rasper

what the cutting discs do

slicer/shredders

Discs **8** and **9** are reversible: one side slices, the other side shreds. You can slice cheese, carrot, potato, cabbage, cucumber, courgette, beetroot, onion. You can shred cheese, carrot, potato and foods of a similar texture. **Your chosen cutting side must be uppermost.**

rasping disc 10 grates parmesan cheese and potato for German potato dumplings.


thin (julienne style) chipper 11

This disc cuts potatoes for Julienne style French fries and firm ingredients for salads, garnishes, casseroles and stir fries (eg carrot, swede, courgette and cucumber).

standard chipper 12 cuts potatoes for thin French fries and firm ingredients for salads and dips (eg swede, cucumber).

extra coarse shredder 13 coarsely shreds cheese and carrot.

using the cutting discs

- 1 Remove the medium speed outlet cover by lifting off.
 - 2 Place the drive shaft onto the outlet.
 - 3 Fit the bowl over the drive shaft with the handle above the on/off and speed switch and turn clockwise until it locks into position.
 - 4 Place the cutting disc onto the drive shaft. Your chosen cutting side must be uppermost. **Handle the cutting discs with care - they are extremely sharp. Hold the discs by the centre grip.**
 - 5 Fit the lid, feed tube above the speed switch and turn clockwise ensuring that the tab on the lid slots into the groove in the bowl handle. When correctly fitted the markings should align .
- **The attachment will not operate if it is incorrectly assembled or incorrectly fitted to the kitchen machine or if the high speed outlet cover is not fitted.**
- 6 Choose which feed tube you want to use. The pusher contains a smaller feed tube for processing individual items or thin ingredients.
to use the small feed tube
 - First put the large pusher inside the feed tube.
 - 7 Put the food into the feed tube.

8 Switch on and push down evenly with the pusher - **never put your fingers in the feed tube.** We recommend a medium speed for processing soft foods such as cucumber and a medium/high speed for processing firmer foods such as carrots and hard cheese.

● **When slicing/shredding or rasping don't let the bowl fill up as far as the cutting disc: empty it regularly.**

● **Do not exceed the 'MAX' capacity level on the bowl.**

9 Switch off and unplug.

10 Remove the attachment.

11 Refit the medium speed outlet cover after use.

hints

- Use fresh ingredients.
- Don't cut food up too small. Fill the width of the large feed tube fairly full. This prevents the food from slipping sideways during processing. Alternatively, use the small feed tube.
- When slicing or shredding: food placed upright comes out shorter than food placed horizontally.
- After using a cutting disc there will always be a small amount of waste on the disc or in the food.

care and cleaning

- Always switch off and unplug before removing the attachment from the kitchen machine.
- Dismantle the attachment fully before cleaning.

bowl, lid and attachments

- Wash by hand then dry. Take care as the blades and cutting discs are sharp.
- Alternatively they can be washed on the top rack of your dishwasher. A short low temperature programme is recommended.

After use store the knife blade in the processor bowl.

citrus juicer

Note:

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

Use the citrus juicer to squeeze the juice from citrus fruits, eg oranges, lemons, limes, grapefruits.

key

⑭ cone

⑮ sieve

to use your citrus juicer

- 1 Remove the medium speed outlet cover by lifting off ①.
- 2 Place the drive shaft onto the outlet.
- 3 Fit the bowl over the drive shaft with the handle above the on/off and speed switch and turn clockwise until it locks into position.
- 4 Fit the sieve into the bowl ensuring that the lug on the rim locks into the corresponding slot in the bowl handle ②.

● **The attachment will not operate if it is incorrectly assembled or incorrectly fitted to the kitchen machine or if the high speed outlet cover is not fitted.**

- 5 Place the cone over the drive shaft turning until it drops all the way down.
- 6 Cut the fruit in half. Switch to speed 3 and press the fruit onto the cone.

Note

Empty the bowl regularly and never let the juice reach the underside of the sieve.

- 7 Switch off and unplug.
- 8 Lift off the cone. Unlock and remove the sieve.
- 9 Unlock the bowl and pour off the juice.

care and cleaning

- Always switch off and unplug before removing the attachment from the kitchen machine.
- Wash the cone, sieve and bowl by hand, then dry thoroughly. Alternatively wash in the dishwasher (top rack only).

service and customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.

UK

If you need help with:

- using your appliance
 - servicing or repairs
- ☎ call Kenwood Customer Care on **023 9239 2333**.

Have your model number ready - it is located on the underside of your appliance.

● spares and attachments

☎ call 0844 557 3653.

other countries

- Contact the shop where you bought your appliance.
- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.



IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2002/96/EC.

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste.

It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

guarantee UK only

- If your machine goes wrong within one year from the date you bought it, we will repair or replace it free of charge provided:
 - you have not misused, neglected or damaged it;
 - it has not been modified;
 - it is not second-hand;
 - it has not been used commercially;
 - you have not fitted a plug incorrectly; and
- **you supply your receipt to show when you bought it.**

This guarantee does not affect your statutory rights.

- في حالة تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة من قبل KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من قبل KENWOOD.

١٤) مخروط العصر

١٥) المصفاة

استخدام عصارة الموالح

- ١ أزيل غطاء منفذ الإخراج على السرعة المتوسطة عن طريق رفعه لأعلى ①.
- ٢ ركب محور الدوران على المنفذ.
- ٣ ركب السلطانية على محور الدوران بحيث يكون المقبض فوق مفتاح التشغيل/الإيقاف (on/off) والسرعة ولفيها في اتجاه عقارب الساعة حتى تستقر في موضع التعشيق.
- ٤ ركب المصفاة في السلطانية مع التأكد من استقرار الجزء المسحوب من الحافة في التجويف المقابل الموجود في مقبض السلطانية ⑤.

- لن يعمل المحلق في حالة تجميعه أو تركيبه بشكل غير صحيح في جهاز تحضير الطعام أو في حالة عدم تركيب غطاء مخرج السرعة العالية.

٥ ركب مخروط العصر على محور الدوران وأديره حتى يستقر تماماً في القاع.

- ٦ قطعي ثمار الفواكه إلى نصفين. ثم شغلي الجهاز على السرعة ٣ واضغطي الفاكهة على مخروط العصر.
- ملاحظة

أفرغي السلطانية بانتظام واحذري وصول العصير إلى أسفل المصفاة.

- ٧ أوقف تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي.
- ٨ ارفعي مخروط العصر لأعلى. فكي تعشيق المصفاة وأزيليها.
- ٩ فكي تعشيق السلطانية وصبي العصير.

العناية والتنظيف

- افصلي الجهاز دائماً عن مصدر التيار الكهربائي قبل إزالة الملح من جهاز تحضير الطعام.
- اغسلها باليد ثم جففها. يجب توخي الحذر لأن الشفرات وأقراص التقطيع حادة.
- بعد الاستخدام قم بتخزين شفرة السكين في الوعاء.



معلومات هامة حول كيفية التخلص الصحيحة من المنتج وفقاً لتوجيه الاتحاد الأوروبي 2002/96/EC.

في نهاية العمر التشغيلي للجهاز، يجب عدم التخلص من الجهاز في نفايات المناطق الحضرية.

بل يجب أخذه إلى مركز تجميع خاص بجهة محلية متخصصة في التخلص من هذه النفايات أو إلى تاجر يقدم هذه الخدمة. التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل، يجنب الآثار السلبية المحتملة على البيئة والصحة والتي تنتج عن التخلص من هذه النفايات بطريقة غير مناسبة، كما أن هذه العملية تسمح باسترداد المواد المكونة الأمر الذي يتيح الحصول على وفورات كبيرة في مجال الطاقة والموارد. للتذكير بضرورة التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل، يوجد على الجهاز صورة مشطوبة لسلة قمامة ذات عجلات.

لاستخدام أداة التقطيع إلى شرائح/قطع صغيرة/أداة البشر

- لاستخدام فتحة إدخال الطعام الصغيرة
- ضعي عصا دفع الطعام الكبيرة داخل فتحة إدخال الطعام أولاً.
- لاستخدام فتحة إدخال الطعام الكبيرة
- استخدم كل من عصا دفع الطعام الصغير والكبير معاً.
- ٧ ضعي الطعام من خلال فتحة إدخال المكونات.
- ٨ شغلي الجهاز مع دفع الطعام بالتساوي بواسطة عصا دفع المكونات - احذري وضع أصابعك داخل فتحة إدخال المكونات. نوصي باستخدام السرعة المتوسطة لتجهيز الأطعمة اللينة مثل الخيار واستخدام السرعة المتوسطة/العالية لتجهيز الأطعمة الأكثر صلابة مثل الجزر والجبن الصلب.
- عند تقطيع الشرائح / الفرم أو البشر؛ لا تجعل الوعاء يمتلئ بعد لوحة القطع؛ أفرغ بانتظام.
- لا تتجاوزي مستوى السعة القصوى الموضح على السلطانية بالكلية الإنجليزية "MAX".
- ٩ أوقفي تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي.
- ١٠ أزيل الملحق.
- ١١ أعيدي تركيب غطاء منفذ السرعة المتوسطة بعد الاستخدام.

تلميحات

- استخدم مكونات طازجة.
- لا تقطعي الطعام إلى قطع صغيرة جداً. اجعلي عرض (مقطع) أنبوب إدخال المكونات الكبير ممتلئ بشكل متساو. يحول ذلك دون انزلاق الطعام على الجوانب أثناء تحضير الطعام. أو بطريقة أخرى، يمكنك استخدام أنبوب التغذية الصغير.
- عند التقطيع أو الفرم: الطعام الموضوع بشكل رأسي يخرج قصيراً عن الطعام الموضوع بشكل أفقي.
- بعد استخدام سطح تقطيع، هناك دائماً كمية صغيرة من النفاية على السطح أو في الغداء.

العناية والتنظيف

- افصلي الجهاز دائماً عن مصدر التيار الكهربائي قبل إزالة الملحق عن جهاز تحضير الطعام.
- فكي الملحق تماماً قبل التنظيف.
- السلطانية والغطاء العلوي والملحقات
- غسيل يدوي ثم التجفيف. توخي الحذر حيث أن نصل السكين وأسطح التقطيع حادة جداً.
- أو بطريقة أخرى، يمكنك غسل هذه المكونات على الرف العلوي لغسالة الأطباق. يوصى باستخدام برنامج قصير مع درجة حرارة منخفضة.
- بعد الاستخدام، خزني نصل السكين في سلطانية جهاز تحضير الطعام.

عصارة موالح

ملاحظة:

- يمكن استخدام هذا الملحق فقط مع جهاز تحضير الطعام الموديل AT284.
- استخدم عصارة موالح لتحضير العصير من الموالح (مثل البرتقال والليمون والليمون الحمضي والجريب فروت).

ما الذي تقوم به أقراص التقطيع أدوات التقطيع إلى شرائح / قطع صغيرة

القرصين ⑧ و ⑨ قابلين للعكس: يستخدم أحد الجانبين للتقطيع إلى شرائح، ويستخدم الآخر للتقطيع إلى قطع صغيرة. يمكنك تقطيع الجبن والجزر والبطاطس والكرنب والخيار والقرع الصيفي والفجل والبصل إلى شرائح. ويمكنك تقطيع الجبن والجزر والبطاطس والأطعمة ذات النسيج المماثل إلى قطع صغيرة. يجب أن يكون الجانب الذي تخزنه للتقطيع هو الأعلى.

يقوم قرص التقطيع ⑩ ببشر الجبن الجاف والبطاطس لعمل زلاية البطاطس الألمانية.

سطح الشرائح الرفيعة ⑪

يقطع هذا السطح البطاطس بطريقة رقيقة ومكونات السلطات، الزينة والخضار السوتيه (مثل الجزر، الفت، الكوسة والخيار).

سطح تقطيع الشرائح العادية ⑫ يقطع البطاطس بطريقة البطاطس الحقلية العادية ومكونات السلطات والمغموسات (مثل الفت، الخيار).

سطح تقطيع أكثر خشونة ⑬ يقطع الجبن والجزر بشكل خشن.

استخدام أسطح التقطيع

- ١ أزيل غطاء منفذ الإخراج على السرعة المتوسطة عن طريق رفعه لأعلى.
- ٢ ركبي محور الدوران على المنفذ.
- ٣ ركبي السلطانية على محور الدوران بحيث يكون المقبض فوق مفتاح التشغيل/الإيقاف (on/off) والسرعة ولغيتها في اتجاه عقارب الساعة حتى تستقر في موضع التعشيق.
- ٤ ضعي سطح التقطيع على محور الدوران. يجب أن يكون سطح التقطيع متجهاً لأعلى. توخي الحذر أثناء التعامل مع أسطح التقطيع - أسطح التقطيع حادة جداً. امسكي أسطح التقطيع من الماسكة المركزية.
- ٥ ركبي الغطاء العلوي وفتحة إدخال المكونات فوق مفتاح السرعة ولغي في اتجاه عقارب الساعة مع التأكد من استقرار اللسان الموجود في الغطاء العلوي داخل التجويف الموجود في مقبض السلطانية. في حالة التركيب الصحيح، تتحاذى العلامات ١.

● لن يعمل المحلق في حالة تجميده أو تركيبه بشكل غير صحيح في جهاز تحضير الطعام أو في حالة عدم تركيب غطاء مخرج السرعة العالية.

٦ اختاري أنبوب إدخال المكونات المطلوب. تتضمن مجموعة عصا دفع المكونات أنبوب تغذية صغير لإدخال المكونات الرفيعة أو المكونات في صورة فردية على حدة.

الدليل (15) + (16)

جهاز تحضير الطعام

- ٧ ثبت الضواغط.
- ٨ قم بالتشغيل وبدء العمل حتى تحصل على النتيجة المطلوبة. ننصح باستخدام سرعة مرتفعة لمعظم وظائف التقطيع.
- استخدم الضغط (P) للحصول على اندفاع لفترة قصيرة من الطاقة. سيعمل الضغط طالما يتم الاحتفاظ بالمفتاح في موضع التشغيل.
- ٩ أوقف عمل الجهاز وافصله عن الكهرباء.
- ١٠ فك المرفق.
- ١١ أعد تثبيت غطاء فتحة السرعة المتوسطة بعد الاستخدام.

تلميحات

- قطع الطعام قبل وضعه في الوعاء. يجب تقطيع اللحوم والخبز والخضراوات والأطعمة الأخرى ذات النسيج المماثل إلى مكعبات بحجم ٢ سم / ٤/٣ بوصة. يجب تكسير البسكويت إلى قطع وإضافته عن طريق أنبوب التلقيم أثناء عمل الجهاز.
- أفضل وقت لتقطيع الأعشاب هو عندما تكون نظيفة وجافة.
- لا تخلطي مكونات سائلة فقد تتسرب من حول الغطاء العلوي.
- استخدم المسيل للقيام بذلك. في حالة الحساء المركز، صفي المواد الصلبة، ثم اخلطها في الخلاط ثم أعيدتها إلى السائل مرة أخرى.
- يجب توخي الحذر وعدم الإفراط في المعالجة عند استخدام شفرة السكين.
- لا تستخدم نصل السكين لخلط الأحمال الثقيلة مثل عجين الخبز حيث قد يتسبب ذلك في تلف الخلاط. استخدم خنط العجين في وعاء الخلط لتحضير الخبز واستخدام المضرب في السلطانية لتحضير الكيك والمعجنات.
- لا تستخدم شفرة السكين لتقطيع مكعبات الثلج أو الأطعمة الصلبة الأخرى، مثل التوابل، حيث قد تتلف المرفق.
- إذا تم إضافة زيت اللوز أو أي مواد منكهة إلى الخليط فتجنب اتصالها بالقطع البلاستيكية حيث قد ينتج عن ذلك وجود علامة دائمة.

السعة القصوى

- اللحم ٤٠٠ جرام
 - قرص التقطيع إلى شرائح / قطع صغيرة
- استخدم آلة التقطيع إلى شرائح / قطع صغيرة لتقطيع الفاكهة والخضراوات والجبن إلى شرائح أو قطع صغيرة وقرص التقطيع لبشر الجبن الجاف والبطاطس للحصول على زلابية البطاطس الألمانية.

ليس بالضرورة تزويد كل الأجزاء الموضحة أعلاه داخل صندوق البيع. تختلف المكونات تبعاً لاختلاف موديلات الجهاز.

شفرة السكين

استخدم شفرة السكين لتقطيع اللحم النيئ والمنضج والبيض المنضج والخضراوات والحبوب والبانة وسوائل الغمس وكذلك لعمل كسر الخبز والبسكويت.

لاستخدام شفرة السكين

- ١ فك غطاء فتحة السرعة المتوسطة برفعها
- ٢ ضع عمود المحرك في الفتحة ②.
- ٣ ثبت الوعاء فوق عمود المحرك باستخدام المقبض فوق مفتاح التشغيل/الإنهاء ومفتاح السرعة وقم بإدارته في اتجاه عقارب الساعة حتى يتم قفله في الموضع ③.
- ٤ ثبت شفرة السكين فوق عمود المحرك وأدرها حتى تسقط إلى الأسفل. شفرة السكين حادة جداً لذلك يجب التعامل معها بحرص.
- ٥ قطع الطعام وضعه في الوعاء مع التأكد من توزيعه بشكل متساو.
- ٦ ثبت الغطاء، أنبوب التلقيم فوق مفتاح السرعة وأدره في اتجاه عقارب الساعة والتأكد من دخول اللسان الموجود في الغطاء في تجويف مقبض الوعاء ④. عند تثبيته بشكل جيد فيجب أن تتم تصطف العلامات إلى جانب بعضها ⑤.
- لن يعمل المحلق في حالة تجميعه أو تركيبه بشكل غير صحيح في جهاز تحضير الطعام أو في حالة عدم تركيب غطاء مخرج السرعة العالية.

حساء الجزر والكزبرة

المكونات

٢٥ ج زبد

بصلة مفرومة

فص ثوم مسحوق

٧٥٠ ج جزر مقطع مكعبات ١,٥ سم

(أو مع الحساء الخفيف، استخدم ٦٠٠ جرام جزر مقطعة

مكعبات ١,٥ سم)

مرق دجاج بارد

١٠-١٥ مل كزبرة مطحونة

ملح وفلفل

الطريقة:

١ يذاب الزبد في الوعاء ويضاف البصل والثوم ثم يحمر إلى أن يلين.

٢ يوضع الجزر في المسيل ويضاف البصل والثوم. تضاف كمية كافية من المرق للوصول إلى مستوى ١,٥ في القدر. ثبت الغطاء وغطاء التعبئة.

٣ تخفق في وضع النبض لمدة ٥ ثوان للحساء الخشن أو أكثر للحساء الناعم.

٤ ينقل المزيج إلى قدر، ثم تضاف الكزبرة والتوابل ويطهى الحساء ببطء لمدة ٣٠ إلى ٣٥ دقيقة أو إلى أن تنضج.

٥ تضبط التوابل حسب الحاجة ويضاف المزيد من السائل إذا لزم الأمر.

يمكنك الحصول على مزيد من وصفات الطهي من خلال موقع Kenwood على الإنترنت:

www.kenwoodworld.com

معالج الطعام الموديل AT284 (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

يمكنك استخدام ملحق معالج الطعام في عمليات الفرغ والتقطيع إلى شرائح والتقطيع الطولي والبشر. يمكن استخدام عصارة الموالح (في حالة التزويد داخل صندوق البيع) لتحضير العصير من الموالح ويمكن استخدامها فقط مع معالج الطعام الموديل AT284.

هام

عند إزالة مكونات التغليف، تأكد من إزالة الغطاء البلاستيكي المغلف لنصل سكين التقطيع. **توخي الحذر فسكين التقطيع حاد جداً.** يجب التخلص من الغطاء حيث أنه مزود لحماية سكين التقطيع أثناء التصنيع والنقل فقط. استخدم ملحق تصنيع الطعام للفرغ والشرائح والبشر.

السلامة

- الشفرات واللوحات حادة جداً، يجب التعامل معها بحذر. **أمسك شفرة السكين دائماً من مسكة الإصبع في الأعلى، بعيداً عن الحافة القاطعة سواء عند التعامل أو التنظيف.**
- دائماً فك شفرة السكين قبل سكب المحتويات من الوعاء.
- أبعد الأيدي وأدوات المطبخ عن وعاء المعالج المتصل بمصدر التيار.
- لا تستخدم الأصابع أبداً لدفع الطعام داخل أنبوب التغذية. واستخدم الضاغط المرفق دائماً.
- قبل فك الغطاء من الوعاء أو الملحق من وحدة التيار:
 - أوقف التشغيل
 - انتظر إلى أن تتوقف الشفرات / اللوحات تماماً.
- عند تقطيع الشرائح / الفرغ أو البشر؛ لا تجعل الوعاء يمتلئ بعد لوحة القطع: أفرغ بانتظام.
- لا تتجاوز مستوى السعة القصوى الموضح على السلطانية بالكلمة الإنجليزية "MAX".
- إذا حدث اهتزاز زائد عند استخدام الملحق: قلل السرعة أو أوقف الجهاز وأخرج بعض المحتويات.
- سيتلف هذا الجهاز وقد يسبب الإصابة إلى تعرضت آلية القفل لقوة زائدة.

- الوصفات اللينة - لا تخلط المكونات المجمدة التي شكلت جسماً صلباً أثناء التجمد؛ اكسرها قبل إضافتها إلى المسيل.

١٤) الدليل

الخلط الأكريليك AT282

- ١ غطاء
 - ٢ غطاء فتحة التعبئة
 - ٣ الدورق
 - ٤ طوق الإحكام
 - ٥ وحدة الشفرات
- ٧ أزيل غطاء الإخراج على السرعة العالية عن طريق لفه في اتجاه عكس عقارب الساعة ورفع لأعلى ①
 - ٨ ضعي الخلط على المخرج، بحيث يكون المقبض متجهاً إلى الخلف. لفي الخلط في اتجاه عقارب الساعة بحيث يستقر تماماً في موضع التعشيق حيث تتم محاذاة السهمين ▼.
 - ٩ شغلي الجهاز على السرعة القصوى.
 - ١٠ بمجرد الوصول إلى القوام المطلوب، أوقفي تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي.
 - ١١ أزيل الخلط.
 - ١٢ أعيدي تركيب غطاء مخرج السرعة العالية بعد الاستخدام.

نصائح

- لمنع التسرب بلل حلقة السد قبل تركيبها وكذلك تأكد أن القاعدة مثبتة في الإبريق.
- عند عمل المايونيز؛ ضع كافة المكونات في المسيل باستثناء الزيت. ثم اسكب الزيت أثناء عمل الجهاز ببطء وبالتساوي بعد فك غطاء التعبئة.
- المزيج السميك، مثل الباتيه، المعجنات: استخدم السرعة المتوسطة، مع التقشير عند الحاجة. إذا كان من الصعب معالجته؛ أضف مزيداً من السائل. أو استخدم النبض لتحريك المكونات عبر الشفرات.

الخلط الزجاجي AT283

- ① غطاء فتحة التعبئة
- ② غطاء
- ③ الدورق
- ④ طوق الإحكام
- ⑤ وحدة الشفرات
- ⑥ القاعدة

استخدام الخلط الأكريليك AT282

- ١ تأكد من صحة تثبيت حلقة السد في وحدة الشفرة.
- ٢ أمسك الجانب السفلي من وحدة الشفرة وأدخل الشفرات في قاعدة المسيل. لف لتثبيت المجموعة في مكانها.
- ٣ ضع المكونات في الإبريق.
- ٤ ركب الغطاء في الإبريق، ثم لفه في اتجاه عقارب الساعة، مع التأكد أن اللسان في فتحات الغطاء موجود في الشقوق في المقبض. يدل التركيب على الصحيح محاذاة العلامات ▼.
- ٥ ضع غطاء التعبئة في الفتحة.
- ٦ فك غطاء منفذ السرعة العالية بالتدوير عكس اتجاه عقارب الساعة والرفع لأعلى ①.
- ٧ ضع المسيل على المنفذ والمقبس تجاه المؤخرة ثم لفه في اتجاه عقارب الساعة إلى أن يثبت في مكانه.
- ٨ شغل السرعة القصوى.
- ٩ بعد الوصول إلى القوام المطلوب؛ أوقف الجهاز وافصله من الكهرباء.
- ١٠ فك المسيل.
- ١١ أعيدي تركيب غطاء مخرج السرعة العالية بعد الاستخدام.

العناية والتنظيف

- افصلي الجهاز دائماً عن مصدر التيار الكهربائي قبل إزالة الملحق عن جهاز تحضير الطعام.
- فكي الملحق تماماً قبل التنظيف.
- أفرغ الإبريق قبل الفصل من القاعدة.

وحدة الشفرة

- ١ فك حلقة السد وأغسلها.
- ٢ نظف الشفرات تحت الصنبور بالفرشاة. احرص على ألا يبتل الجزء السفلي من الوحدة.
- ٣ اتركها يجف.

القطع الأخرى

- غسيل يدوي في محلول ماء وصابون ساخن. أو بطريقة أخرى، يمكنك غسل فتحة التعبئة والغطاء العلوي والقاعدة والخلط الزجاجي في غسالة الأطباق.

استخدام الخلط الزجاجي AT283

- ١ تأكدي من تركيب حلقة الإحكام بشكل صحيح على وحدة الشفرات.
- ٢ ركي وحدة الشفرات داخل القاعدة.
- ٣ لفي الدورق الزجاجي في القاعدة لتركيبه فيها.
- ٤ ضعي المكونات داخل الدورق.
- ٥ ركي الغطاء العلوي واضغطي عليه لأسفل حتى يستقر في موضعه.
- ٦ ضعي فتحة التعبئة على الغطاء العلوي واضغطي عليها لأسفل لتستقر في موضعها.

- ٤ اعكس عملية التركيب أعلاه لفك الواقي.
 • أثناء الخلط، يمكن إضافة المكونات مباشرة إلى الوعاء عبر الأنبوب.

العناية والتنظيف

- دائماً أوقف التشغيل وافصل الجهاز من الكهرباء قبل التنظيف.

وحدة الطاقة

- امسح بقطعة قماش رطبة ثم جففها.
- لا تستخدم مواد أكالة ولا تغمره في الماء.

الوعاء، الأدوات، واقي الرذاذ، الواقي القابل للفك، خفاف العجين

- تغسل باليد ثم يجفف تماماً أو تغسل في غسالة الصحون.
- لا تستخدم فرشاة سلكية، ولا صوفاً معدنياً ولا مبيضاً لتنظيف وعاء الستانلس ستيل. استخدم الخل لإزالة الجير.
- أبعدها عن الحرارة (أعلى الموقد، الفرن، الميكروويف).

السلامة

- **مخاطر التعرض لحروق:** يجب السماح بتبريد المكونات الساخنة إلى درجة حرارة الغرفة قبل عملية الخلط.
- لا تلمس الشفرات الحادة. أبعدها عن الشفرة عن الأطفال.
- استخدم الدورق فقط مع وحدة الشفرات المزودة.
- يحذر محاولة تركيب وحدة الشفرات في الجهاز بدون تركيب الدورق.
- افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي دائماً قبل وضع يديك أو أدوات المائدة في الدورق.
- يحذر تشغيل الخلاط فارغاً.
- يجب تشغيل الخلاط فقط مع تركيب الغطاء العلوي في موضعه.
- **يحذر تركيب وحدة الشفرات على وحدة الطاقة (الموتور) بدون تركيب دورق الخلاط**
- توخي الحذر دائماً عند التعامل مع وحدة الشفرات وتجنب لمس حافة القطع الخاصة بالشفرات أثناء التنظيف.
- عند إزالة الخلاط من وحدة الطاقة:
 - أوقف تشغيل الجهاز؛
 - انتظري حتى توقف الشفرات تماماً؛
 - **الموديل AT283** يجب توخي الحذر حتى لا يتم فك الدورق عن مجموعة القاعدة
- قد يؤدي سوء استخدام الخلاط إلى حدوث إصابات.

هام

- تم تركيب جوانب قاعدة الدورق الأكريليك **AT282** أثناء التصنيع ولا يجب محاولة إزالتها.
- **لا يعمل المحلق في حالة تجميحه أو تركيبه بشكل غير صحيح في جهاز تحضير الطعام أو في حالة عدم تركيب غطاء مخرج السرعة المتوسطة.**
- لا تشغل المسيل لأكثر من دقيقة - لأن حرارته سترتفع جداً. أوقف التشغيل فور الوصول إلى القوام المطلوب.
- لا تضع مكونات جافة في المسيل قبل تشغيله. بل تقطع إلى مكعبات، ثم يفك الغطاء وتسقط المكعبات عبر الفتحة في الغطاء أثناء عمل الجهاز.
- **الموديل AT282** لا يستعمل مع البهارات مثل الثوم، الشبت، وبذور الكمون - لأنها تتلف الأكريليك.
- لا تستخدم المسيل كحاوية تخزين. احتفظ به خالياً قبل الاستخدام وبعده.
- لا تسحق الثلج بنفسه، بل أضف قليلاً من الماء.
- **الموديل AT282** لا تخلط أكثر من لتر ونصف ٥،١ لتر - وأقل من ذلك مع السوائل المرغية مثل مخفوق الحليب (مilk شيك).
- **الموديل AT283** لا تخلط أكثر من لتر ونصف ٣،١ لتر - وأقل من ذلك مع السوائل المرغية مثل مخفوق الحليب (مilk شيك).

- ٤ اضغط ذراع تحرير الرأس لأسفل واخفض رأس الخلاط إلى أن تثبت في مكانها.
- ٥ صل الكهرياء ثم شغل الجهاز ثم حول مفتاح السرعة إلى الوضع المرغوب. للإنتهاء انتقل إلى 0.
- انتقل إلى النبض (P) للدورات القصيرة.
- ٦ افضل الجهاز من الكهرياء.
- ٧ ارفع رأس الخلاط، وأثناء الإمساك بها جيداً اسحب الأداة من المقبس.

مفتاح السرعة

هذه مجرد إرشادات وتتنوع تبعاً لمقدار المزيج في الوعاء والمكونات الجارية مزجها.

الخفقا

- **خفق الدهن والسكر:** ابدأ تدريجياً ثم انتقل إلى سرعة أعلى
- **خفق البيض في مزيج الكريمة:** استخدم السرعة المتوسطة والعليا
- **ضم الطحين والفاكهة:** استخدم السرعة المنخفضة والمتوسطة
- **الكيك الشامل:** ابدأ على سرعة منخفضة تدريجياً ثم انتقل إلى سرعة أعلى
- **فرك الدهن في الفاكهة:** استخدم السرعة المنخفضة والمتوسطة

المضرب

- زد السرعة تدريجياً إلى الحد الأقصى

خطاف العجين

- استخدم السرعة المنخفضة والمتوسطة

السعات القصوى

معجنات قصيرة القشرة	٤٥٠ ج طحين
كيكة اسفنجية (مزج بمرحلة واحدة)	١,٦ كجم إجمالي المزيج
مزيج كيكة الفاكهة	١,٨ كجم إجمالي المزيج
عجينة الخبز	٥٠٠ ج طحين
بياض البيض	٨

ضابط مستشعر السرعة الإلكتروني

يحتوي الخلاط على ضابط مستشعر سرعة إلكتروني مصمم للمحافظة على السرعة في كافة الأحوال، مثل العجن أو عند إضافة البيض إلى مزيج الكيكة. ولذا قد تسمع بعض التغيير في السرعة أثناء الاستخدام لأن الخلاط يضبط نفسه مع الحمل والسرعة المحددة، وذلك أمر عادي.

تركيب الواقي واستخدامه

- ١ ركب الوعاء في القاعدة وأضف المكونات.
- ٢ ركب الأداة ثم اخفض رأس الخلاط.
- ٣ ركب الواقي في الوعاء بتحريك القاطع قليلاً حول رأس الخلاط

4

هام

- من العادي تحرك رأس الخلط عند خلط أطعمة ثقيلة مثل عجين الخبز.
- إذا لم ترتفع رأس الخلاط أثناء العمل؛ فسيوقف الجهاز عن العمل مباشرة. ولإعادة تشغيله؛ اخفض رأس الخلاط، ثم حول مفتاح السرعة إلى وضع الإنهاء، وانتظر بضع ثوان ثم أعد اختيار السرعة. يجب أن يستأنف الخلاط العمل مباشرة.
- وإذا انقطعت الكهرياء عن الجهاز لأي سبب مما أدى إلى توقفه عن العمل؛ حول مفتاح السرعة إلى وضع الإنهاء، وانتظر بضع ثوان ثم أعد اختيار السرعة. يجب أن يستأنف الخلاط العمل مباشرة.
- **لن يعمل الخلاط إلا إذا كانت جميع أغطية المنافذ صحيحة التثبيت في الجهاز.**
- إذا كان صوت الجهاز مزعجاً؛ فأوقف تشغيله وأخرج بعض المزيج أو زد السرعة.
- أزيل دائماً الملحق المركب على مخرجي السرعتين المتوسطة والعالية قبل رفع رأس الخلاط.

نصائح

- أوقف الجهاز ونظف الوعاء بملقعة عند الحاجة.
- أفضل شيء للبيض عند الخفق أن يكون على درجة حرارة الغرفة.
- قبل خفق البيض؛ تأكد أنه لا يوجد شحم أو صفار البيض على المضرب أو الوعاء.
- استخدم مكونات باردة للمعجنات ما لم تتطلب الوصفة غير ذلك.
- عند خفق الدهن والسكر لإعداد الكيك؛ استخدم الدهن (السمن) عند درجة حرارة الغرفة أو حوله إلى الحالة السائلة أولاً.
- يحتوي الخلاط على وظيفة "البداية الخفيفة" لتقليل الانسكاب. ولكن؛ عند تشغيل الجهاز مع وجود مزيج سميك في الوعاء مثل عجينة الخبز؛ فقد تلحظ أن الخلاط يستغرق بضع ثوان لبلوغ السرعة المحددة.

نقاط عند إعداد الخبز

هام

- لا تتجاوز السعات القصوى المحددة - فذلك يزيد الحمل على الجهاز.
- من العادي تحرك رأس الخلط عند خلط أطعمة ثقيلة مثل عجين الخبز.
- تختلط المكونات بشكل أفضل عند وضع السوائل أولاً.
- أوقف الجهاز على فترات واكشط المزيج عن خطاف العجين.

عربي

قبل قراءة التعليمات الرجاء فتح الصفحة الإمامية التي تحتوي على الرسومات التوضيحية

قبل استخدام جهاز/ملحقات Kenwood

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أظلي مكونات التغليف وأية ملصقات.
- اغسلي الأجزاء المسموح بغسلها: راجعي قسم "العناية والتنظيف".
- أدخل ما يزيد عن حاجتك من السلك الكهربائي في حيز التخزين الموجود في الجانب الخلفي للجهاز.

السلامة

- أوقف تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي قبل تركيب أو إزالة الملحقات وبعد الاستخدام وقبل التنظيف.
- لا تترك السلك يتدلى بحيث يمكن للأطفال الإمساك به.
- أبعد أصابعك عن الأجزاء المتحركة والأدوات/الملحقات التي تم تركيبها. يحذر إدخال الأصابع وغيرها من الأجسام داخل الآلية المفصلة.
- يحذر ترك الجهاز دون ملاحظة أثناء تشغيله.
- يحذر استخدام جهاز أو ملحق تالف. في مثل هذه الحالة يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم "الصيانة ورعاية العملاء".
- لا تسمح بابتلال وحدة الطاقة أو السلك أو القابس.
- لا تستخدم ملحقات غير معتمدة ولا أكثر من ملحق في نفس الوقت.
- عند استخدام ملحق، اقرئي أيضاً معلومات السلامة المزودة في هذا الدليل والمتعلقة بهذا المنتج المعين.
- لا تتجاوز السعات القصوى في.
- توخ الحذر عند رفع هذا الجهاز. تأكد أن الرأس مقفلة وأن الوعاء والأدوات والأسلاك مثبتة قبل الرفع.
- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قبل أشخاص (بمن فيهم الأطفال) ذوي انخفاض في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو لمن دون خبرة أو معرفة بالجهاز، ما لم يتم الإشراف عليهم أو إعطائهم تعليمات بشأن استخدام الجهاز من قبل الشخص المسؤول عن سلامتهم.
- يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- استخدم الجهاز فقط في الاستخدامات المنزلية المخصصة لها. لن تتحمل شركة Kenwood أية مسؤولية في حالة استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة أو عدم الامتثال للتعليمات المذكورة.

قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي

- يجب التأكد من تماثل مواصفات المصدر الكهربائي مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- يتوافق هذا الجهاز مع توجيهات الاتحاد الأوروبي 2004/108/EC بشأن التوافق الكهرومغناطيسي وتنظيمات الاتحاد الأوروبي رقم 1935/2004 الصادر بتاريخ ٢٧/١٠/٢٠٠٤ والمتعلقة بالمواد المتلامسة مع الأطعمة.

الدليل

جهاز تحضير الطعام

- ① منفذ السرعة المتوسطة
- ② منفذ السرعة العالية
- ③ مقبس الأدوات
- ④ ذراع تحرير الرأس
- ⑤ رأس الخلاط
- ⑥ وعاء
- ⑦ مفتاح التشغيل والسرعة
- ⑧ وحدة الطاقة
- ⑨ حجرة تخزين السلك
- ⑩ الخفاق
- ⑪ خطاف العجين مع واق قابل للفك
- ⑫ المضرب
- ⑬ مانع رذاذ

الملحقات

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

- ⑭ الخلاط (الموديلان AT282 و AT283)
- ⑮ عصارة الموالح
- ⑯ معالج الطعام (الموديل AT284)

أدوات الخطط وبعض استخداماتها

الخفاق

- لعمل الكيك والبسكويت والمعجنات والمثلجات والحشوات والحلويات والبطاطس المهروسة.

المضرب

- للبيض والكريمة والزبد والعجينة الاسفنجية الخالية من الدهن، والمرغ، وكيك الجبن، والسوفلية لا تستخدم المضرب مع المزيج السميك (كخفق الدهن والسكر مثلاً) - فقد يتلف.

خطاف العجين

- لمزج الخبيزة.

لاستخدام الخلاط

- ١ اضغط ذراع تحرير الرأس لأسفل ① وارفع رأس الخلاط إلى أن تثبت في مكانها.
- ٢ اختر الأداة واضغطها في مقبس الأدوات ②.
- تأكد أن الواقي مثبت في عمود خطاف العجين قبل الإدخال في المنفذ. بعد الإدخال: ركب الواقي في منفذ الخلاط لمنع دخول الطعام.
- ٣ ركب الوعاء في القاعدة ثم لفه في اتجاه عقارب الساعة لتثبيته ③.



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

kenwoodworld.com

KENWOOD

CREATE MORE