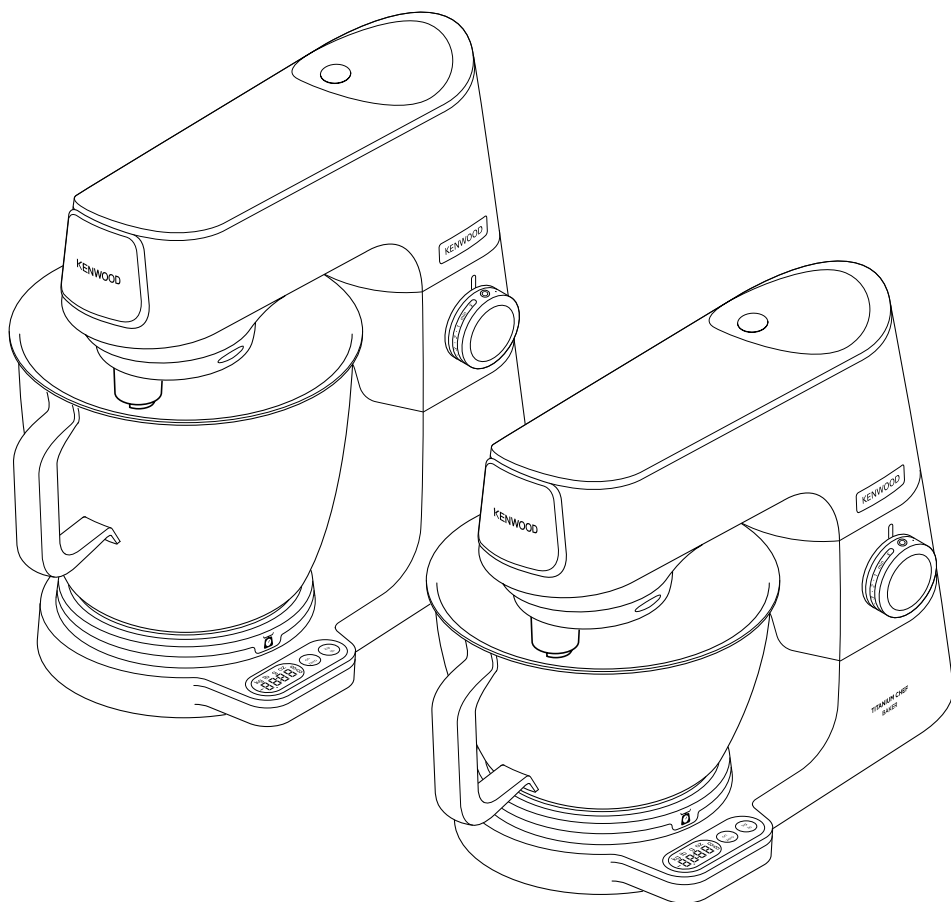


KENWOOD

TYPE KVC85

TYPE KVL85

instructions

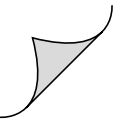


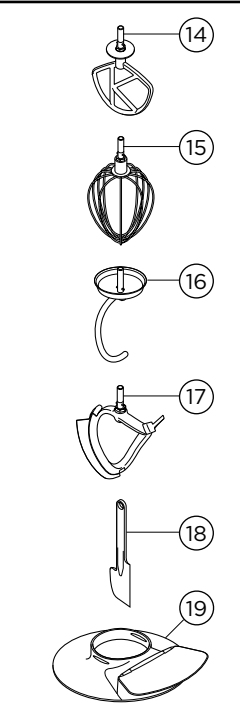
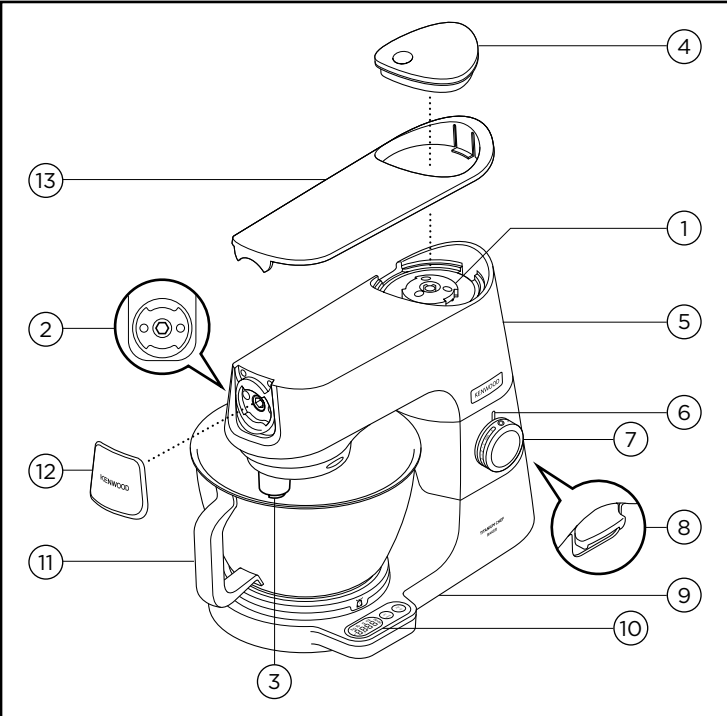
English

2 - 14

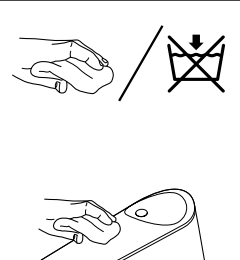
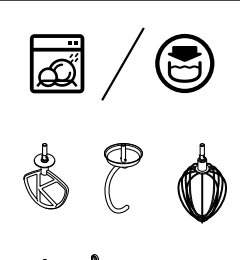
عربي

٢٥ - ١٥



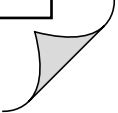
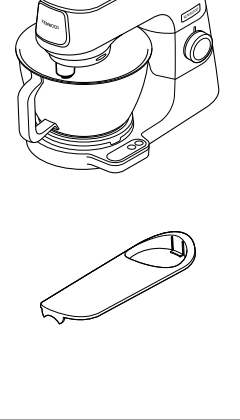
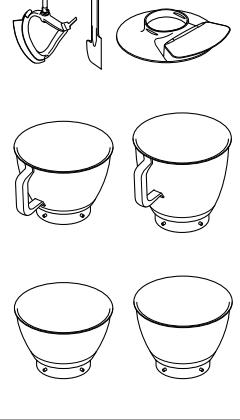


10 - Easy weigh scales



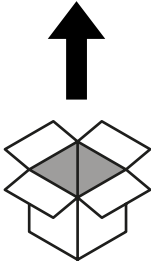
11 - Bowls

KVC85 Chef	KVL85 Chef XL
A 5L 	C 7L
B 3.5L 	D 5L

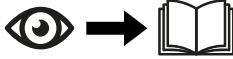


To Use Your Stand Mixer

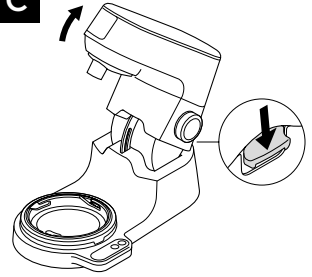
A



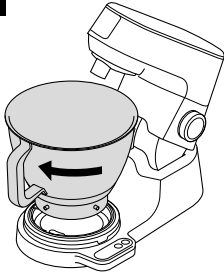
B



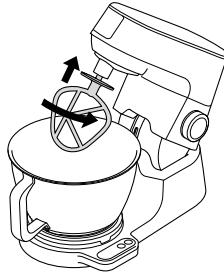
C



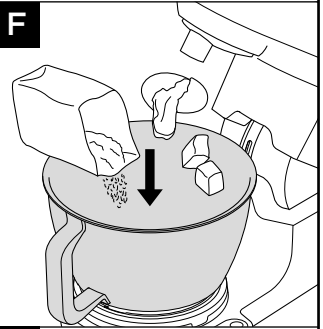
D



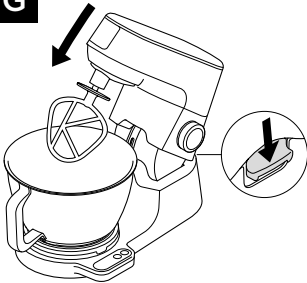
E



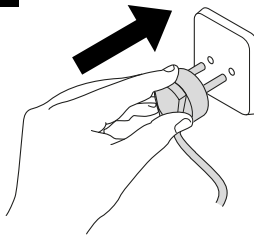
F



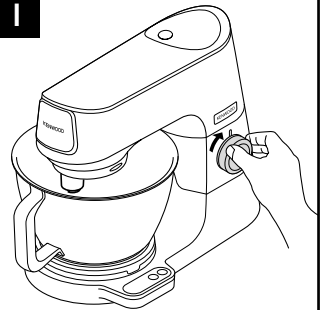
G



H

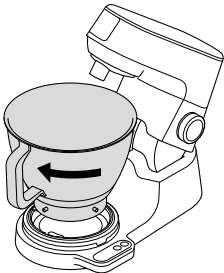


I

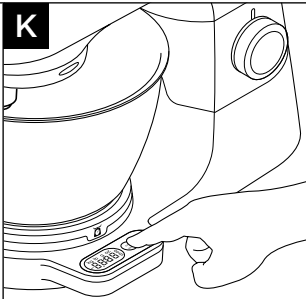


To Use the Weighing Function

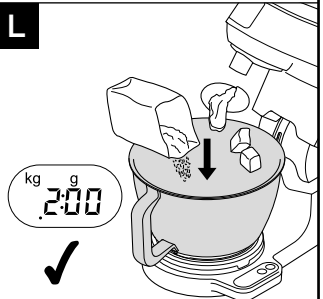
J



K

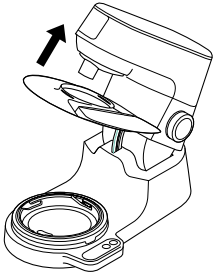


L

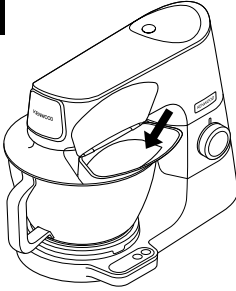


To Fit And Use Your Splashguard

M

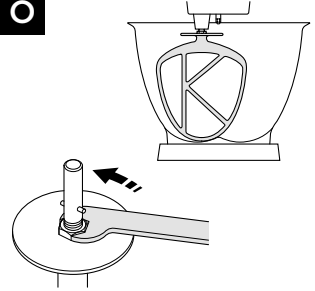


N



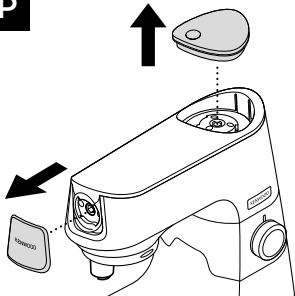
Tool Adjustment

O

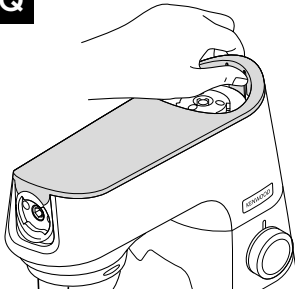


To Fit and Remove the Head Cover

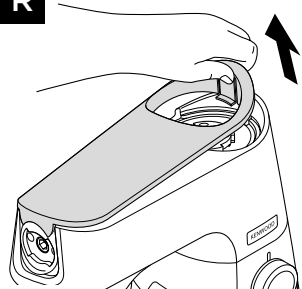
P



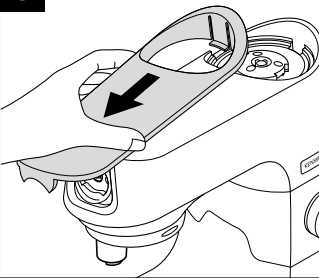
Q



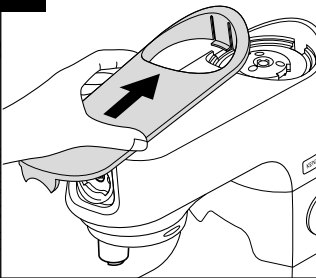
R



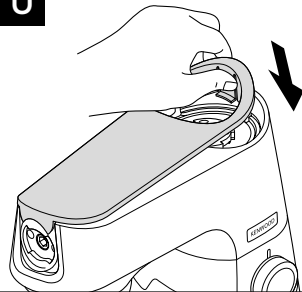
S



T

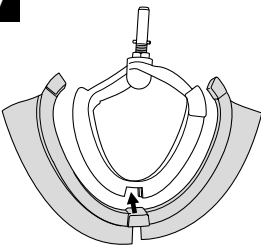


U

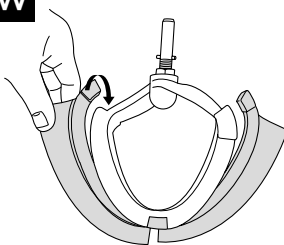


To Assemble the Creaming Beater

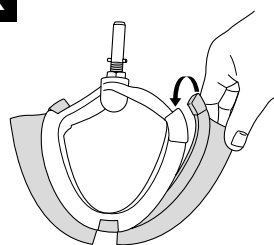
V



W



X



Know Your Kenwood Stand Mixer

Congratulations on buying a Kenwood. With such a wide range of attachments available, it is more than just a mixer. It is a state-of-the-art Stand Mixer. We hope you will enjoy it. Robust. Reliable. Versatile. Kenwood.

Safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- If the plug or cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by Kenwood or an authorised Kenwood repairer in order to avoid a hazard.
- Turn the speed control to 'O' OFF position and unplug before fitting or removing tools/ attachments, after use and before cleaning.
- Keep body parts, hair and jewellery and loose clothing away from moving parts and fitted attachments.
- Never leave the Stand Mixer unattended when it is operating.
- Never use a damaged appliance. Get it checked or repaired: see 'Service and Customer Care' section.
- Never operate the Stand Mixer with the head in the raised position.
- Never put your fingers into the hinge mechanism.
- Never let the cord hang down where a child could grab it.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Never use an unauthorised attachment or more than one attachment at once.
- Never exceed the quantities stated in the maximum capacity chart
- When using an attachment, read and follow the safety instructions that are supplied with it.
- Take care when lifting this appliance as it is heavy. Ensure the head is correctly latched in the down position and that the bowl, tools, outlet covers and cord are secure before lifting.
- Take care when removing bowl tools after extended use as they may get hot.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not move or raise the mixer head with an attachment fitted as the Stand Mixer could become unstable.
- 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.
- 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.
- 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 as great as the electrical rating of the appliance; and 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.
- Misuse of your appliance can result in injury.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- The maximum rating is based on the mini chopper/mill attachment that draws the greatest load. Other attachments may draw less power.

KVC85 only

- Never use the splashguard with the 3.5L bowl.
Splashguard only suitable for use with the 5L bowl
- Do not fit a bowl tool to the stand mixer when the 3.5L bowl is stacked in the 5L bowl.
- For kneading bread dough use the 5L bowl only.

KVL85 only

- Never use the splashguard with the 5L bowl.
Splashguard only suitable for use with the 7L bowl
- Do not fit a bowl tool to the stand mixer when the 5L bowl is stacked in the 7L bowl.
- For kneading bread dough use the 7L bowl only.
- 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 - Plug and Fuse Information

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

Note:

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

Before Using For The First Time

- Wash the parts: see 'Care and Cleaning' section.

Key

Attachment Outlets

- ① High-speed outlet
- ② Slow-speed outlet
- ③ Bowl tool socket

Mixer

- ④ High speed outlet cover
- ⑤ Mixer head
- ⑥ Mixer ready indicator light
- ⑦ Speed control dial
- ⑧ Head release lever
- ⑨ Power unit
- ⑩ Easyweigh scales
 - a display screen
 - b On/Zero button
 - c kg/lb button
- ⑪ Bowls
- ⑫ Slow speed outlet cover
- ⑬ Head Cover
- ⑭ K-beater
- ⑮ Whisk
- ⑯ Dough tool
- ⑰ Creaming beater
- ⑱ Spatula
- ⑲ Splashguard


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



Optional Attachments

There are a range of optional attachments available to use with your Stand Mixer. See the attachment leaflet included in your pack or visit www.kenwoodworld.com to see the full range and how to buy an attachment not included in your pack.

Note: Slow Speed Outlet Attachments

The slow speed outlet on your Stand Mixer model features the Twist Connection System. It is designed to accept Twist Connection System attachments.

When purchasing new attachments for the slow speed outlet you should check compatibility with your Stand Mixer. All Twist Connection System attachments can be identified by the product code which starts with KAX and also by the Twist logo  which is visible on packaging. For more information visit www.kenwoodworld.com/twist.

If you own attachments featuring the Bar Connection System  you will need to use the KAT002ME adaptor to connect these to the Twist Connection System  on your Stand Mixer.


For more information visit www.kenwoodworld.com/twist.

To Use Your Stand Mixer

Refer to Illustrations **A - I**

- 1 Push the head-lift lever down and raise the mixer head until it locks.
- 2 Fit the bowl, turn clockwise to lock.
- 3 Place the required tool into the socket. Then push up and turn the tool to lock into position.
Note: If the K-beater or Whisk are not picking up ingredients from the bottom of the bowl refer to the "Tool Adjustment" section.
- 4 Lower the mixer head by pushing the head release lever down and lower the mixer head until it locks.
- 5 Plug into the power supply. Start the machine by turning the speed control to the desired speed setting. Use the pulse (P) position for short bursts of maximum speed.
- 6 After use, return the speed control to 'O' OFF position and unplug your Stand Mixer.
- 7 Release the tool by turning clockwise to unlock from the tool socket and then remove.

Hints

- The fold function  can be used for folding light ingredients into heavier mixtures for example meringues, mousses, fruit foos, Genoese sponges and soufflés, and to slowly incorporate flour and fruit into cake mixtures. The mixer will operate at a constant slow speed.

Important

Ensure that no bowl tools are fitted or stored in the bowl when using other outlets.

To Use The Weighing Function

Refer to Illustrations **J** - **L**

- 1 Fit the bowl.
- 2 Press the on/zero button, the display screen will flash ---- followed by 0.
- 3 Press the (kg/lb) button to select either grams or ounces. The display will default to kg/g when first switched on.

* The unit weighs in 1g increments and teaspoon/tablespoon measures are recommended for weighing small quantities.

* To zero press the on/zero button once.

- 4 Weigh the required ingredients straight into the bowl.

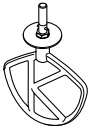
Note: Always place the appliance on a dry, flat, stable surface prior to weighing. Do not apply pressure to the mixer or bowl whilst weighing as this will affect the accuracy of the scales. The weighing function can be used with the mixer head in either the down or up position.

Count up timer

- During operation the display screen will automatically operate as a count up timer.
- The timer will count up to 30 minutes and will pause (for up to 30 secs) when ever the speed control is turned to the 'O' position.
- To reset the timer to zero when the machine is running press the ON/ZERO button.

Recommended Usage Chart

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









K-beater

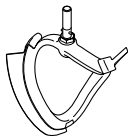
For making cakes, biscuits, pastry, icing, fillings, eclairs and mashed potato.

Hints and Tips

- To avoid splashing of ingredients gradually increase the speed.
- To fully incorporate the ingredients, stop mixing and scrape down the bowl with the spatula frequently.
- Use cold ingredients for pastry unless your recipe says otherwise.

Recipe/ Process		 (Max)					 (Minutes)
		KVC85 Chef		KVL85 Chef XL			
		3.5 L	*5 L	*5 L	7 L		
Pastry & Biscuits - rubbing fat into flour	Flour Weight	340g	680g	500g	910g	Min → 1	2
All In one cake mixes	Total Weight	800g	2kg	2kg	4kg	Min → Max	45 - 60 secs

Recipe/ Process		 (Max)					 (Minutes)
		KVC85 Chef		KVL85 Chef XL			
		3.5 L	*5 L	*5 L	7 L		
Creaming butter/ margarine and sugar		890g	2.6kg	1.8kg	4.5kg	Min → Max	4
Beating eggs into cake mixes						Min → Max	1 - 4
Folding in flour, fruit etc						Min → 1	30 - 60 secs



Creaming Beater

For creaming and mixing soft ingredients.

Hints and Tips

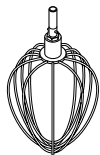
- To avoid splashing of ingredients gradually increase the speed.
- When creaming fat and sugar for cake mixes, always use the fat at room temperature or soften it first.

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

* Lower max capacity when using 5L bowl on KVL85 machine. This is due to using smaller capacity bowl with the Chef XL size bowl tools.

Recommended Usage Chart

- This is for guidance only and will vary depending on the exact recipe and ingredients being processed.
- For best results, always use soft room temperature butter and margarine when making cakes.






Whisk

For eggs, cream and soufflés.

Important

- To avoid splashing of ingredients gradually increase the speed.
- **Do not use the whisk for heavy mixtures (all in one cakes and creaming fat & sugar) as you could damage it.**
- Best results achieved when eggs are at room temperature.
Before whisking egg whites, make sure there is no grease or egg yolk on the whisk or the bowl.

Recipe/ Process	 (Max)					 (Minutes)
	KVC85 Chef		KVL85 Chef XL			
	3.5 L	*5 L	*5 L	7 L		
Egg Whites	6 (210g)	12 (420g)	8 (280g)	16 (560g)	Min → Max	1½ - 2
Fatless Sponge	620g	930g	620g	930g		4-6
Cream	0.35L	1L	0.5L	2L	Min → 4-6	1½ - 3
Mayonnaise • For best results scrape down the bowl after the addition of the oil and run for a further 10 secs at max speed.	2 Egg Yolks 10g Mustard 200mls Vegetable Oil				Max	1 - 1½
Pancake Batter • Add flour to the bowl first, followed by the wet ingredients. • Mix on minimum speed to incorporate ingredients.	250g Flour 500g Milk 200g Eggs				'Min' speed for 10 secs. Then increase to max speed for 45 - 60 secs	1

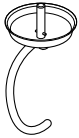
Eggs sizes used = medium sized (Weight 53 - 63g).

Whipping cream used = Fresh Whipping cream with minimum 38% Fat content.

* Lower max capacity when using 5L bowl on KVL85 machine. This is due to using smaller capacity bowl with the Chef XL size bowl tools.

Recommended Usage Chart

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



Dough Tool

For yeasted dough mixes

Hints and Tips

Important

- **Use the largest bowl supplied with your machine for kneading dough.**

KVC85 - 5L Bowl

KVL85 - 7L Bowl

- **Never exceed the maximum capacities and speeds stated - you may overload the machine.**

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

- The ingredients mix best if you put the liquid in first.




Yeast

- **Dried Yeast** (the type that needs reconstituting): pour the warm water into the bowl. Then add the yeast and sugar and leave to stand for 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.

Recipe/ Process		 (Max)					 (Minutes)
		KVC85 Chef *5L Bowl		KVL85 Chef XL 7L Bowl			
		Min	Max	Min	Max		
Bread Dough (stiff yeasted)	Warm Water	195g	755g	195g	895g	Min 1	60 secs 3-4
	Strong White Bread Flour	350g	1.36kg	350g	1.6kg		
	Fast Action Yeast	6g	22g	6g	25g		
	Lard	10g	27g	10g	30g		
	Salt	3g	14g	3g	16g		
	Total Weight	564g	2.18kg	564g	2.56kg	Re-knead Speed 1	60 secs
Soft yeasted dough (enriched with butter and eggs)	Flour Weight	250g	1.3kg	250g	1.6kg	Min 1	60 secs 3-4
	Total Weight	478g	2.5kg	478g	3.1kg		
						Re-knead Speed 1	60 secs

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

To Fit And Use Your Splashguard

Refer to Illustrations **M** - **N**

- 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.
 - 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.
- 6 Remove the splashguard by raising the mixer head and pushing it down.

Tool Adjustment

Refer to Illustrations **O**

K-beater & Whisk

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 sized spanner:

TYPE KVC85 = 15mm

TYPE KVL85 = 19mm

Then follow the instructions below:

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

To Fit and Remove Head Cover

Refer to Illustrations **P** - **U**

- 1 Remove the slow speed and high speed outlet covers.
- 2 With the retention clip pressed in, lift up the head cover and slide forward.
- 3 To fit an alternate head cover, insert the pegs on the end of the head cover into the two holes on the slow speed outlet.
- 4 Whilst pressing the retention clip, push the head cover down into place on the mixer head.
- 5 Replace slow speed and high speed outlet covers.

To Assemble The Creaming Beater

Refer to Illustrations **V** - **X**

Fitting The Wiper Blade

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

Care & 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, Outlet Covers and Head Cover

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

Bowls

- 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 & Splashguard

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

Recipe

Prune Marinade

185g Clear Runny Honey

25g Soft Prunes

25ml Water

- 1 Place all ingredients into the mini chopper/mill. Refrigerate overnight.
- 2 Fit the attachment to the Stand mixer.
- 3 Switch to pulse for 6 seconds.
- 4 Use as required.

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 KVC85 and KVL85) and date code (5 digit code e.g. 21T04) ready.** They are on the underside of the power unit.
- **Spares and Attachments**
- ☎ call 0844 557 3653.

Other countries

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






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

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

Guarantee UK only

- If your 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:
 - it has been used in accordance with these instructions.
 - you have not misused, neglected, or damaged it;
 - it has not been modified (unless by KENWOOD);
 - it is not second hand;
 - it has not been used commercially;
 - you have not fitted a plug incorrectly; and
 - **you supply your receipt to show when you bought it.**
- This guarantee does not affect your statutory rights.

Troubleshooting Guide		
Problem	Cause	Solution
The whisk, 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.
Slow speed attachment cannot be fitted.	Check your attachment is compatible for use with your model. Twist connection system required (Model KAX) 	Attachment must have the KAX twist connection system  to fit the outlet. If you own attachments featuring the Bar Connection System  you will need to use the KAT002ME adaptor to connect these to the Twist Connection System on your Stand Mixer. <i>For more information visit www.kenwoodworld.com/twist.</i>
'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.
	Mixer head in the raised position or not locked down correctly.	Check Stand Mixer head is locked down correctly.

Troubleshooting Guide - Continued

Problem	Cause	Solution
<p>The Stand Mixer stops during operation.</p> <p>Weighing display shows error message E26 or E27.</p>	<p>Overload protection or overheat system activated. Maximum capacity exceeded.</p>	<p>Unplug and check for obstruction or overloading. Turn the speed control to "O" and then restart.</p> <p>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.</p> <p>If the machine does not restart following the above procedure contact "customer care" for further advice.</p>
<p>'Mixer ready indicator light' off whilst machine plugged in.</p>	<p>Stand Mixer has been left plugged in for more than 30 minutes without being operated and has gone into Standby mode.</p>	<p>Turn the speed control to 'min' then return to 'O' to reset the machine.</p>
<p>Weighing Function</p>		
<p>Display screen freezes on [- - -]</p>	<p>The display screen will freeze during operation. Display screen showing a minus reading due to display not 'zeroed' and either ingredients or the bowl has been removed. Quantity weighed too small.</p>	<p>Normal operation.</p> <p>Either zero the screen or replace the missing ingredients or refit the bowl.</p> <p>Use teaspoon and tablespoon measures for very small quantities.</p>
<p>Weight changed on display</p>	<p>Stand Mixer moved during operation.</p>	<p>Always place the Stand Mixer on a dry flat surface prior to weighing.</p> <p>Do not move the Stand Mixer during operation of the weighing function.</p> <p>Zero the display before weighing next ingredients</p>

Troubleshooting Guide - Continued

Problem	Cause	Solution
Display screen turned off	Stand Mixer unplugged. The display screen will turn off automatically if the same weight reading is shown after 5 minutes.	Plug appliance in. Press the ON/ZERO button once and the display screen will light up.
Display showing [0 - Ld]	Weighing function overloaded Excessive force applied to Stand Mixer.	Do not exceed the maximum weighing capacity of 6Kg. Do not subject the Stand Mixer to excessive force as this may damage the weighing sensor.

دليل استكشاف المشكلات وحلها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
يتوقف وميض «ضوء مؤشر استعداد الخلط» عند توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي.	تم توصيل جهاز المطبخ المتكامل بمصدر التيار الكهربائي لمدة أطول من ٣٠ دقيقة دون استخدامه وبذلك دخل الجهاز في وضع الاستعداد.	أديري مفتاح تحكم السرعة إلى موضع السرعة المنخفضة «min» ثم أعيد به إلى موضع إيقاف التشغيل «O» لإعادة تعيين الجهاز.
وظيفة الوزن		
شاشة العرض ثابتة على الوضع [- - -]	يثبت عرض شاشة العرض أثناء التشغيل. تعرض شاشة العرض قراءة بالسالب نظرًا لعدم "تصفيها" وتم إزالة المكونات أو السلطانية. الكمية الموزونة صغيرة جداً	تشغيل عادي. قومي إما بتصفير الشاشة أو استبدال المكونات المفقودة أو إعادة تركيب السلطانية. أعدي تعيين الشاشة إلى الصفر أو أعدي المكونات أو أعدي تركيب السلطانية/الغطاء العلوي/الملحق.
تم تغيير الوزن على شاشة العرض	تم تغيير الوزن على شاشة العرض التشغيل	احرصي دائماً على وضع جهاز المطبخ المتكامل على سطح جاف ومستو قبل الوزن. لا تحرك جهاز المطبخ المتكامل أثناء تشغيل وظيفة الوزن. قومي بتعيين الصفر على شاشة العرض قبل وزن المكونات التالية.
تم إيقاف تشغيل شاشة العرض	جهاز المطبخ المتكامل غير موصل. يتم إيقاف تشغيل شاشة العرض تلقائياً في حالة عرض نفس الوزن لمدة ٥ دقائق.	أعدي توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي. اضغطي على زر ON/ZERO (تشغيل/صفر) مرة واحدة، يتم إضاءة شاشة العرض.
شاشة العرض تعرض القيمة [Ld - O]	تجاوز سعة وظيفة الوزن تم استخدام القوة المفرطة على جهاز المطبخ المتكامل.	لا تتجاوزي أقصى سعة لوظيفة الوزن وهي ٦ كيلوغرام. لا تعرضي جهاز المطبخ المتكامل للقوة المفرطة فقد يؤدي ذلك إلى تلف مستشعر الوزن.

دليل استكشاف المشكلات وحلها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
خفاقة البيض أو مضرب العجين يقرع قاع الوعاء أو لا يصل إلى المكونات الموجودة في قاع الوعاء.	ارتفاع الأداة غير صحيح وتحتاج لضبط ارتفاعها.	اضبطي طول الأداة باستخدام مفتاح ربط لتعديل الارتفاع - راجعي قسم «ضبط الأداة».
ملحق السرعة المنخفضة لا يمكن تركيبه.	تأكد من توافق الملحق مع الاستخدام مع موديل الجهاز لديك. يتطلب نظام Twist connection system (الموديل (KAX) (TWIST connection system))	يجب أن شعار KAX الخاص بنظام Twist connection system موجوداً على الملحق حتى تتمكني من تركيبه في المخرج. إذا كان لديك ملحقات تعمل على نظام Bar connection system (TWIST connection system) . ففي هذه الحالة ستحتاجين إلى استخدام منظم KAT002ME حتى يمكنك توصيل هذه الملحقات مع نظام Twist connection system الموجود في موديل جهاز المطبخ المتكامل لديك. لمزيد من المعلومات زوري الموقع: www.kenwoodworld.com/twist
يومض "ضوء مؤشر استعداد الخلاط" عند توصيل جهاز المطبخ المتكامل بمصدر التيار الكهربائي للمرة الأولى.	مفتاح التحكم في السرعات غير موجه على موضع إيقاف التشغيل «O» . رأس الخلاط مرفوعة أو غير مثبتة بشكل صحيح في الوضع المنخفض في موضع التعشيق.	تأكد من مفتاح التحكم في السرعات وتوجيهه على موضع إيقاف التشغيل «O» . تأكد من إنزال رأس جهاز المطبخ المتكامل بشكل صحيح لأسفل وتعشيقها في موضعها.
جهاز المطبخ المتكامل يتوقف أثناء التشغيل. تعرض شاشة قياس الوزن رسالة الخطأ E26 أو E27.	تم تنشيط وظيفة الحماية ضد التحميل الزائد أو الارتفاع المفرط لدرجة حرارة الجهاز. تم تجاوز السعة القصوى المحددة. افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي وتأكد من عدم وجود أي انحصار أو عالق أو تحميل زائد.	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 أزيلتي كمية من المكونات لتقليل الحمل وأعيدتي تشغيل الجهاز. إذا لم يساعد ذلك في حل المشكلة، افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي واتركيه ١٥ دقيقة ليبرد. وصلي بمصدر التيار الكهربائي وأعيدتي التشغيل. في حالة عدم عمل الجهاز بعد الإجراءات السابقة، ففي هذه الحالة اتصلي بمركز «خدمة العملاء» لطلب المساعدة.

العناية والتنظيف

- أوقفني دائماً تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي قبل التنظيف.
- قد تظهر طبقة طفيفة من الشحم على مخرج السرعة المنخفضة ② في المرة الأولى لاستخدامه. هذا أمر طبيعي - فقط امسحها.

وحدة الطاقة وأغطية المخرج وغطاء الرأس

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

السلطانيات

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

الأدوات ومانع الرذاذ

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

وصفة التحضير

ماريناد البرقوق المجفف

١٨٥ جرام عسل نحل صافي

٢٥ جرام برقوق مجفف طري

٢٥ مل ماء

- ١ ضعي جميع المكونات في القطاعة/المطحنة الصغيرة. ضعها في الثلاجة طوال الليل.
- ٢ ركي السلطانية في خلاط Kitchen machine
- ٣ بدلي إلى التشغيل النبضي لمدة ٦ ثوانٍ.
- ٤ استخدمه حسب الحاجة.

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 احضاره 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.

تركيب واستخدام مانع الرذاذ ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من N إلى M

- ٥ أعيدي إحكام ربط الصامولة.
- ٦ ركبى الأداة في الخلاط واخفضي رأس الخلاط. (تأكدى 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.

لتركيب وإزالة غطاء الرأس

ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من

U إلى P

- ١ قومي بإزالة غطاء مخرج السرعة البطيئة وغطاء مخرج السرعة العالية.
- ٢ مع الضغط على مشبك التثبيت، ارفعي غطاء الرأس وحركيه للأمام.
- ٣ لتركيب غطاء رأس بديل، أدخلى الأوتاد الموجودة في نهاية غطاء الرأس في الفتحتين الموجودتين في مخرج السرعة البطيئة.
- ٤ أثناء الضغط على مشبك التثبيت، ادفعي غطاء الرأس لأسفل في مكانه على رأس الخلاط.
- ٥ قومي باستبدال غطاء مخرج السرعة البطيئة وغطاء مخرج السرعة العالية.

لتجميع مضرب الخلاط الكريمة

ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من

V إلى X

تركيب الخفاقة المرنة

- تزود الخفاقة المرنة مركبة بالفعل ويجب فكها دائماً قبل التنظيف.
- ١ ركبى الخفاقة المرنة بحرص في 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.

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

ضبط الأداة

ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من

Mضرب العجين K والخفاقة

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 ارتفاع الأدوات ففي هذه الحالة استخدمى مفتاح ربط بحجم مناسب.

TYPE KVC85 = ١٥ مم

TYPE KVL85 = ١٩ مم

ثم اتبعي التعليمات التالية:

- ١ افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- ٢ ارفعي رأس الخلاط وركبى خفاقة البيض أو المضرب.
- ٣ اخفضي رأس الخلاط. إذا كانت المسافة تحتاج إلى الضبط، ارفعي رأس الخلاط وأزيلى الأداة. من المثالي أن يمس المضرب/ الخفاقة K بالكاد قاع الوعاء.
- 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 الوعاء، لفي محور الدوران في اتجاه عقارب الساعة.

جدول توصيات الاستخدام

• لأزمنة المعروضة هي أزمنة إرشادية فقط وتختلف حسب الوصفة والمكونات المستخدمة

أداة العجن
لخلطات العجين المخمرة

تلميحات ونصائح

هام

• استخدمي أكبر سلطانية مرفقة بجهازك للعجن العجين.

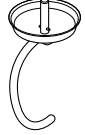
KVC85 - سلطانية سعة ٥ لترات

KVL85 - سلطانية سعة ٧ لترات

- يحذر تجاوز السعات القصوى المحددة - فقد تتسببي في حمل زائد على الجهاز.
- في حالة سماع صوت الجهاز مثقلا، فأوقفي التشغيل وأزيلي نصف العجين ثم تعاملي مع كل نصف على منفردا.
- للحصول على أفضل نتائج لخلط المكونات أضيفي السوائل أولاً في السلطانية.

الخميرة

- **الخميرة الجافة** (النوع الذي يحتاج إعادة تشكيل): صببي الماء الدافئ في الوعاء. ثم أضيفي الخميرة والسكر واركبها تهدياً لمدة ١٠ دقائق حتى تتكون رغوة.
- **الخميرة الطازجة**: فنتبها داخل الدقيق.
- **أنواع الخميرة الأخرى**: اتبعي تعليمات المصنّع.
- ضعي العجينة في كيس بلاستيك مدهون بالزيت أو سلطانية ومغطاة بغطاء بقطعة. ثم اتركها في مكان دافئ حتى يتضاعف حجمها.



الوصفة/التحضير



(الحد الأقصى)

KVL85 Chef XL
سلطانية سعة ٧
لترات

KVC85 Chef
*سلطانية سعة ٥
لترات

"Max"

"Min"

"Max"

"Min"

٦٠ ثانية
٤ - ٣

"Min"
١

٨٩٥ غرام
١,٦
كيلوغرام

١٩٥ غرام
٣٥٠ غرام
٦ غرام
١٠ غرام
٣ غرام

٧٥٥ غرام
١,٣٦
كيلوغرام
٢٢ غرام
٢٧ غرام
١٤ غرام

١٩٥ غرام
٣٥٠ غرام
٦ غرام
١٠ غرام
٣ غرام

ماء دافئ
دقيق الخبز
الأبيض القوي
خميرة فورية
دهن
ملح

عجين الخبز
عجينة الخميرة
السميكة)

٦٠ ثانية

إعادة العجن
على السرعة
١

٢,٥٦
كيلوغرام

٥٦٤ غرام

٢,١٨
كيلوغرام

٥٦٤ غرام

الوزن الإجمالي

٦٠ ثانية
٤ - ٣

"Min"
١

١,٦
كيلوغرام

٢٥٠ غرام

١,٣
كيلوغرام

٢٥٠ غرام

وزن الدقيق

عجينة الخميرة
الخفيفة (غنية
بالزبد والبيض)

٦٠ ثانية

إعادة العجن
على السرعة
١

٣,١
كيلوغرام

٤٧٨ غرام

٢,٥
كيلوغرام

٤٧٨ غرام

الوزن الإجمالي

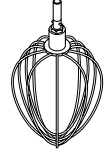
حجم البيض المستخدم = الحجم المتوسط (بوزن بين ٥٣ إلى ٦٣ غرام)

جدول توصيات الاستخدام

- لأزمنة المعروضة هي أزمنة إرشادية فقط وتختلف حسب الوصفة والمكونات المستخدمة
- للحصول على أفضل النتائج، استخدمي دائماً زبدة ناعمة وسمن عند درجة حرارة الغرفة عند صنع الكعك.

الخفافة

البيض والكريمة والسوفليه.



هام

- لتجنب تطاير رذاذ عن المكونات، ارفعي السرعة تدريجياً.
- لا تستخدمي خفافة البيض مع الخلطات السميكة (مثل تحضير الكيك بوضع كل المكونات في وعاء واحد وخلط السمن مع السكر) فقد يتسبب ذلك في تلفها.
- يمكن الحصول على أفضل النتائج عندما تكون درجة حرارة البيض هي نفس درجة حرارة الغرفة. قبل خفق بياض البيض، تأكدي من عدم وجود زيت أو صفار بيض على مضرب البيض أو السلطانية.

Ⓛ (دقائق)						الوصفة/التحضير
		(الحد الأقصى)				
		KVL85 Chef XL		KVC85 Chef		
		٧ لتر	*٥ لتر	*٥ لتر	٣.٥ لتر	
٢ - ١½		١٦ (٥٦٠ غرام)	٨ (٢٨٠ غرام)	١٢ (٤٢٠ غرام)	٦ (٢١٠ غرام)	بياض البيض
٦ - ٤	"Max" ← "Min"	٩٣٠ غرام	٦٢٠ غرام	٩٣٠ غرام	٦٢٠ غرام	الخلطات الإسفنجية الخالية من الدهون
٣ - ١½	"Min" ← ٦ - ٤	٢ لتر	٠.٥ لتر	١ لتر	٠.٣٥ لتر	القشدة
١½ - ١	"Max"	صفار بيض ٢ الخرذل ١٠ غرام زيت نباتي ٢٠٠ مل				المايونيز • للحصول على أفضل النتائج، اكشطي جوانب السلطانية بعد إضافة الزيت ثم شغلي الجهاز لمدة ١٠ ثواني إضافية على السرعة العالية.
١	السرعة "الأدنى" لمدة ١٠ ثوانٍ. ثم قم بزيادة السرعة القصوى لمدة ٤٥-٦٠ ثانية	الدقيق ٢٥٠ غرام الحليب ٥٠٠ غرام البيض ٢٠٠ غرام				خلطة البانكيك • أضيفي الدقيق إلى السلطانية أولاً متبوعاً بالمكونات المبتلة. • اخلطي على السرعة «Min» لدمج المكونات.

حجم البيض المستخدم = الحجم المتوسط (بوزن بين ٥٢ إلى ٦٣ غرام)

الكريمة المخفوقة المستخدمة = كريمة طازجة محتوية الدهون بها 38% على الأقل

* سعة قصوى أقل عند استخدام سلطانية سعة ٥ لتر على جهاز KVL85. ويرجع ذلك إلى استخدام سلطانية بسعة أصغر مع أدوات سلطانية بحجم XL من Chef.

جدول توصيات الاستخدام

• لأزمنة المعروضة هي أزمنة إرشادية فقط وتختلف حسب الوصفة والمكونات المستخدمة

المضرب K						
لصنع الكعك والبسكويت والمعجنات والآيس كريم والحشوات والإكلير والبطاطا المهروسة.						
تلميحات ونصائح						
<ul style="list-style-type: none"> • لتجنب تطاير رذاذ عن المكونات، ارفعي السرعة تدريجياً. • لدمج المكونات بالكامل، أوقفي عملية الخلط واكشطى جوانب السلطانية باستخدام ملعقة التقليب بانتظام. • استخدم مكونات باردة لتحضير الحلويات ما لم تذكر الوصفة خلاف ذلك. 						
 (دقائق)		 (الحد الأقصى)				الوصفة/التحضير
		KVL85 Chef XL		KVC85 Chef		
		٧ لتر	*٥ لتر	*٥ لتر	٣.٥ لتر	
٢	← "Min"	٩١٠ غرام	٥٠٠ غرام	٦٨٠ غرام	٢٤٠ غرام	المعجنات والبسكويت - خلط السمن مع الدقيق
٤٠ - ٦٠ دقيقتين	← "Max" "Min"	٤ كيلوغرام	٢ كيلوغرام	٢ كيلوغرام	٨٠٠ غرام	خلطات الكعكات الجاهزة
مضرب الخلطات الكريمة						
لخلط المكونات الخفيفة وتحضير كريمة						
تلميحات ونصائح						
<ul style="list-style-type: none"> • لتجنب تطاير رذاذ عن المكونات، ارفعي السرعة تدريجياً. • استخدم الزبد أو السمن في درجة حرارة الغرفة عند خلطه مع السكر لتحضير خلطات الكيك أو قومي بتلينه أولاً. 						
 (دقائق)		 (الحد الأقصى)				الوصفة/التحضير
		KVL85 Chef XL		KVC85 Chef		
		٧ لتر	*٥ لتر	*٥ لتر	٣.٥ لتر	
٤	← "Max" "Min"	٤.٥ كيلوغرام	١.٨ كيلوغرام	٢.٦ كيلوغرام	٨٩٠ غرام	مزج الزبد/السمن مع السكر
١ - ٤	← "Max" "Min"					خفق البيض داخل خلطات الكعكات
٦٠ دقيقتين - ٣٠	← "Min"					طيّ الدقيق والفاكهة وما شابه

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

* سعة قصوى أقل عند استخدام سلطانية سعة ٥ لتر على جهاز KVL85. ويرجع ذلك إلى استخدام سلطانية بسعة أصغر مع أدوات سلطانية بحجم XL من Chef.


لاستخدام جهاز المطبخ المتكامل

ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من

A إلى I

- ١ ادفعي ذراع رفع رأس الخلاط وارفعي رأس الخلاط حتى تستقر في موضع التثبيت.
- ٢ ركبتي السلطانية، ولفيها في اتجاه عقارب الساعة إلى أن تستقر في موضعها.
- ٣ أدخلي الأداة المطلوب استخدامها في المقبس. ثم ادفعيها لأعلى ولفيها لقفالها في موضع التعشيق.
- ملاحظة: إذا كان مضرب العجين K أو خفافة البيض لا يمكنهما خلط المكونات الموجودة في قاعدة السلطانية، ففي هذه الحالة راجعي قسم "ضبط الأداة".
- ٤ اخفضي رأس الخلاط عن طريق دفع ذراع تحرير رأس الخلاط لأسفل ثم اخفضي رأس الخلاط حتى تستقر في موضع التعشيق محدثة صوت طقطقة.
- ٥ قومي بتوصيلها بمصدر الطاقة. ابدئي تشغيل الجهاز بتحويل التحكم في السرعة إلى إعداد السرعة المطلوب. استخدمي وضع التشغيل النبضي (P) للفترات القصيرة ذات السرعة القصوى.
- ٦ بعد الاستخدام، أعيدي مفتاح التحكم في السرعة إلى موضع إيقاف التشغيل (OFF) (O) «» وافصلي جهاز المطبخ الكامل عن مصدر التيار الكهربائي.
- ٧ أزيلتي الأداة عن طريق لفها في اتجاه عقارب الساعة لتحريرها عن مقبس إلحاق الأداة ثم أزيلها.

تلميحات

- يمكن استخدام وظيفة الطي  لطهي المكونات الخفيفة داخل خلطات ثخينة، مثل المرغ والموس ومهروس الفواكه مع الكريمة والكعكات الأسفنجية والسوفليه ولطي الدقيق ببطء في خلطات الكعكات. سيعمل الخلاط على سرعة منخفضة ثابتة.

هام

تأكدتي من عدم تركيب أو تخزين أي أداة أخرى خاصة بالسلطانية عند استخدام مخارج أخرى.

لاستخدام وظيفة الوزن

ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من

J إلى L

- ١ ركبتي السلطانية.
 - ٢ اضغطي على زر التشغيل/التصغير، ستومض شاشة العرض ---- يتبعه . .
 - ٣ اضغطي على الزر (كجم/رطل) لتحديد الجرامات أو الأوقيات. ستكون الشاشة افتراضياً على kg/g عند تشغيلها لأول مرة.
 - تزن الوحدة بزيادة قدرها ١ جم ويوصى باستخدام ملعقة صغيرة/ملعقة كبيرة لوزن الكميات الصغيرة.
 - للتصغير اضغط على زر التشغيل/التصغير مرة واحدة.
 - ٤ قومي بوزن المكونات المطلوبة مباشرة في السلطانية.
 - ملحوظة: احرصي دائماً على وضع الجهاز على سطح جاف ومستو وثابت قبل الوزن. لا تصغلي على الخلاط أو السلطانية أثناء الوزن لأن هذا سيؤثر على دقة الموازين. يمكن استخدام وظيفة الوزن سواء كانت رأس الخلاط لأعلى أو لأسفل.
- ### مؤقت العد التصاعدي
- أثناء التشغيل، ستعمل شاشة العرض تلقائياً كمؤقت العد التصاعدي.
 - سيحسب المؤقت حتى ٣٠ دقيقة وسيتوقف مؤقتاً (لمدة تصل إلى ٣٠ ثانية) عندما يتم تشغيل التحكم في السرعة على الوضع «O».
 - لإعادة ضبط المؤقت على الصفر أثناء تشغيل الجهاز، اضغط على زر التشغيل/التصغير.

قبل التوصيل بمصدر التيار الكهربائي

- تأكد من تطابق مواصفات التيار الكهربائي لديك مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- هام - المقبس والمنصهر الكهربائي اللوان الأسلاك الموجودة في السلك الكهربائي هي كالتالي:
أخضر بخط أصفر = الأرضي
أزرق = متعادل
بني = كهرباء حية
- في حالة تزويد المقبس الخاص بالجهاز بواسطة منصهر كهربائي، فإن قدرة المنصهر الكهربائي تكون ١٠ أمبير أو ١٣ أمبير. في حالة تلف المنصهر الكهربائي، يجب استبداله بأخر مماثل له بنفس المواصفات.
- في حالة الحاجة إلى استبدال المقبس أو السلك الكهربائي، فيجب استبدالهما وتركيبهما من قبل مركز صيانة متخصص معتمد لدى Kenwood.
- تحذير: يجب توصيل هذا الجهاز بطرف أرضي.
ملاحظة:
• بالنسبة إلى المقابس غير القابلة لإعادة تركيب الأسلاك الجديدة بها،، يجب إعادة تثبيت غطاء المنصهر الكهربائي عند استبداله. في حالة فقد غطاء المنصهر الكهربائي، يجب عدم استخدام المقبس إلا أن يتم الحصول على بديل. يتم تحديد غطاء المنصهر الكهربائي الصحيح حسب اللون ويمكن الحصول على بديل من مركز صيانة متخصص معتمد لدى Kenwood (يرجى مراجعة قسم الخدمة).
- إذا تم قطع مقبس غير قابل لإعادة تركيب الأسلاك الجديدة به، فيجب تدميره على الفور. قد ينشأ خطر حدوث صدمة كهربائية إذا تم إدخال مقبس غير قابل لإعادة تركيب الأسلاك الجديدة به غير مرغوب فيه عن غير قصد في قابس مأخذ كهربائي ١٣ أمبير.
• يتوافق هذا الجهاز مع تنظيمات الاتحاد الأوروبي 2004/1935 المتعلقة بالمواد والأجسام المتلامسة مع الأطعمة.

قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى

- اغسلي الأجزاء المسموح بغسلها: راجعي قسم «العناية والتنظيف».

الدليل

مخارج الملحقات

- ① مخرج السرعة العالية
- ② مخرج السرعة المنخفضة
- ③ مقبس إلحاق السلطانية

الخلاط

- ④ غطاء مخرج السرعة العالية
- ⑤ رأس الخلاط
- ⑥ ضوء مؤشر استعداد الخلاط
- ⑦ قرص التحكم في السرعة
- ⑧ ذراع تحرير رأس الخلاط
- ⑨ وحدة الطاقة (الموتور)
- ⑩ موازين Easyweigh العرض

- a شاشة العرض
- b زر التشغيل/التصفير
- c زر كجم/رطل

- ⑪ السلطانية
- ⑫ غطاء مخرج السرعة المنخفضة
- ⑬ غطاء الرأس
- ⑭ مضرب العجين K
- ⑮ خفاقة البيض
- ⑯ أداة العجن
- ⑰ مضرب الخلطات الكريمة
- ⑱ ملعقة التقليب
- ⑲ مانع الرذاذ

ملحقات اختيارية

هناك مجموعة كبيرة ومتنوعة من الملحقات المتوفرة والتي يمكن استخدامها مع جهاز المطبخ المتكامل. راجعي نشرة الملحق المزودة مع صندوق البيع أو زوري الموقع www.kenwoodworld.com لمشاهدة المجموعة الكاملة من الملحقات المتوفرة وكيفية شراء الملحقات غير المزودة مع جهازك الأساسي.

ملاحظة: ملحقات مخرج السرعة المنخفضة

مخرج السرعة المنخفضة في موديل جهاز المطبخ المتكامل لديك يتميز بنظام Twist Connection System. وبالتالي فهو مصمم للعمل مع ملحقات نظام Twist Connection System.

المنخفضة، عليك أولاً التأكد من توافق الملحق مع موديل جهاز المطبخ المتكامل لديك. يمكن تمييز كل ملحقات نظام Twist Connection System

من خلال كود المنتج والذي يبدأ على النحو التالي (KAX) وأيضاً عن طريق شعار Twist



الموضح على العبوة. لمزيد من المعلومات زوري الموقع: www.kenwoodworld.com/twist.

إذا كان لديك ملحقات تعمل على نظام Bar Connection System (BAR)، ففي هذه الحالة ستحتاجين إلى استخدام

منظم KAT002ME حتى يمكنك توصيل هذه

الملحقات مع نظام Twist Connection System الموجود في موديل جهاز المطبخ المتكامل لديك.



لمزيد من المعلومات، زوري الموقع www.kenwoodworld.com/twist.

ملاحظة: مفتاح الربط المبين في الرسم التوضيحي لأغراض توضيحية فقط ولا يتم تزويده مع صندوق البيع.

- لا تحاولي تحريك أو رفع رأس الخلاط أثناء تركيب أي من الملحقات حيث يصبح جهاز المطبخ المتكامل غير مستقر.
- عند تحريك الجهاز، أمسكيه دائماً من القاعدة ورأس الخلاط. لا ترفعي الجهاز أو تحمليه عن طريق مقبض السلطانية
- لا تشغلي جهازك بالقرب من الحافة أو تعلقيه على سطح العمل أو تستخدمى القوة عند تركيب الملحق، لأن هذا قد يتسبب في عدم استقرار الوحدة وانقلابها، مما قد يؤدي إلى حدوث إصابة.
- 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 المحدد لسلك التمديد على الأقل بنفس مستوى التصنيف الكهربائي للجهاز؛ و (٢) يجب ترتيب السلك بحيث لا يثبت فوق المنضدة أو سطح الطاولة حيث يمكن للأطفال سحبه أو التعثر به دون قصد. (٣) يجب أن يكون سلك التمديد سلكاً مؤرضاً 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.
- قد يؤدي سوء استخدام الجهاز إلى حدوث إصابات.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. احتفظي بالجهاز والسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال.
- تعتمد السعة القصوى على ملحق القطاعة/المطحنة الصغيرة المستخدم الذي يستمد حملاً أكبر. بعض الملحقات الأخرى قد تستمد حملاً أقل.
- **KVC85 فقط**
- يحظر استخدام واقي الرذاذ مع سلطانية بسعة ٣,٥ لترات. واقي الرذاذ غير مناسب للاستخدام إلا مع سلطانية سعة ٥ لترات.
- لا تركبي أداة السلطانية مع Kitchen Machine عند رص السلطانية سعة ٣,٥ لتر في السلطانية سعة ٥ لترات.
- لخلط عجينة الخبز استخدمى سلطانية سعة ٥ لترات فقط.
- **KVL85 فقط**
- يحظر استخدام واقي الرذاذ مع سلطانية بسعة ٥ لترات. واقي الرذاذ غير مناسب للاستخدام إلا مع سلطانية سعة ٧ لترات.
- لا تركبي أداة السلطانية مع Kitchen Machine عند رص السلطانية سعة ٥ لترات داخل السلطانية سعة ٧ لترات.
- لخلط عجينة الخبز استخدمى سلطانية سعة ٧ لترات فقط.
- استخدمى الجهاز فقط في الاستخدامات المنزلية المخصص لها. لن تتحمل شركة Kenwood أية مسؤولية في حالة استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة أو عدم الامتثال للتعليمات المذكورة.

استكشاف جهاز المطبخ المتكامل من Kenwood

تهانينا على اقتناء منتج Kenwood. من خلال العديد من الملحقات المتوفرة، فإن اقتنائك للجهاز لا يشكل فقط شراء الخلاط. فهو جهاز مطبخ متكامل عبقرى وفريد من نوعه. نتمنى أن ينال إعجابك وتستمتعين باستخدامه.

متين. يمكنك الاعتماد عليه. متنوع. منتج Kenwood.

السلامة

- اقربي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلى مكونات التغليف وأية ملصقات.
- لأسباب متعلقة بالسلامة ولتجنب حدوث أية مخاطر، في حالة تلف السلك الكهربى أو القابس، يجب استبداله بواسطة Kenwood أو مركز خدمة معتمد من قبل Kenwood.
- أدبري مفتاح التحكم في السرعات إلى موضع إيقاف التشغيل (OFF) «O» وافصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربى قبل تركيب أو إزالة أي من الأدوات أو الملحقات وأيضا فور الانتهاء من الاستخدام وقبل التنظيف.
- أبعدى أجزاء جسمك وشعرك والمجوهرات والملابس الفضفاضة بعيدا عن الأجزاء المتحركة والملحقات المركبة.
- يحذر ترك جهاز المطبخ المتكامل دون ملاحظة أثناء تشغيله.
- يحذر استخدام الجهاز في حالة تلفه. في مثل هذه الحالة يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم «الصيانة ورعاية العملاء».
- يحذر تشغيل جهاز المطبخ المتكامل عندما يكون الرأس مرفوعاً.
- يحذر إدخال الأصابع وغيرها من الأجسام داخل الآلية المفصلية.
- يحذر ترك السلك الكهربى متدلّيا في حالة وجود طفل فقد ينتزعه.
- يحذر تعرض وحدة الطاقة «الموتور» أو سلك الكهرباء أو قابس التوصيل للماء.
- يحذر استخدام ملحق غير معتمد أو أكثر من ملحق في المرة الواحدة.
- يحذر تجاوز السعات القصوى الموضحة في جدول السعات القصوى.
- عند استخدام ملحق ما، يجب قراءة واتباع تعليمات الأمان الواردة معه.
- توخى الحذر عند حمل هذا الجهاز فهو ثقيل. تأكدي من قفل رأس الخلاط في الوضع لأسفل وتأمين السلطانية والأدوات وأغطية المخارج والسلك الكهربى قبل حمل الجهاز.
- توخى الحذر عند إزالة أدوات السلطانية بعد فترة استخدام مطولة حيث تكون درجة حرارتها مرتفعة.
- يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

© Copyright 2021 Kenwood Limited. All rights reserved



5720002043/1