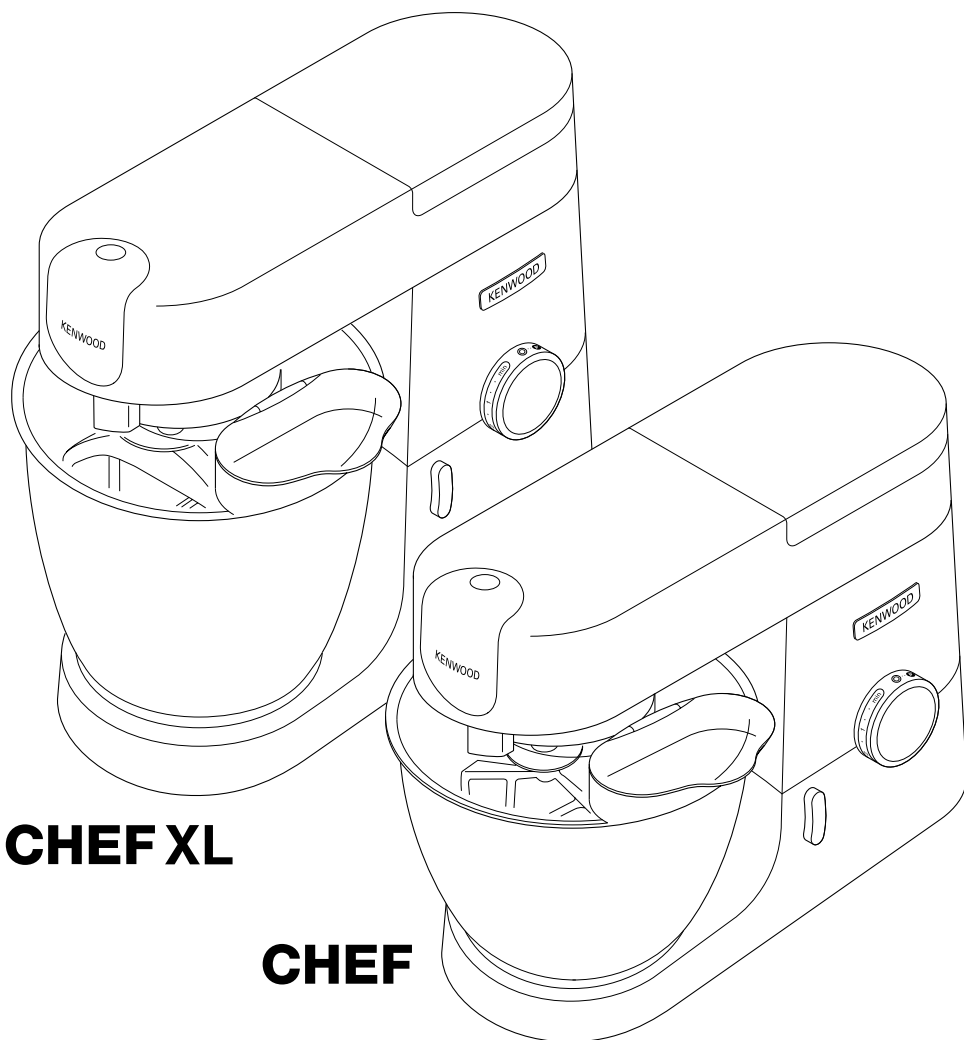


# KENWOOD

TYPE KVC30 (Chef)

TYPE KVL40 (Chef XL)

instructions



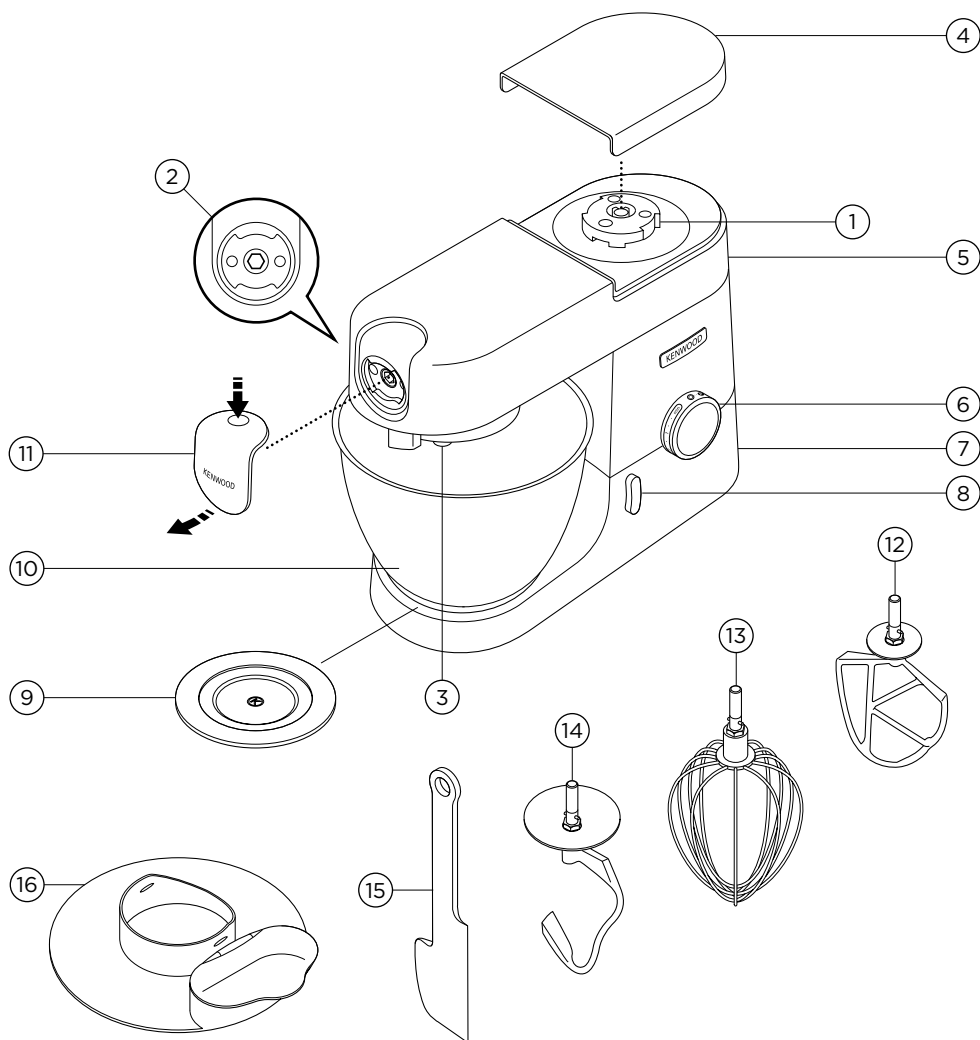
**English**

**2 - 11**

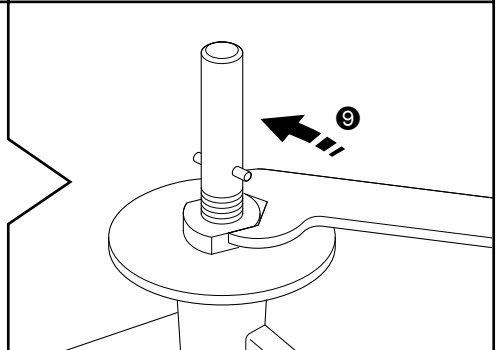
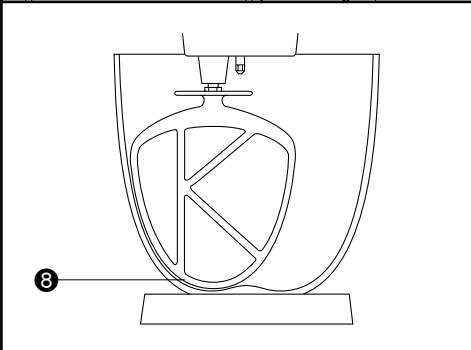
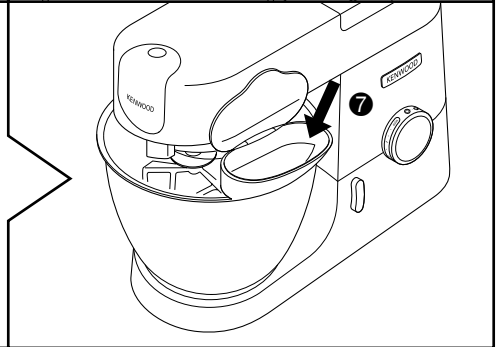
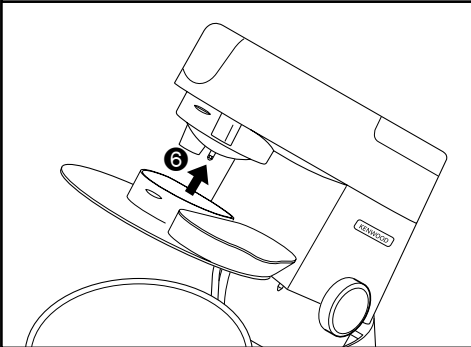
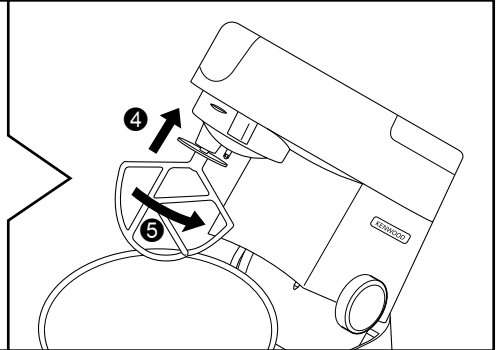
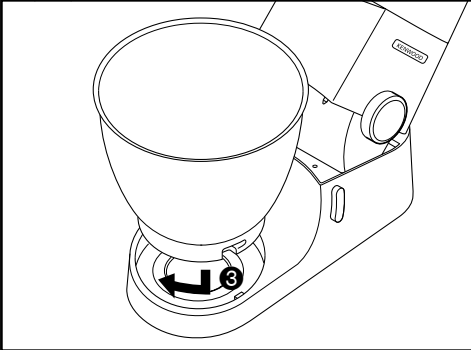
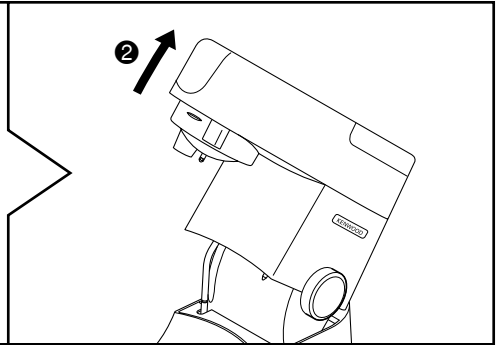
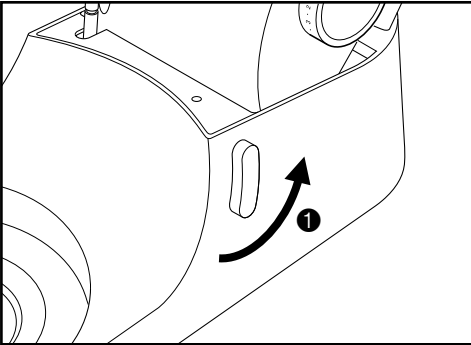
**عربي**

**٢٠ - ١٢**





|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  |  |
|  |  |  |



# 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 your fingers 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 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.

- 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.
- 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 operate your appliance near the edge of a work surface.
- 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.
- 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:  
Blue = Neutral  
Brown = Live
- If the plug supplied with your appliance has a fuse fitted and the fuse fails it must be replaced with one of the same rating.
- If the plug or cord requires replacing a new cord set should be fitted by an Authorised Kenwood Repairer.

### **Note:**

- For non-rewireable plugs the fuse cover MUST be refitted when replacing the fuse. If the fuse cover is lost then the plug must not be used until a replacement can be obtained. The correct fuse cover is identified by colour and a replacement may be obtained from your Kenwood Authorised Repairer (see Service).
- If a non-rewireable plug is cut off it must be DESTROYED IMMEDIATELY. An electric shock hazard may arise if an unwanted non-rewireable plug is inadvertently inserted into a 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.

# Know your Stand Mixer

## **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 speed and pulse control
- ⑦ power unit
- ⑧ head release lever
- ⑨ bowl seating pad
- ⑩ bowl

- ⑪ slow speed outlet cover
- ⑫ K-beater
- ⑬ whisk
- ⑭ dough tool
- ⑮ spatula
- ⑯ splashguard

### 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](http://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](http://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](http://www.kenwoodworld.com/twist).

## The bowl tools and some of their uses

### K-beater

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

### Dough Tool

For yeast mixtures only.

### Whisk

For eggs, cream, batters, fatless sponges, meringues, cheesecakes, mousses, soufflés. Do not use the whisk for heavy mixtures (e.g. creaming fat and sugar) - you could damage it.

## To use your bowl tools

- 1 Turn the head lift lever anti-clockwise and raise the mixer head until it locks ②. Ensure the bowl seating pad ⑨ is correctly fitted with the  symbol uppermost.
- 2 Fit the bowl on the base, press down and turn clockwise ③ to secure in position.
- 3 Place the required tool into the socket.

Then push up ④ and turn ⑤ the tool to lock into position.

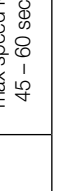
Note: If the K-beater or Whisk are not picking up ingredients from the bottom of the bowl refer to the "Tool Adjustment" section.

- 4 Lift the mixer head slightly then turn the head-lift lever anti-clockwise and lower the mixer head until it locks.
- 5 Start the machine by turning the speed control ⑥ 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.

### Important

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

# Recommended Usage Chart

| Tool                                                                                           | Recipe/ Process                                                                                                  | Maximum Capacities |                     |  | Hints and Tips                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                |                                                                                                                  | Chef               | Chef XL             |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| K-beater<br> | Creaming butter/margarine and sugar                                                                              | 2.72kg (9 Egg mix) | 4.55kg (15 Egg mix) | 4                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>To avoid splashing of ingredients gradually increase the speed.</li> <li>When creaming fat and sugar for cake mixes, always use the fat at room temperature or soften it first.</li> <li>To fully incorporate the ingredients stop mixing and scrape down the bowl with the spatula frequently.</li> <li>Use cold ingredients for pastry unless your recipe says otherwise.</li> </ul>            |
|                                                                                                | Beating eggs into cake mixes                                                                                     |                    |                     | 1 – 4                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                | Folding in flour, fruit etc                                                                                      |                    |                     | 30 – 60 secs                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                | Pastry & Biscuits                                                                                                | 680g               | 910g                | 2                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                | – rubbing fat into flour                                                                                         |                    |                     |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Whisk<br>    | All in one cake mixes                                                                                            | 2kg                | 5kg                 | 45 – 60 secs                                                                      | <b>Important</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>To avoid splashing of ingredients gradually increase the speed.</li> <li><b>The whisk is not suitable for making all in one cake mixes as these mixes are too heavy and will damage it.</b></li> <li>Best results achieved when eggs are at room temperature.</li> <li>Before whisking egg whites, make sure there is no grease or egg yolk on the whisk or the bowl.</li> </ul> |
|                                                                                                | Egg whites                                                                                                       | 12 (455g)          | 16 (605g)           | 1½ – 2                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                | Fatless sponges                                                                                                  | 620g (6 Egg Mix)   | 930g (9 Egg Mix)    | 4 – 6                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                | Cream (Fresh whipping Cream used, 38% fat content. Processing times may vary, depending on fat content of cream) | 1L                 | 2L                  | 1½ – 3                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                |                                                                                                                  |                    |                     |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                | Mayonnaise                                                                                                       |                    | 2                   | 1 – 1½                                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>For best results scrape down the bowl after the addition of the oil and run for a further 10 secs at max speed.</li> <li>Add flour to the bowl first, followed by the wet ingredients.</li> <li>Mix on minimum speed to incorporate ingredients.</li> </ul>                                                                                                                                       |
|                                                                                                | Egg yolk                                                                                                         |                    |                     |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                | Mustard                                                                                                          |                    | 10g                 |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                | Vegetable Oil                                                                                                    |                    | 200ml               |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                |                                                                                                                  |                    |                     |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                | Pancake Batter                                                                                                   |                    | 250g                | 1                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                | Flour                                                                                                            |                    |                     |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                | Milk                                                                                                             |                    | 500g                |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                | Eggs                                                                                                             |                    | 200g                |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

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

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

| Tool                                                                                                                           | Recipe/ Process                                    | Maximum Capacities |               |  |  * (Minutes) | Hints and Tips                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|--------------------|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                |                                                    | Chef               | Chef XL       |                                                                                   |                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Dough Tool<br>(For Yeasted Dough Mixes)<br> | Bread Dough (stiff yeasted)                        | 500g – 1.36kg      | 500g – 1.5kg  | Min                                                                               | 60 secs                                                                                      | <b>Important</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Never exceed the maximum capacities stated – you may overload the machine.</li> <li>If you hear the machine labouring, switch off, remove half the dough and do each half separately.</li> <li>The ingredients mix best if you put the liquid in first.</li> </ul> <b>Yeast</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Dried yeast</b> (the type that needs reconstituting): pour the warm water into the bowl. Then add the yeast and the sugar and leave to stand for about 10 minutes until frothy.</li> <li><b>Fresh yeast:</b> crumble into the flour.</li> <li><b>Other types of yeast:</b> follow the manufacturer's instructions.</li> <li>Put the dough into a greased polythene bag or a bowl covered with a tea towel. Then leave somewhere warm until doubled in size.</li> </ul> |
|                                                                                                                                |                                                    | 805g – 2.18kg      | 805g – 2.42kg | Re-knead Speed 1                                                                  | 3 – 4<br>60 secs                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                | Soft yeasted dough (enriched with butter and eggs) | 500g – 1.3kg       | 500g – 1.6kg  | Min                                                                               | 60 secs                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                |                                                    | 965g – 2.5kg       | 965g – 3.1kg  | 1<br>Re-knead Speed 1                                                             | 3 – 4<br>60 secs                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

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

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

# To fit and use your Splashguard

- 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 ⑥ 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 ⑦.
  - 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

## 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 KVC30 = 15mm

TYPE KVL40 = 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 ⑧.
- 4 Using a suitable spanner loosen the nut sufficiently to allow adjustment of the shaft ⑨. 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.

# 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 And Outlet Covers

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

## Bowl

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

## Whisk & Splashguard

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

## K beater & Dough Tool

- Wash by hand, then dry thoroughly.

# recipe

## chilli marinade

200g clear runny honey

1 chilli (whole)

20g crunchy peanut butter

Seasoning

- 1 Place all the ingredients into the mini chopper/mill.
- 2 Fit the attachment to the Stand Mixer and allow the ingredients to settle around the blade.
- 3 Switch to max speed for 4 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](http://www.kenwoodworld.com).**

If you need help with:

- using your appliance
- servicing or repairs (in or out of guarantee)

📞 call Kenwood customer care on

**0345 222 0458. Have your model number (e.g. TYPE KVC30 or TYPE KVL40) 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](http://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](http://www.kenwoodworld.com) or the website specific to your Country.

# Service and Customer Care

- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.



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

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

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

# Troubleshooting guide

| Problem                                                                                                                | Cause                                                                                                                                                                                          | Solution                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The whisk or K-beater knocks against the bottom of the bowl or not reaching the ingredients in the bottom of the bowl. | Tool at the wrong height and needs adjusting.                                                                                                                                                  | Adjust the height using a suitable spanner – see “Tool Adjustment” section.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Slow speed attachment cannot be fitted.                                                                                | Check your attachment is compatible for use with your model.<br>Twist connection system required (Model KAX)  | Attachment must have the KAX twist connection system  to fit the outlet.<br>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.<br><i>For more information visit <a href="http://www.kenwoodworld.com/twist">www.kenwoodworld.com/twist</a>.</i> |
| The Stand Mixer stops during operation.                                                                                | Overload protection or overheat system activated.<br>Maximum capacity exceeded.                                                                                                                | Unplug and check for obstruction or overloading.<br>Turn the speed control to “0” and then restart.<br>If the machine will not operate, remove some of the ingredients to reduce the load and restart.<br>If this still does not resolve the problem, unplug and allow to stand for 15 minutes. Plug in and reselect the speed.<br>If the machine does not restart following the above procedure contact “customer care” for further advice.                                                                                               |

## دليل استكشاف المشكلات وحلها

| المشكلة                                                                                   | السبب المحتمل                                                                                                                                                                                            | الحل                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| خفاقة البيض أو مضرب العجين يفرغ 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.                                                      | تأكدي من توافق الملحق مع الاستخدام مع موديل الجهاز لديك. يتطلب نظام Twist connection system (الموديل KAX)                                                                                                | 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 (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: <a href="http://www.kenwoodworld.com/twist">www.kenwoodworld.com/twist</a>                  |
| يتوقف جهاز المطبخ المتكامل خلال التشغيل. يومض ضوء زر وضع الاستعداد بشكل سريع.             | تم تنشيط وظيفة الحماية ضد التحميل الزائد أو الارتفاع المفرط لدرجة حرارة الجهاز. تم تجاوز السعة القصوى المحددة. افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي وتأكدي من عدم وجود أي انحشار أو عالق أو تحميل زائد. | 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 وأعيدي تشغيل الجهاز. إذا لم يساعد ذلك في حل المشكلة، افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي واتركيه ١٥ دقيقة ليبرد. وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي وأعيدي تحديد السرعة المطلوبة. في حالة عدم عمل الجهاز بعد الإجراءات السابقة، ففي هذه الحالة اتصلي بمركز «خدمة العملاء» لطلب المساعدة. |

# العناية والتنظيف

# الخدمة ورعاية العملاء

- في حالة مواجهة أية مشكلة متعلقة بتشغيل الجهاز، قبل الاتصال لطلب المساعدة، يرجى مراجعة قسم «دليل اكتشاف المشكلات وحلها» في الدليل أو زيارة موقع الويب [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- يرجى الملاحظة بأن جهازك مشمول بضمان، هذا الضمان يتوافق مع كافة الأحكام القانونية المعمول بها والمتعلقة بحقوق الضمان والمستهلك في البلد التي تم شراء المنتج منها.
- في حالة تعطل منتج Kenwood عن العمل أو في حالة وجود أي عيوب، فيرجى إرساله أو إحضاره إلى مركز خدمة معتمد من KENWOOD. للحصول على معلومات محدثة حول أقرب مركز خدمة معتمد من KENWOOD، يرجى زيارة موقع الويب [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com)، أو موقع الويب المخصص لبلدك.

- تصميم وتطوير Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.



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

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

- 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 (الموتور) وأغطية المخارج

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

## السلطانية

- 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).

## خفاقة البيضات مانع الرذاذ

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

## مضرب العجين K وخطاف العجين

- غسيل يدوي ثم التجفيف جيداً.

## وصفة التحضير

### تتبيلة الفلفل

- ٢٠٠ غرام عسل نحل صافي
- ١ ثمرة فلفل (كاملة)
- ٢٠ غرام زبدة فول سوداني خشنة

- ١ ضعي كل المكونات في القطاعة/المطحنة الصغيرة.
- ٢ ركي الملح في جهاز المطبخ المتكامل واسمحي للمكونات بملء الفراغات حول سكين التقطيع.
- ٣ شغلي الجهاز على السرعة العالية لمدة ٤ ثوان.
- ٤ استخدمني التتبيلة حسب الحاجة.

# تركيب واستخدام مانع الرذاذ

١ ارفعي رأس الخلاط حتى تستقر في موضع الرفع.

٢ ركبي السلطانية على القاعدة.

٣ ادفعي مانع الرذاذ إلى الجانب السفلي من رأس الخلاط  
⑥ حتى يتم تركيبه. يجب أن يكون موضع الجزء المفصلي كما هو مبين.

٤ ركبي الأداة المطلوبة.

٥ اخفضي رأس الخلاط.

• أثناء الخلط يمكن إناث مباشرة إلى السلطانية عن طريق الجزء المفصلي من مانع الرذاذ ⑦.

• لن تحتاجي لإزالة مانع الرذاذ عند تغيير الأدوات.

٦ أزيل ي مانع الرذاذ عن طريق رفع رأس الخلاط ودفعه للانزلاق لأسفل.

## ضبط الأداة

### مضرب 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 استخدم مفتاح ربط بحجم مناسب.

TYPE KVC30 = ١٥ مم

TYPE KVL40 = ١٩ مم

ثم اتبعي التعليمات التالية:

١ افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.

٢ ارفعي رأس الخلاط وركبي خفاقة البيض أو المضرب.

٣ اخفضي رأس الخلاط. إذا كانت المسافة تحتاج إلى الضبط، ارفعي رأس الخلاط وأزيل ي الأداة. من المثالي أن يمس المضرب/ الخفاقة K بالكاد قاع الوعاء ⑧.

٤ باستخدام مفتاح الربط المزود فكي الصامولة

بشكل كاف للسماح بتعديل محور الدوران ⑨.

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.

٥ أعيدي إحكام ربط الصامولة.

٦ ركبي الأداة في الخلاط وخفضي رأس الخلاط.

(تأكد ي من موضع الأداة بالنسبة لقاع السلطانية، راجعي النقاط السابقة).

٧ كرري الخطوات السابقة حسب الحاجة حتى يتم

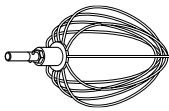
ضبط الأداة بشكل صحيح. بمجرد الوصول إلى

المسافة الصحيحة أحكم ي ربط الصامولة.

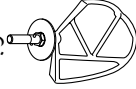
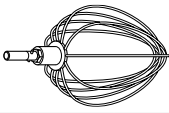
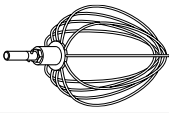
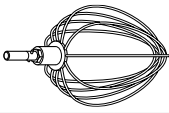
• ملاحظة: مفتاح الربط المبين في الشكل التوضيحي لأغراض الإيضاح فقط.

### أداة العجن

تم ضبط هذه الأداة في المصنع ولا تحتاج لأي ضبط.

| الأداة                                                                                                                    | الوصفة/الطريقة                             | الساعات القصوى |                            | ١١                                                                         | ١٠<br>(بقائِق) * | تعليمات ونصائح                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                           |                                            | Chef XL        | Chef                       |                                                                            |                  |                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| الخفافة<br>                               | خلطة البانكيك                              | الدقيق         | ٢٥٠ غرام                   | السرعة "Min" لمدة ١٠ ثوان ثم الزيادة إلى السرعة "Max" لمدة ٤٥ إلى ٦٠ ثانية | ١                | <ul style="list-style-type: none"><li>• أضيفي الدقيق إلى السلطانية أولاً متبوعاً بالمكونات المبتلة.</li><li>• اخفطي على السرعة «Min» لدمج المكونات.</li></ul> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                           |                                            | الحليب         | ٥٠٠ غرام                   |                                                                            |                  |                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                           |                                            | البيض          | ٢٠٠ غرام                   |                                                                            |                  |                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| أداة العجن<br>(خلطات العجين المخمرة)<br> | عجين الخبز<br>(عجينة الخميرة السميكة)      | وزن الدقيق     | ٥٠٠ غرام إلى ١,٣٦ كيلوغرام | ٥٠٠ غرام إلى ١,٥ كيلوغرام                                                  | "Min"            | ٦٠ ثانية إلى ٣ - ٤                                                                                                                                            | <b>هام</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• يحذر تجاوز الساعات القصوى المحددة - فقد تتسبب في حمل زائد على الجهاز.</li><li>• في حالة سماع صوت الجهاز متقلداً، فاقوفي التشغيل وأزيلي نصف العجين ثم تعاملتي مع كل نصف على منفرداً.</li><li>• للحصول على أفضل نتائج لخلط المكونات أضيفي السوائل أولاً في السلطانية.</li></ul> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                           |                                            | الوزن الإجمالي | ٨٠٥ غرام إلى ٢,١٨ كيلوغرام | ٨٠٥ غرام إلى ٢,٤٢ كيلوغرام                                                 | ١                | ٦٠ ثانية                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                           | عجينة الخميرة الخفيفة (غنية بالزبد والبيض) | وزن الدقيق     | ٥٠٠ غرام إلى ١,٣ كيلوغرام  | ٥٠٠ غرام إلى ١,٦ كيلوغرام                                                  | "Min"            | ٦٠ ثانية إلى ٣ - ٤                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>الخميرة</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>الخميرة الحاففة</b> (النوع الذي يحتاج إعادة تشكيل): صبّي الماء الدافئ في الوعاء، ثم أضيفي الخميرة والسكر واتركيها تهدأ لمدة ١٠ دقائق حتى تتكون رغوة.</li><li>• <b>الخميرة الطازجة</b>: فتتبعها داخل الدقيق.</li><li>• <b>أنواع الخميرة الأخرى</b>: اتبعي تعليمات المصنع.</li><li>• ضعي العجينة في كيس بلاستيك مدهون بالزيت أو سلطانية ومغطاة بقطعة، ثم اتركيها في مكان دافئ حتى يتضاعف حجمها.</li></ul> |
|                                                                                                                           |                                            | الوزن الإجمالي | ٩٦٥ غرام إلى ٢,٠٥ كيلوغرام | ٩٦٥ غرام إلى ٢,٠١ كيلوغرام                                                 | ١                | ٦٠ ثانية                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

حجم البيض المستخدم = الحجم المتوسط (بوزن بين ٥٣ إلى ٦٣ غرام)  
 \*الأزمنة المعروضة هي أزمنة إرشادية فقط وتختلف حسب الوصفة والمكونات المستخدمة

| جدول توصيات الاستخدام                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                  |                              |                              |            |                                                                                                                |                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------------|------------------------------|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| تلميحات ونصائح                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Ⓜ                | الساعات القصوى               |                              | Ⓜ          | الوصفة/الطريقة                                                                                                 | الأداة                                                                                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                  | Chef XL                      | Chef                         |            |                                                                                                                |                                                                                               |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• تجنب تطاير رذاذ عن المكونات، ارفع السرعة تدريجياً.</li> <li>• استخدم الزبد أو السمن في درجة حرارة الغرفة عند خلطه مع السكر لتحضير خلطات الكيك أو قومي بتليينه أولاً.</li> <li>• لدمج المكونات بالكامل، أوقف عملية الخلط واكشط جوانب السلطانية باستخدام ملعقة التقليب بانتظام.</li> <li>• استخدم مكونات باردة لتحضير الحلويات ما لم تذكر الوصفة خلاف ذلك.</li> </ul>            | Ⓜ                | ٤٠٥٥<br>كيلوغرام<br>٩ (خلطة) | ٢٠٧٢<br>كيلوغرام<br>٩ (خلطة) | Min<br>Max | مزج الزبد/السمن مع السكر                                                                                       | <br>المضرب K |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | ٤ - ١            |                              |                              | Min<br>Max | خفق البيض داخل خلطات الكعكات                                                                                   |                                                                                               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | ٢٠ - ٣٠<br>دقائق |                              |                              | Min        | طهي الدقيق والفاكهة وما شابه                                                                                   |                                                                                               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | ٢                | ٩١٠<br>غرام                  | ٦٨٠<br>غرام                  | Min        | المعجنات<br>والبسكويت - خلط<br>السمن مع الدقيق                                                                 | <br>الخفافة   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | ٦٠ - ٤٥<br>دقائق | ٥<br>كيلوغرام                | ٢<br>كيلوغرام                | Min<br>Max | خلطات الكعكات<br>الجاهزة                                                                                       |                                                                                               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | ٢ - ١½           | ١٦<br>(٦٠٥ غرام)             | ١٢<br>(٤٥٥ غرام)             | Min<br>Max | بياض البيض                                                                                                     |                                                                                               |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• تجنب تطاير رذاذ عن المكونات، ارفع السرعة تدريجياً.</li> <li>• خفافة البيض غير مناسبة للاستخدام مع خلطات الكعكات الجاهزة حيث إن قوام هذه الكعكات نخب وسوف ينتسب في تلفها.</li> <li>• يمكن الحصول على أفضل النتائج عندما تكون درجة حرارة البيض هي نفس درجة حرارة الغرفة.</li> <li>• قبل خفق بياض البيض، تأكد من عدم وجود زيت أو صفار بيض على مضرب البيض أو السلطانية.</li> </ul> | ٦ - ٤            |                              |                              |            | الخلطات الإسفنجية الخالية من الدهون                                                                            | <br>الخفافة   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | ٣ - ١½           |                              |                              | Min        | الشفة<br>(شفة خفق طازجة بنسبة ٢٨٪<br>من المكونات دهون. تختلف أزمنة<br>المعالجة وفقاً لدرجة الدهون في<br>الشفة) |                                                                                               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | ١½ - ١           |                              |                              | Max        | المايونيز                                                                                                      |                                                                                               |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• للحصول على أفضل النتائج، اكشط جوانب السلطانية بعد إضافة الزيت ثم شغلي الجهاز لمدة ١٠ ثواني إضافية على السرعة العالية.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                               |                  |                              |                              |            | صفار بيض                                                                                                       | <br>الخفافة   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                  |                              |                              |            | الخرديل                                                                                                        |                                                                                               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                  |                              |                              |            | زيت نباتي                                                                                                      |                                                                                               |

حجم البيض المستخدم = الحجم المتوسط (بوزن بين ٥٣ إلى ٦٣ غرام)  
 \*الزمنة المعروضة هي أزمنة إرشادية فقط وتختلف حسب الوصفة والمكونات المستخدمة

# استكشاف جهاز المطبخ المتكامل من Kenwood

## ملحقات اختيارية

المنتج والذي يبدأ على النحو التالي (KAX) وأيضاً عن طريق شعار Twist  الموضح على العبوة. لمزيد من المعلومات زوري الموقع:

[www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist)

إذا كان لديك ملحقات تعمل على نظام Bar

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](http://www.kenwoodworld.com/twist)

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](http://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.

عند شرائك ملحقات للعمل مع مخرج السرعة

المنخفضة، عليك أولاً التأكد من توافق الملحق مع موديل

جهاز المطبخ المتكامل لديك. يمكن تمييز كل ملحقات

نظام Twist Connection System من خلال كود

## أدوات السلطانية وبعض من استخداماتها

### مضرب البيض

لخفق البيض والزبد والقشدة والعجائن السائلة والكيك الإسفنجي خالي الدسم وأغطية الحلوى (المرنغ) وكيك الجبن والموس والسوفليه. لا تستخدم خفاقة البيض مع الخلطات السمكية (مثل خط السمك مع السكر) - فقد تتلفها.

### مضرب العجين K

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

### تأداة العجن

يستخدم مع خلطات الخميرة فقط

## استخدام أدوات السلطانية

- ٤ أخفضي رأس الخلاط قليلاً ثم لفي ذراع رفع رأس الخلاط في اتجاه عكس عقارب الساعة ثم أخفضي رأس الخلاط حتى يتم تعشيقها في موضع التثبيت.
- ٥ شغلي الجهاز من خلال لف مفتاح التحكم في السرعات ⑥ وتوجيهه إلى موضع السرعة المطلوبة. استخدم مفتاح وضع التشغيل النبضي (P) للتشغيل لفترات قصيرة على السرعة القصوى.
- ٦ بعد الاستخدام، أعيد مفتاح التحكم في السرعات إلى موضع إيقاف التشغيل (OFF) «O» وافصلي جهاز المطبخ الكامل عن مصدر التيار الكهربائي.
- ٧ أزيل الأداة عن طريق لفها في اتجاه عقارب الساعة لتحريرها عن مقبس إلحاق الأداة ثم أزيلها.

### هام

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

- ١ لفي ذراع رفع رأس الخلاط في اتجاه عقارب الساعة وارفعي رأس العجانة حتى يتم تعشيقها في موضع تثبيت الرفع مصدرة صوت ②.
- تأكد من تركيب قاعدة الوعاء ⑨ بشكل صحيح حيث تكون العلامة ⑩ مواجهة لأعلى.
- ٢ ركي السلطانية على القاعدة. اضغطي عليها لأسفل ولفيها في اتجاه عقارب الساعة ③ لربطها في موضع التثبيت.
- ٣ أدخل الأداة المطلوب استخدامها في المقبس. ثم ادفعيها لأعلى ④ ولفيها ⑤ لقفلاها في موضع التعشيق.
- ملاحظة: إذا كان مضرب العجين K أو خفاقة البيض لا يمكنهما خلط المكونات الموجودة في قاعدة السلطانية، ففي هذه الحالة راجعي قسم "ضبط الأداة".

### قبل التوصيل بمصدر التيار الكهربائي

- تأكدي من تطابق مواصفات التيار الكهربائي لديك مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- هام - المقبس والمنصهر الكهربائي  
اللون الأسلاك الموجودة في السلك الكهربائي هي كالتالي:  
أزرق = متعادل  
بنّي = كهرباء حية
- إذا كان القابس المزود في جهازك به مصهر مُركب وتعطل هذا المصهر، فيجب استبداله بمصهر مماثل له بنفس تقدير الأمييرية.
- في حالة الحاجة إلى استبدال المقبس أو السلك الكهربائي، فيجب استبدالهما وتركيبهما من قبل مركز صيانة متخصص معتمد لدى Kenwood.
- ملاحظة:  
بالنسبة إلى المقابس غير القابلة لإعادة تركيب الأسلاك الجديدة بها،، يجب إعادة تثبيت غطاء المنصهر الكهربائي عند استبداله. في حالة فقد غطاء المنصهر الكهربائي، يجب عدم استخدام المقبس إلا أن يتم الحصول على بديل. يتم تحديد غطاء المنصهر الكهربائي الصحيح حسب اللون ويمكن الحصول على بديل من مركز صيانة متخصص معتمد لدى Kenwood (يرجى مراجعة قسم الخدمة).
- إذا تم قطع مقبس غير قابل لإعادة تركيب الأسلاك الجديدة به، فيجب تدميره على الفور. إذا تم إدخال قابس غير قابل لإعادة التمديد عن غير قصد في مخرج المقبس، فقد قد ينشأ خطر حدوث صدمة كهربائية.
- يتوافق هذا الجهاز مع تنظييمات الاتحاد الأوروبي 2004/1935 المتعلقة بالمواد والأجسام المتلامسة مع الأطعمة.

### قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى

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

## استكشاف جهاز المطبخ المتكامل من Kenwood

### الدليل

⑪ غطاء مخرج السرعة المنخفضة

⑫ مضرب العجين K

⑬ خفاقة البيض

⑭ تآداة العجن

⑮ ملعقة التقليب

⑯ مانع الرذاذ

### مخارج الملحقات

① مخرج السرعة العالية

② مخرج السرعة المنخفضة

③ مقبس إلحاق السلطانية

### الخلاط

④ غطاء مخرج السرعة العالية

⑤ رأس الخلاط

⑥ مفتاح التحكم في السرعة والتشغيل النبضي

⑦ وحدة الطاقة (الموتور)

⑧ ذراع تحرير رأس الخلاط

⑨ قاعدة الوعاء

⑩ السلطانية

- لا تحاولي تحريك أو رفع رأس الخلاط أثناء تركيب أي من الملحقات حيث يصبح جهاز المطبخ المتكامل غير مستقر.
- عند تحريك الجهاز، امسكيه 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 تستخدم القوة عند تركيب الملحوق، لأن هذا قد يتسبب في عدم استقرار الوحدة وانقلابها، مما قد يؤدي إلى حدوث إصابة.
- توخي الحذر عند إزالة أدوات السلطانية بعد فترة استخدام مطولة حيث تكون درجة حرارتها مرتفعة.
- يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- يحذر تشغيل الجهاز بالقرب من حافة سطح التشغيل.
- 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 يثنى 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.
- استخدمي الجهاز فقط في الاستخدامات المنزلية المخصص لها. لن تتحمل شركة Kenwood أية مسؤولية في حالة استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة أو عدم الامتثال للتعليمات المذكورة.

# 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 وتستمتع به باستخدامه.

متين. يمكنك الاعتماد عليه. متنوع. منتج Kenwood.

## السلامة

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلتي 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.
- أبعدي أصابعك عن الأجزاء المتحركة والملحقات التي تم تركيبها.
- يحذر ترك جهاز المطبخ المتكامل دون ملاحظة أثناء تشغيله.
- يحذر استخدام الجهاز في حالة تلفه. في مثل هذه الحالة يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم «الصيانة ورعاية العملاء».
- يحذر تشغيل جهاز المطبخ المتكامل عندما يكون الرأس مرفوعاً.
- يحذر ترك السلك الكهربى متدياً 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.
- توخي 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.



**Kenwood Ltd**

New Lane  
Havant  
Hampshire  
PO9 2NH

[kenwoodworld.com](http://kenwoodworld.com)

© Copyright 2021 Kenwood Limited. All rights reserved



5720000693/3