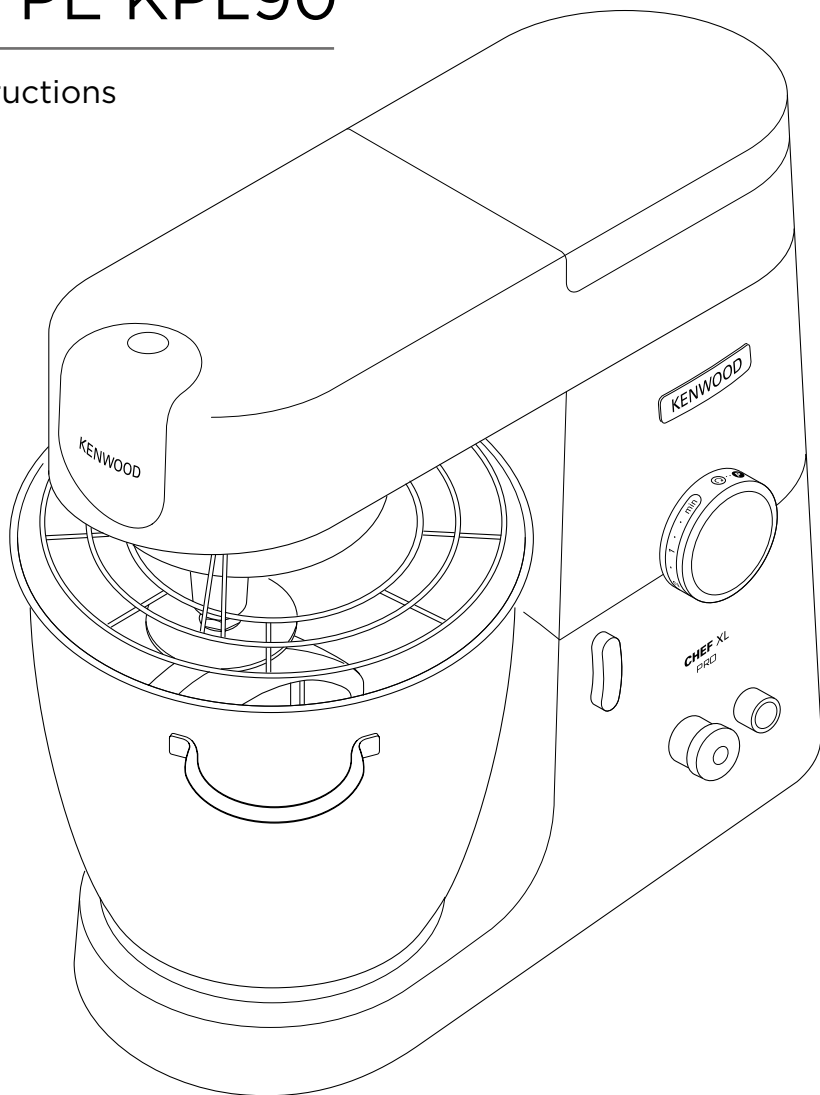


KENWOOD

TYPE KPL90

instructions



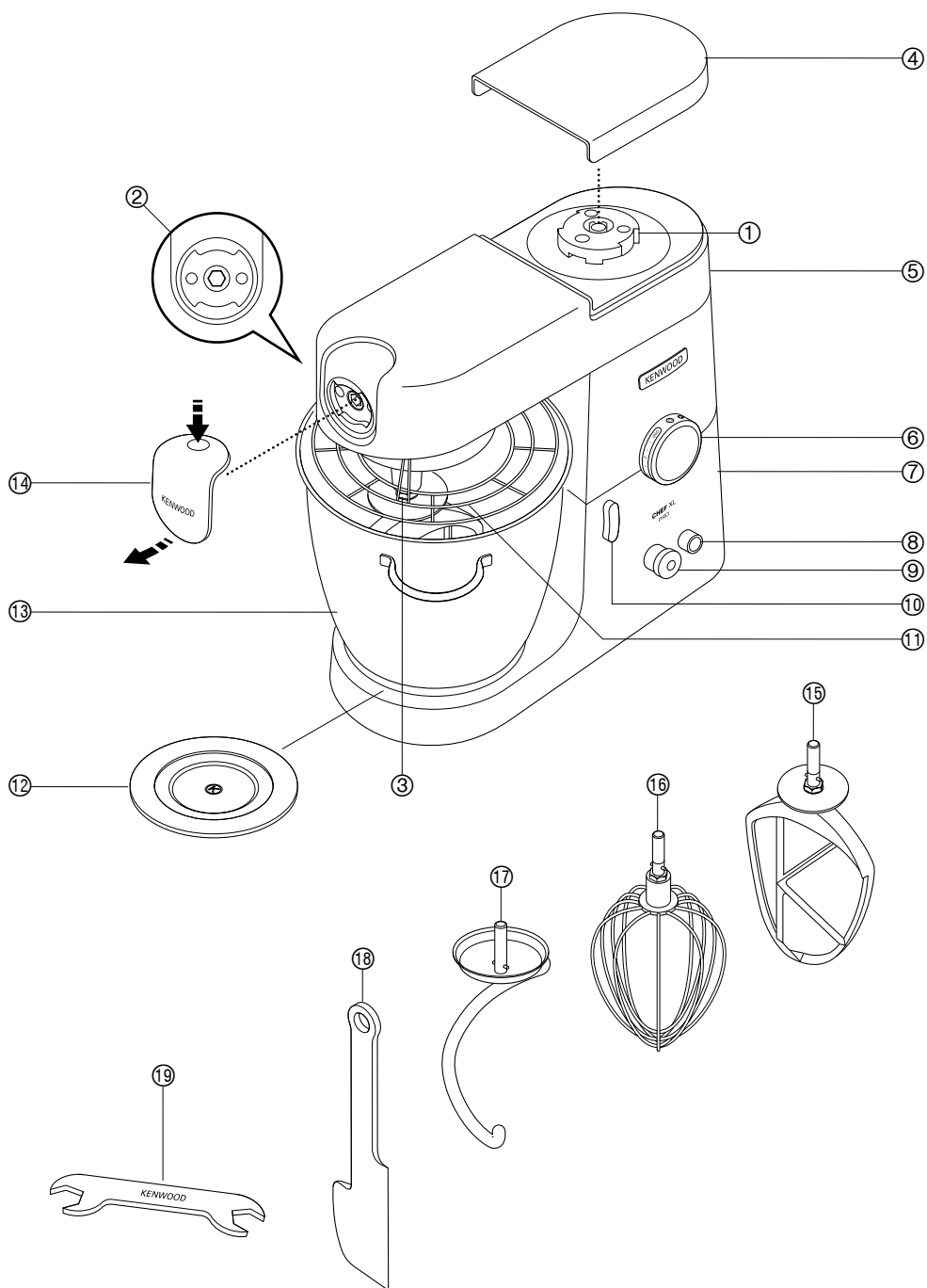
English

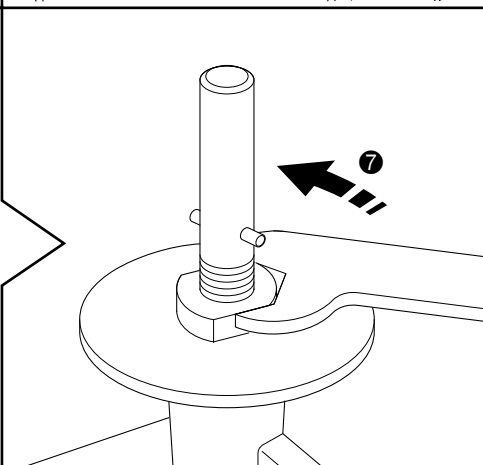
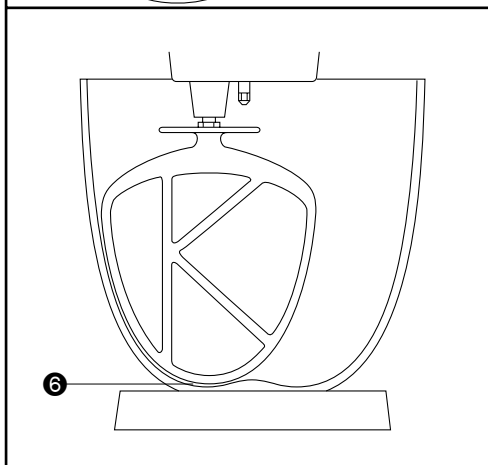
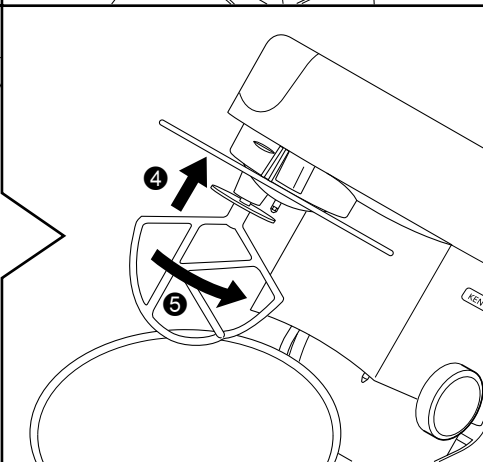
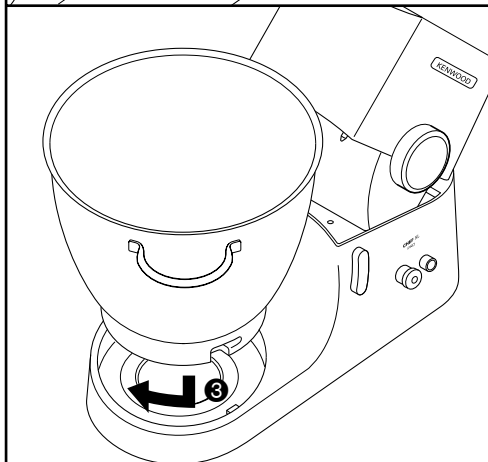
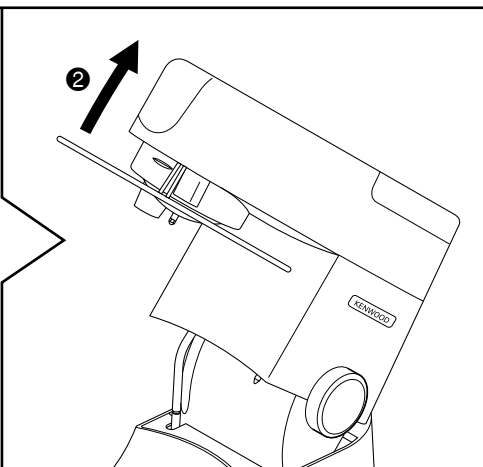
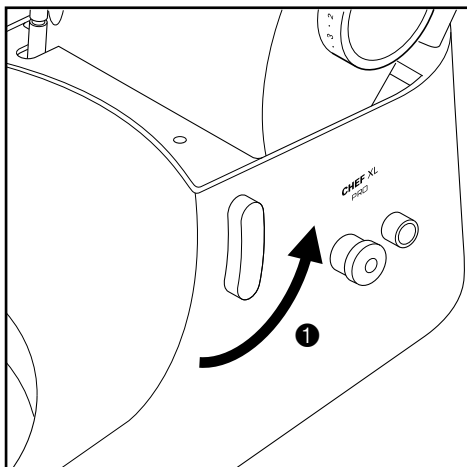
2 - 10

عربي

٩١ - ١١







Know your Kenwood Kitchen Machine

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 Kitchen Machine. 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 cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.
- Switch off 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 Kitchen Machine unattended when it is operating.
- Never use a damaged appliance. Get it checked or repaired: see 'service and customer care' section.
- Never operate the Kitchen Machine 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.

- 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 Kitchen Machine could become unstable.
 - Do not operate your appliance near the edge of a work surface.
 - Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
 - Misuse of your appliance can result in injury.
 - This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
 - The maximum rating is based on the attachment that draws the greatest load. Other attachments may draw less power.
 - **Important** – The finger guard on the machine is fitted during manufacture and no attempt should be made to remove it.
 - 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

important - UK only

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your machine.
- The wires in the cord are coloured as follows:
Blue = Neutral, Brown = Live.
- The appliance must be protected by a 13A approved (BS1362) fuse.
- 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.

Know your Kitchen Machine

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 start button (green)
- ⑨ stop button (red)
- ⑩ head release lever
- ⑪ finger guard
- ⑫ bowl seating pad
- ⑬ bowl
- ⑭ slow speed outlet cover
- ⑮ K-beater
- ⑯ whisk
- ⑰ dough hook
- ⑱ spatula
- ⑲ spanner

Optional attachments

There are a range of optional attachments available to use with your Kitchen Machine. 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 Kitchen Machine 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 Kitchen Machine. 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 Kitchen Machine.

For more information visit 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 Hook

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.

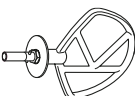
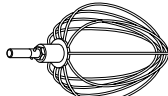
To use your bowl tools

- 1 Turn the head lift lever anti-clockwise ❶ and raise the mixer head until it locks ❷. Ensure the bowl seating pad ❸ is correctly fitted with the Ⓚ symbol uppermost.
- 2 Fit the bowl on the base, press down and turn clockwise ❹ to secure in position.
- 3 Place the required tool into the socket. Then push up ❺ and turn ❻ 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 Select a speed.
- 6 To start the mixer press the green button.
To stop the mixer press the red button.
- 7 Release the tool by turning clockwise to unlock from the tool socket and then remove.

Important

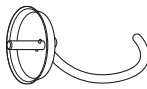
Ensure that no bowl tools are fitted or stored in the bowl when using other outlets.

Recommended Usage Chart

Tool	Recipe/ Process	Maximum Capacities	⏮	⌚ * (Minutes)	Hints and Tips
	Creaming butter/margarine and sugar	4.55kg (15 Egg mix)	Min → Max	4	• 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. • 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. Important • To avoid splashing of ingredients gradually increase the speed. • The whisk is not suitable for making all in one cake mixes as these mixes are too heavy and will damage it. • Best results achieved when eggs are at room temperature. • Before whisking egg whites, make sure there is no grease or egg yolk on the whisk or the bowl. • For best results scrape down the bowl after the addition of the oil and run for a further 10 secs at max speed. • Add flour to the bowl first, followed by the wet ingredients. • Mix on minimum speed to incorporate ingredients.
	Beating eggs into cake mixes		Min → Max	1 – 4	
	Folding in flour, fruit etc		Min → 1	30 – 60 secs	
	Pastry & Biscuits – rubbing fat into flour	340g - 910g	Min → 2	2	
	All In one cake mixes	600g - 5kg	Min → Max	45 – 60 secs	
	Egg whites	16 (605g) 930g	Min → Max	1½ – 2 4 – 6	
	Fatless sponges	(9 Egg Mix)			
	Cream (Fresh whipping cream used, 38% fat content. Processing times may vary, depending on fat content of cream)	125ml - 2L	Min → 4-6	1½ – 3	
	Mayonnaise	Egg yolk	Max	1 – 1½	
		Mustard			
		Vegetable Oil			
	Pancake Batter	Flour	'Min' speed for 10 secs. Then increase to max speed for 45 – 60 secs	1	
		Milk			
Eggs					

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
Dough Hook (For Yeasted Dough Mixes) 	Bread Dough (stiff yeasted)	Flour Weight Total Weight	Min 1 Re-knead Speed 1	60 secs 3 – 4 60 secs	Important - Never exceed the maximum capacities 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 the sugar and leave to stand for about 10 minutes until frothy. Fresh yeast: crumble into the flour. Other types of yeast: follow the manufacturer's instructions. - Put the dough into a greased polythene bag or a bowl covered with a tea towel. Then leave somewhere warm until doubled in size.
	Soft yeasted dough (enriched with butter and eggs)	Flour Weight	Min	60 secs	
		Total Weight	1	3 – 4	
		478g – 5kg	Re-knead Speed 1	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**

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 the spanner provided.

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 ⑥.
- 4 Using the spanner provided loosen the nut sufficiently to allow adjustment of the shaft ⑦. 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.

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 Finger Guard

- 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).

Tools

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

recipe

chilli marinade

300g cold clear runny honey (refrigerated overnight)

1 chilli (whole)

20g (1 tsp) crunchy peanut butter

Seasoning

- 1 Place all the ingredients into the mini chopper/mill.
- 2 Fit the attachment to the Kitchen Machine and allow the ingredients to settle around the blade.
- 3 Switch to pulse ⑨ 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.

If you need help with:

- using your appliance
 - servicing or repairs (in or out of guarantee)
- ☎ call Kenwood customer care on 023 9239 2333. **Have your model number (e.g. TYPE KPL90) and date code (5 digit code e.g. 13L35) 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. 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. 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 Kitchen Machine. <i>For more information visit www.kenwoodworld.com/twist.</i>
The Kitchen Machine stops during operation.	Overload protection or overheat system activated. Maximum capacity exceeded.	Unplug and check for obstruction or overloading. If the machine will not operate, remove some of the ingredients to reduce the load and restart. If this still does not resolve the problem, unplug and allow to stand for 15 minutes. Plug in and reselect the speed. If the machine does not restart following the above procedure contact “customer care” for further advice.

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.	تأكدتي 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  ، 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
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 وتأكدتي من عدم وجود أي انحشار أو عالق أو تحميل زائد.	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 الجهاز بمصدر التيار الكهربائي وأعيدتي تحديد السرعة المطلوبة. في حالة عدم عمل الجهاز بعد الإجراءات السابقة، ففي هذه الحالة اتصلي بمركز "خدمة العملاء" لطلب المساعدة.

وصفة التحضير

تتبيلة الفلفل

- ٣٠٠ غرام عسل نحل صافي وبارد (موضوع داخل الثلاجة أثناء الليل)
- ١ ثمرة فلفل (كاملة)
- ٢٠ غرام (١ ملعقة صغيرة) زبدة فول سوداني خشنة
- توابل

١ ضعي كل المكونات في القطاعة /المطحنة الصغيرة.

٢ ركي الملحق في جهاز المطبخ المتكامل واسمحي للمكونات بملء الفراغات حول سكين التقطيع.

٣ شغلي الجهاز على وضع التشغيل النبضي ⑤ لمدة ٤ ثوان.

٤ استخدمي التتبيلة حسب الحاجة.

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.
- يرجى الملاحظة بأن جهازك مشمول بضمان، هذا الضمان يتوافق مع كافة الأحكام القانونية المعمول بها والمتعلقة بحقوق الضمان والمستهلك في البلد التي تم شراء المنتج منها.
- في حالة تعطل منتج Kenwood عن العمل أو في حالة وجود أي عيوب، فيرجى إرساله أو إحضاره إلى مركز خدمة معتمد من KENWOOD. للحصول على معلومات محدثة حول أقرب مركز خدمة معتمد من KENWOOD، يرجى زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com، أو موقع الويب المخصص لبلدك.
- 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 طافية من الشحم على مخرج السرعة المنخفضة ② في المرة الأولى لاستخدامه.
- هذا أمر طبيعي - فقط امسحها.

وحدة الطاقة (الموتور) وأغطية المخارج

وواقى الأصابع

- 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.
- استخدمني الخل لإزالة الطبقة الجيرية.
- أبعدني عن مصادر الحرارة (سطح الموقد، الأفران، المايكرويف).

الأدوات

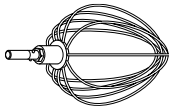
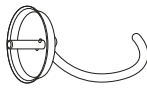
- غسيل يدوي ثم التجفيف جيداً أو غسيل في غسالة الأطباق.

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 فاستخدمي مفتاح الربط المزود.

ثم اتبعي التعليمات التالية:

- 1 افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- 2 ارفعي رأس الخلاط وربكي خفاقة البيض أو المضرب.
- 3 اخفضي رأس الخلاط. إذا كانت المسافة تحتاج إلى الضبط، ارفعي رأس الخلاط وأزيلي الأداة. من المثالي أن يمس المضرب / الخفاقة K بالكاد قاع الوعاء ⑥.
- 4 باستخدام مفتاح الربط المزود أرخي الصامولة بشكل كاف للسماح بتعديل محور الدوران ⑦.
- 5 لخفض الأداة في اتجاه قاع السلطانية، لفني محور دوران في اتجاه عكس الساعة.
- 6 لرفع الأداة بعيداً عن قاع الوعاء، لفني محور الدوران في اتجاه عقارب الساعة.
- 7 أعيدي إحكام ربط الصامولة.
- 8 ركبني الأداة في الخلاط واخفضي رأس الخلاط. (تأكدني من موضع الأداة بالنسبة لقاع السلطانية، راجعي النقاط السابقة).
- 9 كرري الخطوات السابقة حسب الحاجة حتى يتم ضبط الأداة بشكل صحيح. بمجرد الوصول إلى المسافة الصحيحة أحكمي ربط الصامولة.

تعليمات ونصائح	(دقائق) * Ⓜ	Ⓜ	الساعات القصوى	الوصفة/الطريقة		الأداة
				الخبث	خطة البانكيك	
• أضيفي الدقيق إلى السلطانية أولاً متبوعاً بالمكونات المبتدئة. • اخطلي على السرعة «Min» لدمج المكونات.	١	السرعة "Min" لمدة ١٠ ثوان ثم الزيادة إلى السرعة "Max" لمدة ٤٥ إلى ٦٠ ثانية	Chef XL غرام ٢٥٠ غرام ٥٠٠ غرام ٢٠٠			
هام • يحذر تجاوز الساعات القصوى المحددة - فقد تتسبب في حمل زائد على الجهاز. • في حالة سماع صوت الجهاز مثقلاً، فاقوقي التشغيل وأزيلي نصف العجين ثم تعاملي مع كل نصف على منفرداً. • 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 واتركيها تهدأ لمدة ١٠ دقائق حتى تتكون رغوة. • الخميرة الطازجة: فتيها داخل الدقيق. • أنواع الخميرة الأخرى: اتبعي تعليمات المصنع. • ضعي العجينة في كيس بلاستيك مدهون بالزيت أو سلطانية ومغطاة بغطاء، ثم اتركها في مكان دافئ حتى يتضاعف حجمها.	٦٠ ثانية ٤ - ٣	"Min" ١ إعادة العجن على السرعة ١ "Min" ١ إعادة العجن على السرعة ١	٢٥٠ غرام إلى ١,٦ كيلوغرام ٥٦٤ غرام إلى ٢,٥٨ كيلوغرام ٢٥٠ غرام إلى ٢,٦ كيلوغرام ٤٧٨ غرام إلى ٥ كيلوغرام	وزن الدقيق الوزن الإجمالي وزن الدقيق الوزن الإجمالي	عجين الخبز (عجينة الخميرة السمكة) عجينة الخميرة الخفيفة (عجينة بالزبد والبيض)	

حجم البيض المستخدم = الحجم المتوسط (بوزن بين ٥٢ إلى ٦٣ غرام)
 * الأزمدة المعروضة هي أزمدة إرشادية فقط وتختلف حسب الوصفة والمكونات المستخدمة

جدول توصيات الاستخدام

[illegible]

حجم البيض المستخدم = المتوسط (بوزن بين ٥٣ إلى ٦٣ غرام)
الزئفة المعروضة هي زئفة إرشادية فقط وتختلف حسب الوصفة والمكونات المستخدمة *

استخدام أدوات السلطانية

- ١ لفي ذراع رفع رأس الخلاط في اتجاه عقارب الساعة ① وارفعي رأس العجانة حتى يتم تعشيقها في موضع تثبيت الرفع مصدرة صوت ② .
تأكدي من تركيب قاعدة الوعاء ⑫ بشكل صحيح حيث تكون العلامة K مواجهة لأعلى.
- ٢ ركبي السلطانية على القاعدة. اضغطي عليها لأسفل ولفيها في اتجاه عقارب الساعة ③ لربطها في موضع التثبيت.
- ٣ أدخلي الأداة المطلوب استخدامها في المقبس. ثم ادفعيها لأعلى ④ ولفيها ⑤ لفلها 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".
- 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 حددي السرعة المطلوبة.
- ٦ لبدأ تشغيل الخلاط، اضغطي على الزر الأخضر. لإيقاف الخلاط، اضغطي على الزر الأحمر.
- ٧ أزيلتي الأداة عن طريق لفها في اتجاه عقارب الساعة لتحريرها عن مقبس إلحاق الأداة ثم أزيلها.

هام

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

استكشاف جهاز المطبخ المتكامل من Kenwood

الدليل

ملحقات اختيارية

هناك مجموعة كبيرة ومتنوعة من الملحقات المتوفرة والتي يمكن استخدامها مع جهاز المطبخ المتكامل.

راجعى 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. 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 المنتج والذي يبدأ على النحو التالي (KAX) وأيضاً عن طريق شعار Twist (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.

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 زر التشغيل (أخضر)
- ⑨ زر الإيقاف (أحمر)
- ⑩ ذراع تحرير رأس الخلاط
- ⑪ واقى الأصابع
- ⑫ قاعدة الوعاء
- ⑬ السلطانية
- ⑭ غطاء مخرج السرعة المنخفضة
- ⑮ مضرب العجين K
- ⑯ خفاقة البيض
- ⑰ خطاف العجين
- ⑱ ملعقة التفليب
- ⑲ مفتاح ربط

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 تستخدمى خفاقة البيض مع الخلطات السميكة (مثل خلط السمن مع السكر) - فقد تتلفها.

مضرب العجين K

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

خطاف العجين

يستخدم مع خلطات الخميرة فقط

- توخي الحذر عند إزالة أدوات السلطانية بعد فترة استخدام مطولة حيث تكون درجة حرارتها مرتفعة.
- يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- لا تحاولي تحريك أو رفع رأس الخلاط أثناء تركيب أي من الملحقات حيث يصبح جهاز المطبخ المتكامل غير مستقر.
- يحذر تشغيل الجهاز بالقرب من حافة سطح التشغيل.
- يمكن استخدام الأجهزة من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية منخفضة وممن هم دون خبرة أو معرفة باستخدام الأجهزة في حالة منحهم التعليمات الخاصة بالاستخدام أو الإشراف عليهم بحيث يمكنهم استخدامه بطريقة آمنة مع إدراك المخاطر التي تنطوي على استخدام الجهاز.
- قد يؤدي سوء استخدام الجهاز إلى حدوث إصابات.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. احتفظي بالجهاز والسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال.
- تعتمد السعة القصوى على الملحق المستخدم والذي يستمد حمل أكبر. بعض من الملحقات الأخرى قد تستمد حمل أقل.
- هام - تم تركيب واقي الأصابع أثناء التصنيع ولا يجب محاولة إزالته.
- 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.

قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى

- اغسلي الأجزاء المسموح بغسلها: راجعي قسم "العناية والتنظيف".

قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي

- يجب التأكد من تماثل مواصفات المصدر الكهربائي مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- يتوافق هذا الجهاز مع تنظيمات الاتحاد الأوروبي 2004/1935 المتعلقة بالمواد والأجسام المتلامسة مع الأطعمة.

استكشاف جهاز المطبخ المتكامل من Kenwood

نهانينا 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

- اقربي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيل مكوّنات التغليف وأية ملصقات.
- في حالة تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة من قبل KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من قبل KENWOOD.
- أوقف التشغيل وإزيلي القابس من الكهرباء قبل تركيب أو إزالة الأدوات/الملحقات بعد 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 الكهربائي متدلياً 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 الكهربائي قبل حمل الجهاز.

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

© 2019 Kenwood Limited. All rights reserved



5720001003/2