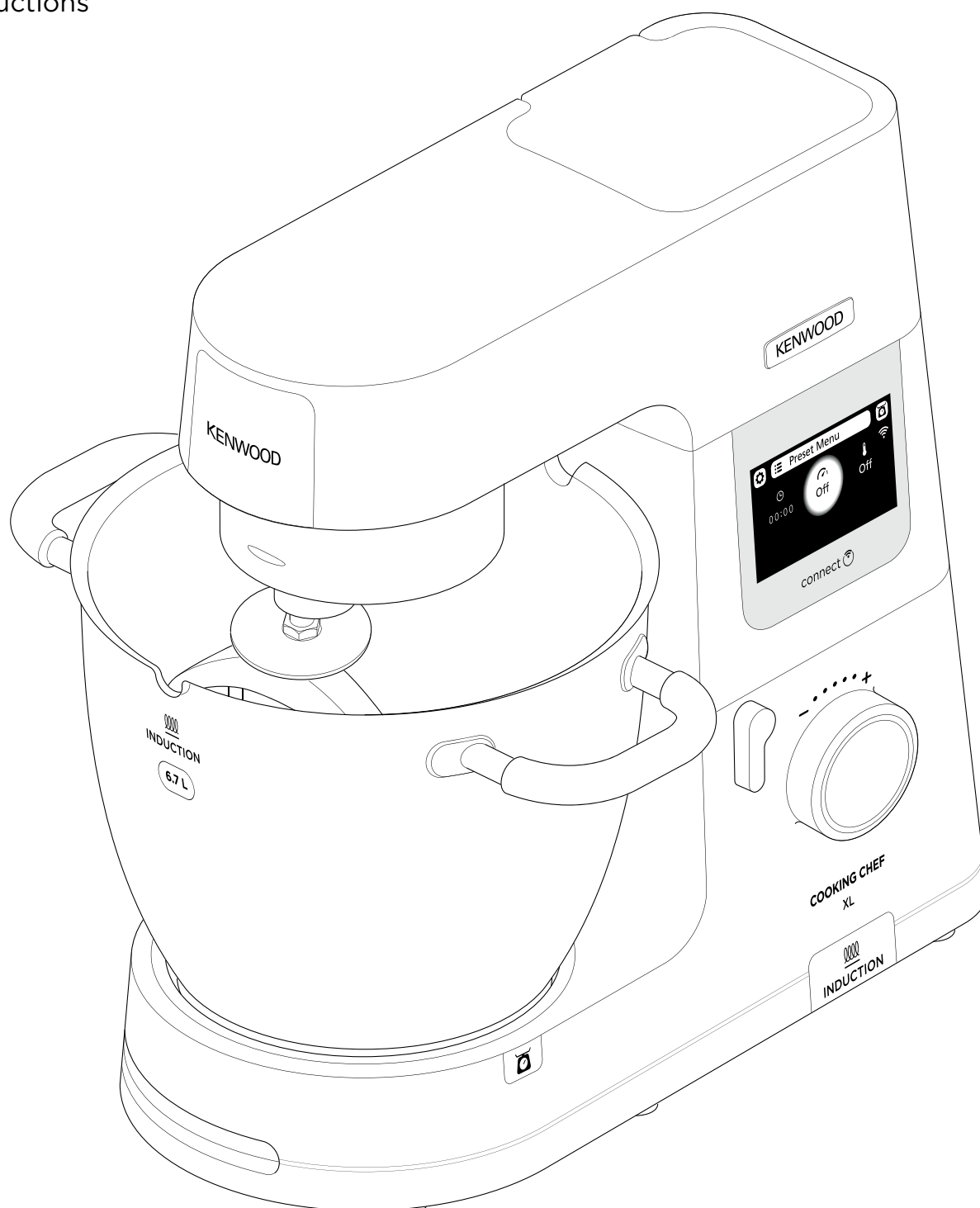


KENWOOD

TYPE KCL95

instructions

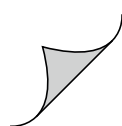


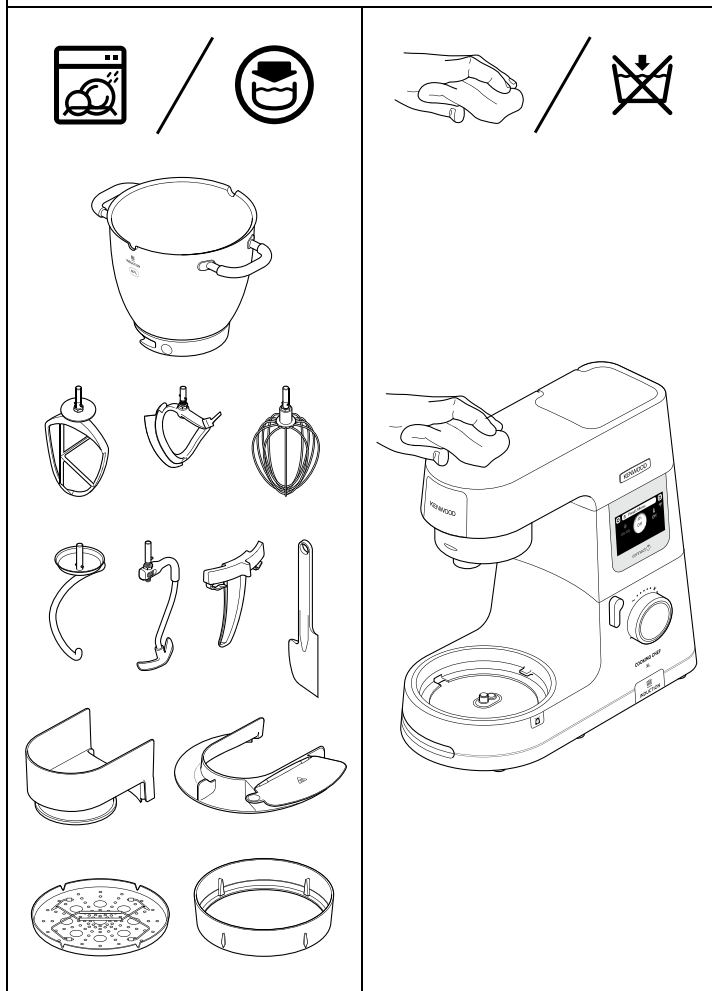
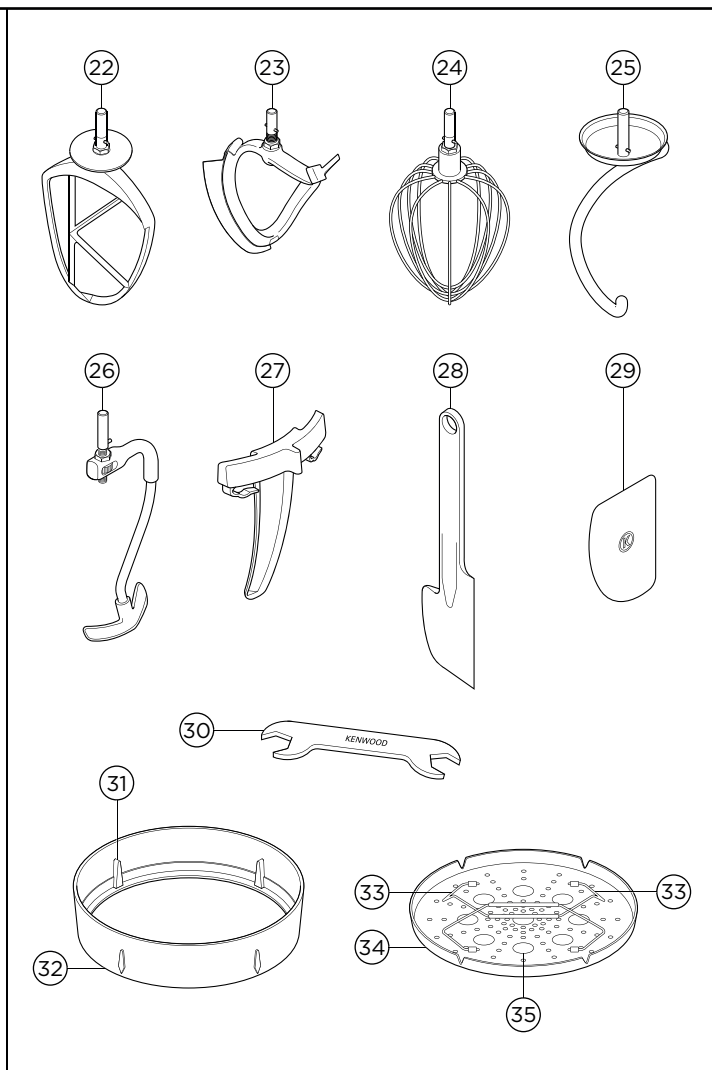
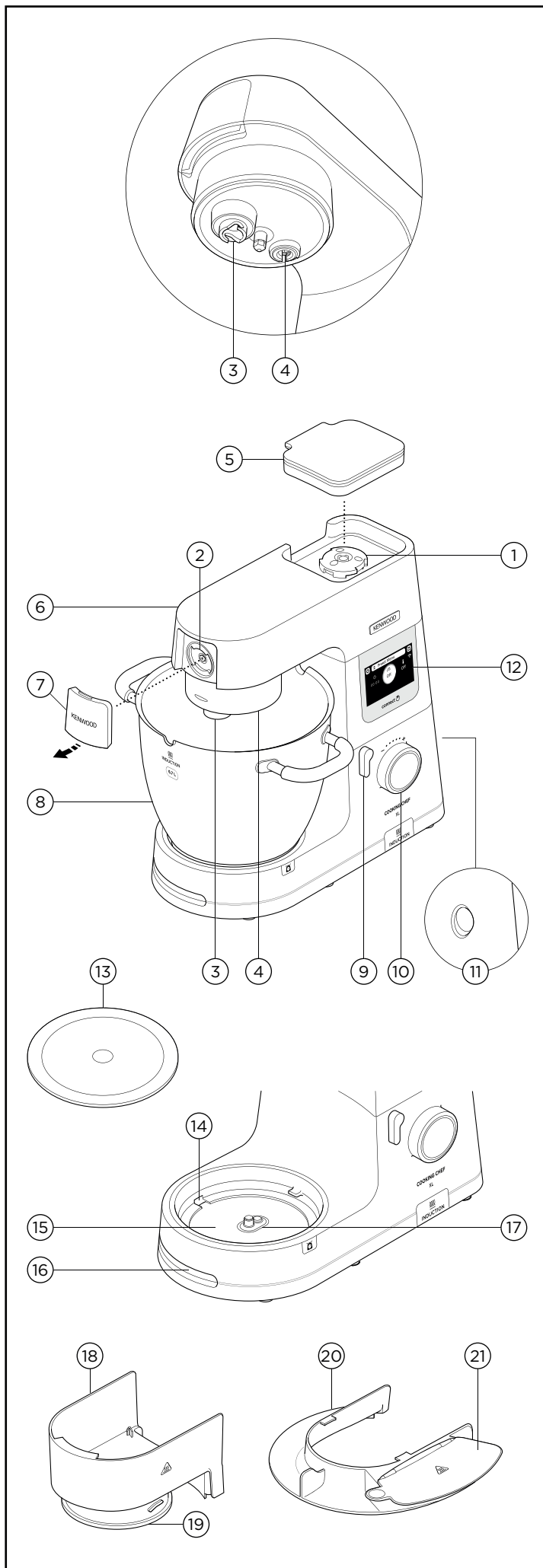
English

2 - 18

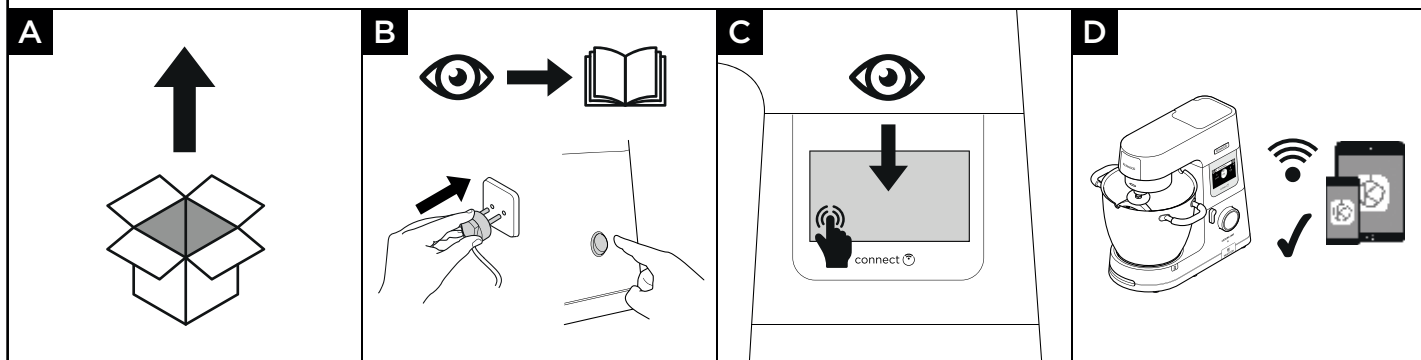
عربي

٣٥ - ١٩

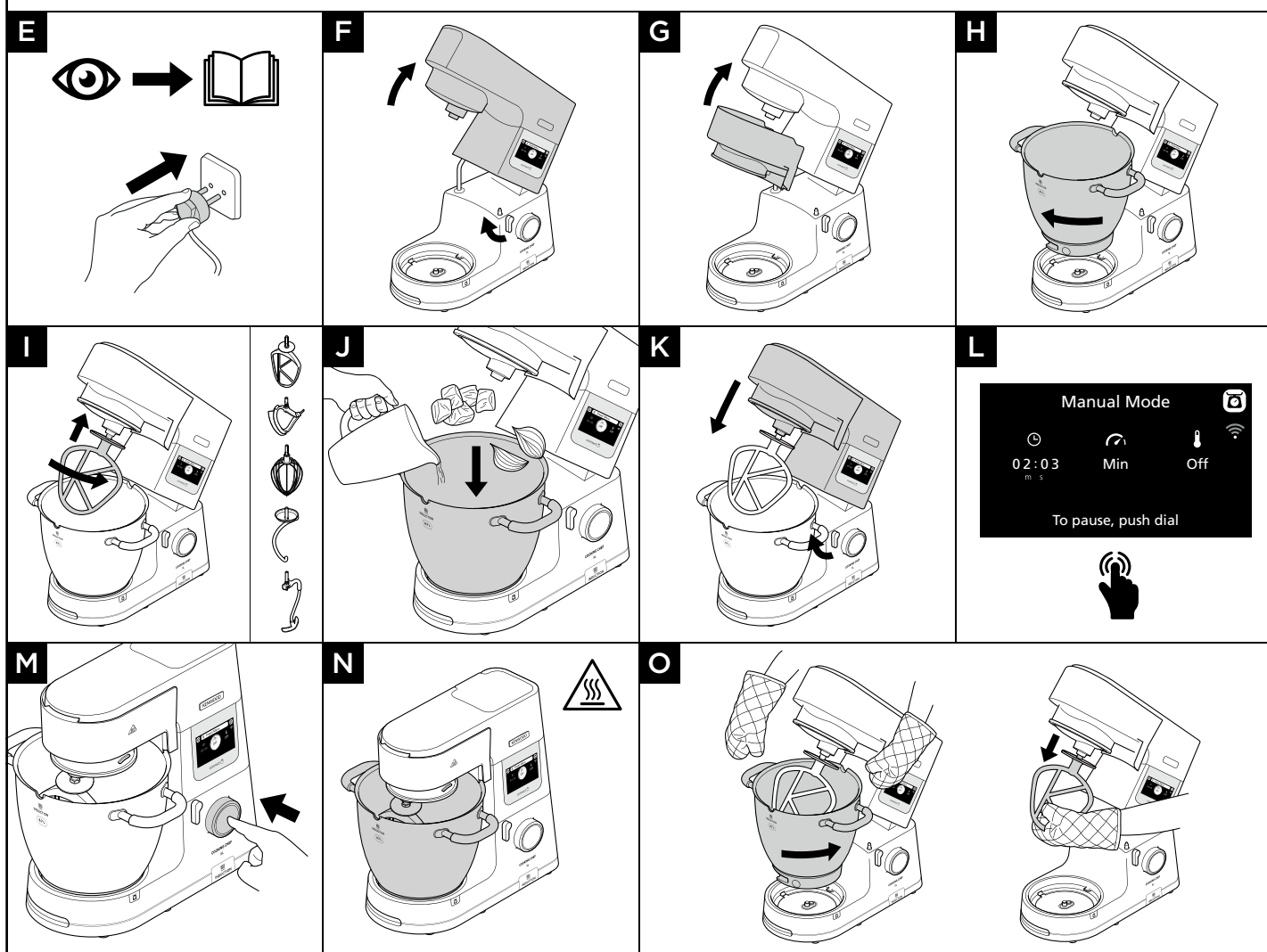




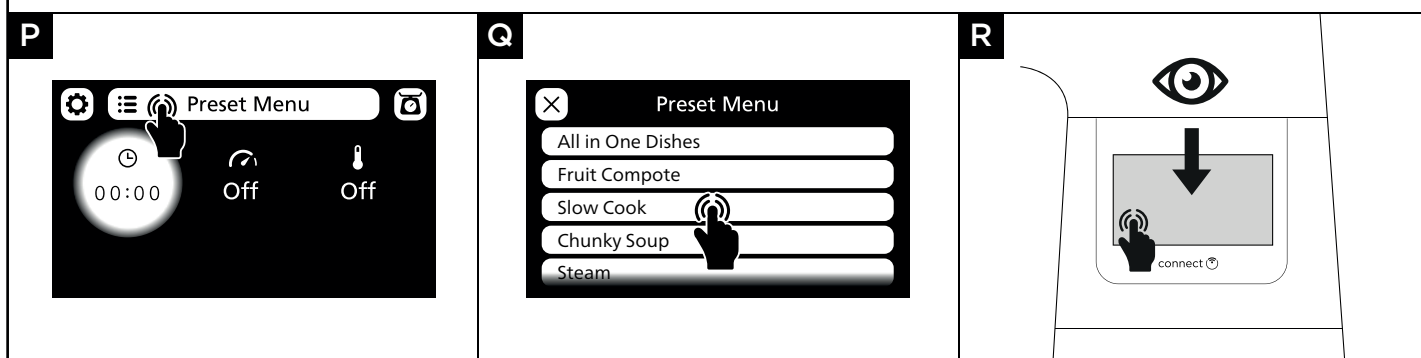
KENWOOD WORLD APP



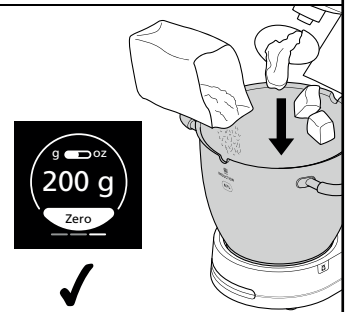
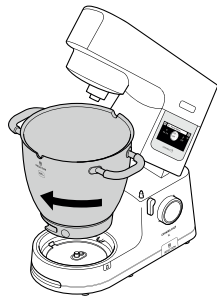
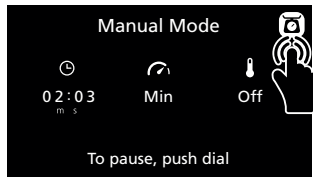
To Use Your Cooking Chef Connect – Manual Operation



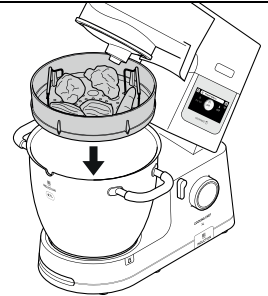
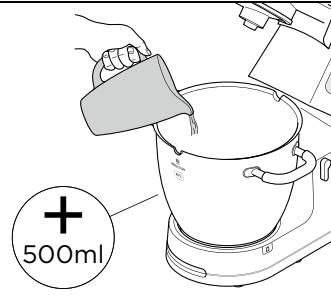
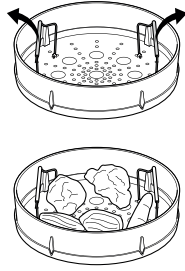
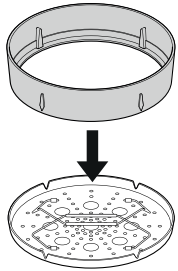
Using Preset Programmes



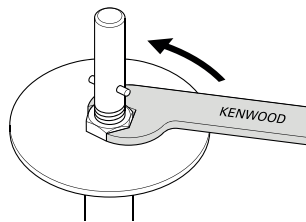
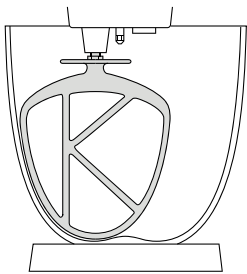
S To Use The Weighing Function



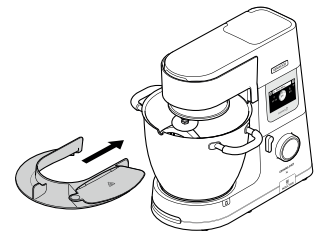
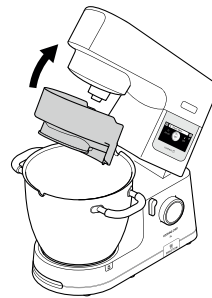
T To Use Your Steamer Attachment



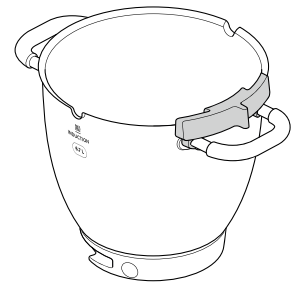
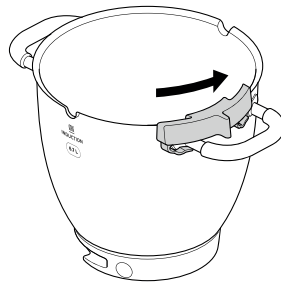
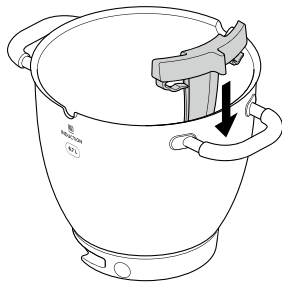
U Tool Height Adjustment



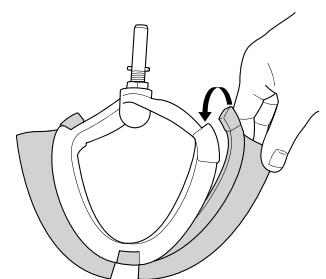
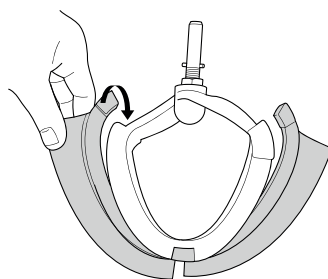
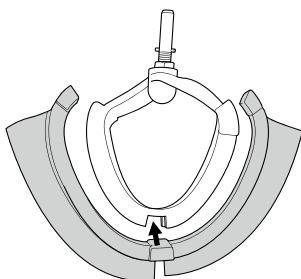
V To Fit and Use Your Splashguard Assembly



W To Fit and Remove Your Stir Assist Clip



X Assembling The High Temperature Creaming Beater




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.

important note - electronic medical implants

- Like all induction heating products, this appliance generates short-range magnetic fields. If any user or person in close proximity has a pacemaker or other active implants, please consult a doctor before use, concerning any possible incompatibility to prevent any risk to health.
- Switch off and unplug the appliance before fitting or removing tools/ attachments, after use and before cleaning.
- Keep body parts, hair, jewellery and loose clothing away from moving parts and fitted attachments.
- Never put your fingers etc., into the hinge mechanism.
- Never leave the appliance on unattended when in a non cooking mode.
- When leaving the appliance unattended in the cooking mode, pay close attention to the following:
 - ensure the instructions are followed with regards to temperatures and maximum quantities to process;
 - make sure the unit and cord are positioned out of reach of children and away from the edge of the work surface;
 - check the progress on a regular basis to ensure enough liquid is added and food is not overcooking.
- Never use a damaged appliance. Get it checked or repaired: see 'Service and Customer Care'.
- Never use an unauthorised attachment or more than one attachment at once.
- Never exceed the maximum capacities and when using the induction heater never exceed the 3 litre maximum fill level marked on the inside of the bowl.
- **When using an attachment, read the safety and usage instructions that come with it.**
- Take care when lifting this appliance as it is heavy. Ensure the head is locked and that the bowl, tools, outlet covers and cord are secure before lifting.
- 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.
- Never let the cord hang down where a child could grab it.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Be careful when handling or touching any part of the appliance when being used in the cook mode or after cooking, IN PARTICULAR THE BOWL, SPLASHGUARD AND TOOLS as they will remain HOT long after the appliance has been switched off. Use the handles to remove and carry the bowl. Use oven gloves when handling the hot bowl and hot mixing tools.
- The  symbol marked on the product indicates a surface that can become hot during use.
- Take care when removing bowl tools after extended use as they may get hot.
- The underside of the bowl will remain hot long after the heating has stopped. Use caution when handling and use the work surface protection mat when placing the bowl on heat sensitive surfaces.
- Be careful of steam escaping from the mixer bowl particularly when opening the lid in the splashguard or when raising the mixer head.
- If transferring hot food from the mixer to the blender, always allow the ingredients to cool to room temperature before placing in the blender.
- Only use the bowl and tools supplied with this appliance. Never use the bowl with any other heat source.
- Never operate the appliance in the cook mode with the bowl empty.
- Never insert anything through the air vents.
- When using this appliance ensure it is positioned on a level surface away from the edge. Make sure it is at least 10 cm from walls and ensure that the vents are not blocked. Do not position below overhanging cupboards.

- For the correct and safe operation of the induction cooker ensure that the bowl base and temperature sensors are clean and dry before cooking.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the bowl pedestal/induction area as they can get hot.
- As with all induction cooking appliances do not place credit cards, magnetic media or sensitive electronic equipment near to the appliance when in use.
- Do not use the appliance for deep frying foods.
- Always ensure food is thoroughly cooked before eating.
- Do not exceed 250ml when cooking with oil.
- Food should be eaten shortly after cooking or allowed to cool quickly and then refrigerated as soon as possible.
- Misuse of your appliance can result in injury.
- Do not use excessive force when pressing the touch screen and never use a sharp object to operate it.
- Do not use the whisk for heavy mixtures (e.g. creaming fat and sugar) as you could damage it.
- The 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. If the appliance is of the earthed type, the extension cord should be a earthing-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.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- 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.
- The maximum rating is based on the mini chopper/mill attachment that draws the greatest load. Other attachments may draw less power.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not move or raise the mixer head with an attachment fitted as the Stand Mixer could become unstable.
- Do not operate your appliance near the edge or overhanging the work surface or apply force to an attachment when fitted, as this may cause the unit to become unstable and tip over, which may result in injury.

Steamer attachment

- This attachment produces steam which can burn you.
- Do not get burnt by steam coming out of your steamer basket, especially when removing the splashguard or lifting the feed chute lid.
- Take care when handling parts; any liquid, condensation, steamer part or Stand mixer part will be very hot. Use oven gloves.
- Unplug the appliance before fitting or removing parts or cleaning.

Food safety

- Cook meat, poultry, fish and seafood thoroughly. And never cook them from frozen.
- Do not reheat cooked food in your steamer.

Before plugging in

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

Important - Plug and Fuse Information

- The wires in the cord are coloured as follows:
Green and Yellow = Earth
Blue = Neutral
Brown = Live

- If the plug supplied with your appliance has a fuse fitted 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.

● **WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.**

Note:

- For non-rewireable plugs the fuse cover **MUST** be refitted when replacing the fuse. If the fuse cover is lost then the plug must not be used until a replacement can be obtained. The correct fuse cover is identified by colour and a replacement may be obtained from your Kenwood Authorised Repairer (see Service).
- If a non-rewireable plug is cut off it must be **DESTROYED IMMEDIATELY**. An electric shock hazard may arise if an unwanted non-rewireable plug is inadvertently inserted into a socket outlet.
- This appliance conforms to EC Regulation 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.
- This appliance is in compliance with the essential requirements and other relevant provisions of Directive 2014/53/EU.

Before using for the first time

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

Know Your Kenwood Cooking Chef

Key

Attachment outlets

- ① High speed outlet (HSO)
- ② Slow speed outlet (SSO)
- ③ Bowl tool socket
- ④ Stir tool socket

Mixer


- ⑤ High speed outlet cover
- ⑥ Mixer head
- ⑦ Slow speed outlet cover
- ⑧ Cooking chef bowl
- ⑨ Head - lift lever
- ⑩ Control dial
- ⑪ On/Off switch
- ⑫ Display screen
- ⑬ Work surface protection mat
- ⑭ Drain hole
- ⑮ Bowl pedestal/induction area
- ⑯ Air vents
- ⑰ Temperature sensors
- ⑱ Heat shield
- ⑲ Rubber seal (removable)
- ⑳ Splashguard
- ㉑ Feed chute lid
- ㉒ K-beater
- ㉓ High temperature creaming beater
- ㉔ Whisk
- ㉕ Dough tool
- ㉖ Stir tool
- ㉗ Stir assist clip
- ㉘ High temperature spatula
- ㉙ Dough scraper
- ㉚ Spanner



Steamer Attachment

- ③① Handle supports
- ③② Supporting ring
- ③③ Folding handles
- ③④ Removeable tray
- ③⑤ Egg holders

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.

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.


Connecting to Kenwood World App

Refer to Illustrations A - D

The Kenwood World App will allow you to control your appliance through your smart phone or tablet.

- 1 Plug in and press the On/Off switch on the side of the power unit.
- 2 Select Settings  > WiFi > Connect and follow the instructions on the touch screen.

PIN number

- This will be required when prompted by the Kenwood World App.
- The appliance can only be connected when the PIN Number is shown on the display screen. If the PIN is entered incorrectly, follow the instructions on the app and retry.
- To display the unit's PIN number, select Settings  > WiFi > Connect and follow the instructions on the display screen (only when connected to WiFi).

Note:

WiFi


Operates with IEEE802.11 b, g and n at 2.4 GHz only.

Compatibility

Kenwood World App compatible with latest versions of iOS and Android.

Factory reset

Important

- When disposing of the appliance, it is important to factory reset it to protect your personal data.
- Selecting this option will erase all WiFi data stored on the appliance and restore it to factory settings.
- To factory reset your appliance, select Settings  > Factory Reset.

To Set Up Your Cooking Chef Connect

Refer to Illustrations **E - I**

IMPORTANT

- Make sure the induction area, temperature sensors and external surface of the bowl base are clean. Failure to do this will affect the heat sensor, resulting in poor cooking performance.
 - Check that all the outlet covers including the heat shield are fitted. If they are not correctly fitted the heating function will not operate.
- 1 Plug in and press the On/Off switch.
 - 2 Turn the head-lift lever clockwise and raise the mixer head until it locks.
 - 3 Push the heat shield upwards onto the underside of the mixer head until fully located. The heat shield must never be used without the rubber seal fitted correctly.
 - If using the Cooking Chef Connect without heat, it is not necessary to fit the heat shield unless using the splashguard. Refer to 'To Fit and Use Your Splashguard Assembly' section.
 - 4 Fit the bowl to the base.
 - 5 Place the required tool in the bowl tool socket or stir tool socket if using the stir tool, locating the pin in the groove and then turn to lock into position.
 - To remove a tool, reverse step 5 above. (Always use oven gloves to remove tools after cooking).
 - 6 To lower the mixer head, raise it slightly, then turn the head lift lever clockwise.
Lower into the locked position.

Stir Tool – when using the stir tool the stir assist clip can also be used to assist the mixing action, see 'to fit and remove your stir assist clip'. The stir tool can also be used with the whisk. **Do not use the stir tool with the dough tool.**

To Use Your Cooking Chef Connect - Manual Operation

- 1 Add the relevant ingredients to be cooked/mixed.
- 2 Set the required time, speed and temperature.
Note: To use the machine as a mixer without heat, select 'Off' when setting the temperature.
Turn the control dial anti-clockwise to use stir intervals and pulse.
Turn the control dial clockwise to use continuous speeds.
- 3 Press the control dial to start.
- 4 To stop the unit at any time, press the control dial. If in cooking mode, take care as the unit will be hot.

High speed, high temperature mode (HSHT)

To mix at high speed at temperatures of 60°C and above

- Select time (if applicable), speed and temperature of 60°C or above.
- A warning will pop up on the display screen advising that you are entering HSHT mode
- Once the warning has been read and understood, press yes to confirm that you are happy to enter HSHT mode.
- Press the control dial to start.

This function MUST ONLY be used with the whisk and/or stir tool. You should not exceed the maximum cooking capacity of 3 litres and you must ensure the splashguard is fitted. The machine must not be left unattended.

- 5 Once a programme has finished, the unit will beep 3 times.
- Note: If no time has been set, the heating and stirring processes will automatically end once the timer has reached 8 hours.
- 6 To stop the heating process, change the temperature to 'OFF'. To stop the unit at any time press the control dial.

Important – If at any time the mixer head is raised during an operation, the heating process will pause and the bowl tool will stop and will not restart when the mixer head is lowered. To restart the mixer, lower the mixer head and press the control dial.

Using Preset Programmes

Refer to Illustrations **P - R**

- 1 Select the Preset Menu.
- 2 Choose the preset you wish to use.
- 3 Follow the instructions on the display screen.
- 4 To stop the unit at any time, press the control dial. Take care as the bowl and tools will be hot.

After Cooking

- **Be careful when handling or touching any part of the appliance when being used in the cooking mode or after cooking, IN PARTICULAR THE BOWL AND TOOLS as they will remain HOT long after the appliance has been switched off.**
- Use the two side handles to remove and carry the bowl. Use oven gloves when handling the hot bowl and hot tools.
- The underside of the bowl will remain hot long after the heating has stopped. Use caution when handling and use the work surface protection mat provided to protect heat sensitive surfaces.

Hints and Tips

- Some recipes, in particular those with a high water content, will not be able to reach a cooking temperature above 100°C (as this is the boiling point of water).
- When adding ingredients to the bowl during cooking, turn the speed down and add the ingredients slowly and evenly.
- To heat sauces quickly use a continuous stir setting.
- If using the splashguard during cooking, always remove it before lifting the mixer head. Be aware of condensation formed on the splashguard and heat shield.
- When lifting the mixer head lift it slowly to allow any liquid on the underside of the heat shield to flow back into the bowl.
- Four stir delay functions are available which enable you to select the appropriate amount of stirring for individual recipes. Some recipes will require constant stirring to stop ingredients from sticking to the bottom of the bowl, whereas others will benefit from intermittent stirring to maintain the texture of the food.

Manual Operation (Attachments)

- 1 Remove High speed outlet/Slow Speed outlet cover (if applicable).
- 2 Fit attachment according to specific instructions supplied.
- 3 Set the required time and speed (refer to illustrations L - M). Press the control dial to start.
To stop the unit at any time, press the control dial again.

To Remove And Fit Outlet Covers

High-Speed Outlet Cover


- 1 To remove the cover, use the grip and lift upwards.
- 2 To fit, place the cover over the outlet and push downwards.

Slow-Speed Outlet Cover

- 1 To remove the cover, use the grip on the underside and pull outwards.
- 2 To fit, locate the catch at the top of the cover into the outlet recess and push to clip into position.

To Use The Weighing Function

Refer to Illustrations **S**

- 1 Select the weighing function  on the touch screen.
- 2 Fit the bowl.
- 3 Zero the scale.
- 4 Weigh the ingredients.
- 5 To change between units tap the unit button on the weighing screen.






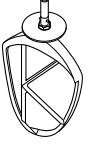










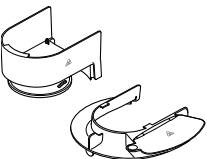













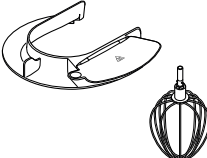





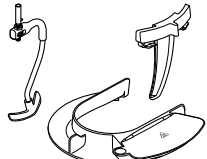










Note: Always place the appliance on a dry flat, stable surface prior to weighing. Do not apply pressure to the mixer or bowl whilst weighing as this will affect the accuracy of the scales. The weighing function can be used with the mixer head in either the down or up position. The weighing function is accurate up to 6kg.

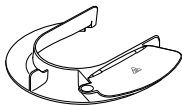





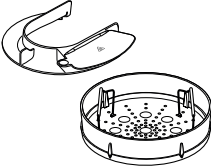





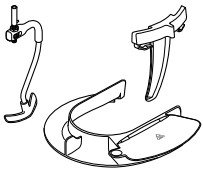









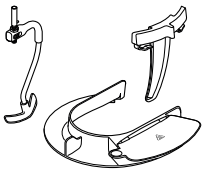









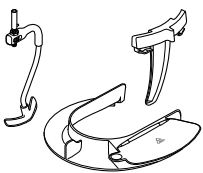









Preset Usage Chart

The default settings can be adjusted to suit your recipe, where available.

Non-adjustable settings are indicated by the  icon.

When "Heating" is shown on the display screen, the timer will not start counting down until the correct temperature has been reached.

Preset	Recommended Tool	Default Settings (adjustable)	Keep Warm Stage	Recipe Ideas / Uses
Egg White Whisking		 1 min 15 secs (15 secs – 5 mins)  Max  OFF 		Egg whites for chocolate mousse
Sponge Cake		 1 min (30 secs – 5 mins)  1 – Max ( 1 – Max)  OFF 		Victoria Sponge, Cupcakes
Dough Kneading		 10 mins (1 mins – 30 mins)  Min to 1 (min – 2)  OFF 		Bread Rolls, Pizza
Dough Proving		 1 hrs (5 mins – 2 hrs)  OFF w  30° C (25° C – 35° C)		Proving yeasted doughs
Chocolate Melting		 10 mins (5 mins – 2 hrs)   1   60° C		Chocolate Mousse
Swiss Meringue		 10 mins (1 mins – 20 mins)  Max  40° C		Base for Buttercream frosting
Italian Meringue	 	 4 mins (1 mins – 20 mins)  HSHT 6 ( 1 – Max)  60° C – 85° C		Lemon Meringue Pie Baked Alaska
Fruit Compote		 20 mins (5 secs – 2 hrs)   1 ( 1 –  4)  104° C	 30 mins   1  62° C	Cake Fillings, Dessert toppings

Preset Usage Chart - Continued				
Preset	Recommended Tool	Default Settings (adjustable)	Keep Warm Stage	Recipe Ideas / Uses
Popcorn		 10 mins (5 mins - 10 mins)  OFF   180°C 		For fresh homemade popcorn. * For best results always use the preset.
Steam		 20 mins (5 mins - 45 mins)  OFF   100°C 		Salmon en Papillote
All in One Dishes		 40 mins (5 secs - 8 hrs)  3 - 4  (1 - 4) 103°C - 140°C	 30 mins   4   62°C 	Bolognese
Chunky Soup		 20 mins (5 secs - 8 hrs)  3 - 4  (1 - 4) 103°C - 140°C	 30 mins   4   62°C 	Minestrone, Broths
Slow Cook		 2 hrs (5 secs - 8 hrs)  3 - 4  (1 - 4) 98°C - 140°C	 30 mins   4   62°C 	Beef bourguignon

Recipe

Prune Marinade

200g Clear Runny Honey

40g Soft Prunes

40ml Water

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

Steamer Attachment

Refer to Illustration **T**

- When using your steamer basket, always keep your Cooking Chef away from walls and overhanging cupboards: the steam could damage them.
 - Season food after cooking, this will help to prevent spots or pitting occurring on the stainless bowl.
- 1 Place the removable tray on a flat surface ensuring that the handles are folded inwards.
 - 2 Fit the supporting ring onto the tray ensuring that the handle supports on the ring fit next to the V shaped cut outs in the tray.
 - 3 Fold out the handles and clip onto the handle supports.
 - 4 Place the food to be cooked onto the tray. Vegetables should be thoroughly cleaned and peeled as required.
 - 5 Add the required amount of water to the bowl (see cooking chart). Filtered water is best as it reduces limescale and spotting.
 - 6 Place the assembled steamer into the bowl - it will find its own height.
 - 7 Fit the heatshield to the mixer head.
 - 8 Fit the bowl and steamer basket to the Stand Mixer.
 - 9 Lower the mixer head and then fit the splashguard.
 - 10 Select the steam pre-set and adjust the cooking time (as per the Recommended Cooking Chart). Press the control dial to start
 - 11 Allow to cook for the required time.
 - 12 Remove the splashguard.
 - 13 Lift the mixer head.

- 14 Lift out the steamer basket by the handles – take care to prevent them folding inwards.
- 15 Place the steamer basket on a large plate or other suitable container.
- 16 Unclip the handles and fold in towards the centre. Lift off the supporting ring and fold out the handles.
- 17 Remove the food.

important

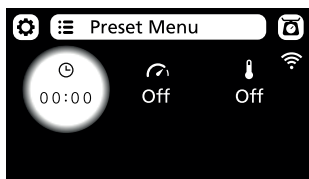
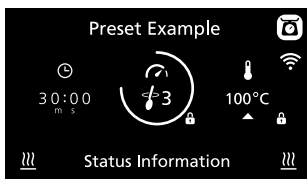











Be careful when handling anything: any liquid, condensation, steamer part or Stand Mixer part will be very hot. Use oven gloves.

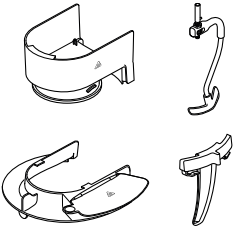



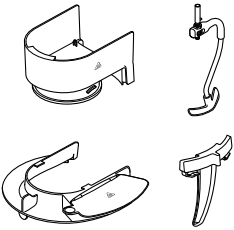



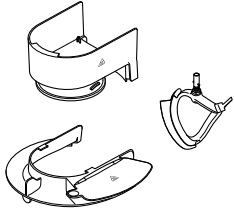



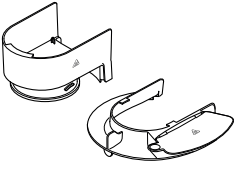



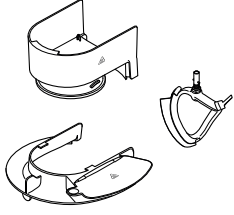



- Do not attempt to fit a mixing tool when using the steamer basket.
- Do not cook food in the mixer bowl whilst using the steamer basket.






Hints and Tips

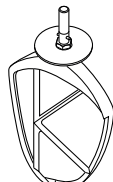



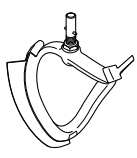



- Liquid left in the bowl is good for making soup or stock. Be careful it will be very hot.
- Leave gaps between pieces of food.
- Stir large amounts half way through cooking.
- Similar sized pieces of food cook more evenly.
- If steaming more than 1 type of food, if something needs less time, add it later.
- If you lift the feed chute lid or remove the splashguard, steam will escape and cooking may take longer.
- Food will continue cooking when your Stand Mixer switches off, so remove food immediately.
- If your food's not cooked enough, reset the time. You may need to top up with water.
- The cooking times are a guide only. Always check that food is thoroughly cooked before eating.
- Do not allow the unit to boil dry, top up with water as necessary.

Display Screen Explained

			
	Tap this icon to open the settings menu.		
	Tap this icon to open the pre-set programmes menu.		
	Tap this icon to weigh ingredients into the bowl.		
 30:00 m s	Shows the time selected in hours (h), minutes (m) and seconds (s).		
	Shows the stir interval selected. If an intermittent speed (2 → 4) is selected, the outer ring will progressively increase and the appliance will stir when it is full.		
 98°C ▲	Shows the temperature selected. A pulsing red background indicates the machine is in heating mode. A solid red background indicates the machine has reached the set temperature. An intermittent arrow pointing downwards indicates the appliance is cooling down.		
	Indicates that a setting (time, speed or temperature) cannot be adjusted.		
Status Information	Text here shows status information.		
	Indicates that the bowl, its contents and any parts being used are hot. Please handle with care.		
	Indicates that the appliance is connected to a WiFi network.		
	Indicates that the appliance is in the high speed high temperature mode (HSHT)		
	Turn the control dial anti-clockwise to use stir intervals and pulse. Turn the control dial clockwise to use continuous speeds min - max.		

Recipes			
Recipe	Tool Used	Preset / Manual Settings	Ingredients
Minestrone		Chunky Soup  20 mins  2 - 3  98°C	Add the following all at once: 100g pancetta, <i>diced</i> 2 garlic cloves, <i>chopped</i> 50g Arborio rice 2½ tbsp tomato puree 70g savoy cabbage 1 tsp dried rosemary 2 tsp dried sage 1 celery stick, <i>sliced</i> 60g leek, <i>sliced</i> 75g onion, <i>sliced</i> 75g carrot, <i>sliced</i> 1L hot vegetable stock Salt and pepper
Beef Stroganoff		All in One Dishes  30 mins  2 - 3  103°C	Add the following all at once: 600g beef, <i>diced</i> 1 tbsp paprika 1 tbsp butter 1 garlic clove, <i>chopped</i> 400g beef stock 200g mushroom, <i>sliced</i> 150g onion, <i>sliced</i> 300g carrot, <i>sliced</i> 200ml single cream 1 tbsp cornstarch 1 tbsp water Salt and pepper <div style="display: inline-block; vertical-align: middle; margin-left: 10px;"> } <i>mix together</i> </div>
Crème Anglaise		Manual Settings  15 mins  1  85°C	Add the following all at once: 250g full fat milk 250g double cream 1 tsp vanilla extract 2 tbsp cornflour 96g egg yolk 80g caster sugar <div style="display: inline-block; vertical-align: middle; margin-left: 10px;"> } <i>mix together</i> </div>
Popcorn		Popcorn  10 mins  OFF  180°C	Add the following all at once: 50g Popcorn Kernels 20g Sunflower Oil * For best results always use the preset.
Rice Pudding		Manual Settings  1 hr 15 mins  1  95°C	Add the following all at once: 150g short grain rice 1L full fat milk 75g caster sugar 2 tsp vanilla extract

Temperature and Speed Settings		
Temperature Guidelines	60°C	Melting Chocolate
	72°C – 82°C	Poaching
	98°C – 99°C	Simmering
	100°C	Boiling, steaming
	130°C – 140°C	Sautéing vegetables
	180°C	Browning meat
	(P)	Pulse - For short bursts of maximum power.
	 1	Stir interval 1 – The mixer will operate at a constant slow speed. Used for folding light ingredients into heavier mixtures.
	 2	Stir interval 2 – Intermittent stir with short pauses. When set to this speed, intermittently operates on a slow speed every 10 seconds for 1.5 revolutions.
	 3	Stir interval 3 – Intermittent stir with medium pauses. When set to this speed, intermittently operates on a slow speed every 30 seconds for 1.5 revolutions.
	 4	Stir interval 4 – Intermittent stir with long pauses. When set to this speed, intermittently operates on a slow speed every 5 minutes for 1.5 revolutions.
	Speed min - max	Continuous speeds gradually increasing to max
	HSHT	To mix at temperatures above 60°C using speeds Min-Max.

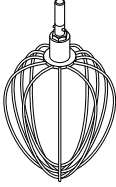



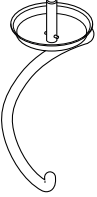



Recommended Usage Chart				
This is for guidance only and will vary depending on the exact recipe and ingredients being processed.				
		K-beater		
		For making cakes, biscuits, pastry, icing, fillings, eclairs and mashed potato.		
		Hints and Tips <ul style="list-style-type: none"> • To avoid splashing of ingredients gradually increase the speed. • To fully incorporate the ingredients, stop mixing and scrape down the bowl with the spatula frequently. • Use cold ingredients for pastry unless your recipe says otherwise. 		
Recipe/ Process		 (Max)		 (Minutes)
Pastry & Biscuits – rubbing fat into flour	Flour weight	910g	Min → 1	2
All In one cake mixes	Total weight	4kg	Min → Max	45–60 secs
		Creaming Beater		
		For creaming and mixing soft ingredients		
		Hints and Tips <ul style="list-style-type: none"> • 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. • Two different colour wiper blades are supplied with your high temperature creaming beater. Use one wiper blade for sweet recipes and the other for savoury recipes. 		
Recipe/ Process		 (Max)		 (Minutes)
Creaming butter/margarine and sugar		4.55kg (15 Egg Mix)	Min → Max	4
Beating eggs into cake mixes			Min → Max	1–4
Folding in flour, fruit etc			Min → 1	30–60 secs

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

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

Recommended Usage Chart

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

		Whisk For eggs, cream and soufflés.		
		Important <ul style="list-style-type: none"> To avoid splashing of ingredients gradually increase the speed. Do not use the whisk for heavy mixtures (all in one cakes and creaming fat and sugar) as you could damage it. Best results achieved when eggs are at room temperature. Before whisking egg whites, make sure there is no grease or egg yolk on the whisk or the bowl. 		
Recipe/ Process		 (Max)		 (Minutes)
Egg whites		16 (605g)	Min → Max	1½-2
Fatless sponges		930g		4 -6
Cream		2L		1½-3
Pancake Batter <ul style="list-style-type: none"> Add flour to the bowl first, followed by the wet ingredients. Mix on minimum speed to incorporate ingredients. 		250g Flour 500g Milk 200g Eggs	Min	10 secs
			Max	45-60 secs
Mayonnaise <ul style="list-style-type: none"> For best results scrape down the bowl after the addition of the oil and run for a further 10 secs at max speed. 		2 Egg Yolks 10g Mustard 200mls Vegetable Oil	Max	1-1½
		Dough Tool For yeasted dough mixes		
		Hints and Tips <p>Important</p> <ul style="list-style-type: none"> Never exceed the maximum capacities and speeds stated - you may overload the machine. If you hear the machine labouring, switch off, remove half the dough and do each half separately. The ingredients mix best if you put the liquid in first. <p>Yeast</p> <ul style="list-style-type: none"> Dried Yeast (the type that needs reconstituting): pour the warm water into the bowl. Then add the yeast and sugar and leave to stand for 10 minutes until frothy. Fresh yeast: crumble into the flour Other types of yeast: follow the manufacturer's instructions. 		
Recipe/ Process		 (Max)		 (Minutes)
Bread Dough (stiff yeasted)	Flour weight	350g-1.6kg	Min	60 secs
	Total weight	564g-2.58kg	1	3-4
Soft yeasted dough (enriched with butter and eggs)	Flour weight	250g-1.6kg	Re-knead Speed 1	60 secs
	Total weight	478g-3.1kg	Min	60 secs
			1	3-4
			Re-knead Speed 1	60 secs

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

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

Steamer Attachment Cooking Guide

- These cooking times are for guidance only. 500ml of water can be used for food requiring up to 20 minutes cooking time. For food requiring a longer cooking time use 650ml of water.
- Do not allow the unit to boil dry, top up with water as necessary.
- Do not overcrowd the basket when steaming poultry and fish.
- Read 'food safety' in the safety section.

Vegetables

Ingredient	 (Max)	 (minutes)	Qty of Water	Preparation
Asparagus	450g	15	500ml	Trim
Beans, green	450g	15-20	500ml	Trim
Beans, runner	450g	15-20	500ml	Trim & thinly slice
Broccoli	450g	20	500ml	Cut into florets
Brussel sprouts	450g	25	500ml	Trim and cut bases
Cabbage	1 small	25	500ml	Shred
Carrots	450g	20	500ml	Thinly slice
Cauliflower	1 medium	25 - 30	650ml	Cut into florets
Courgettes	450g	15	500ml	Thinly slice
Celery	1 head	15	500ml	Thinly slice
Leeks	3	15	500ml	Thinly slice
Mange tout	250g	15	500ml	Trim
Button Mushrooms	450g	10	500ml	Wipe
Parsnips	450g	15	500ml	Dice or thinly slice
Peas	450g	15	500ml	Shell
Potatoes, new	450g	30-40	650ml	Wipe

Poultry and Fish

Chicken, boneless breasts	4	30-40	650ml	Steam until thoroughly cooked and tender
Clams	450g	10	500ml	Steam until open
Prawns, medium	450g	10	500ml	Steam until pink
Fish, fillets	230g	10-20	500ml	Steam until it flakes
Fish, steak	2.5cm thick	15-20	500ml	Steam until it flakes
Fish, whole	340g	15-20	500ml	Steam until it flakes
Lobster tails	2-4	20	500ml	Steam until red
Mussels	450g	15	500ml	Steam until open
Oysters	6	15	500ml	Steam until open
Scallops	230g	15	500ml	Steam until hot and tender

Tool Height Adjustment

Refer to Illustration **U**

Whisk, Stainless Steel K-beater

For best performance the whisk and K-beater should be **almost** touching the bottom of the bowl. If necessary adjust the height using the spanner provided.

High Temperature Creaming Beater - this tool should just touch the bottom of the bowl.

- 1 Unplug the appliance.
- 2 Raise the mixer head and insert the whisk, K-beater or high temperature creaming beater.
- 3 Lower the mixer head. If the clearance needs to be adjusted, raise the mixer head and remove the tool.
- 4 Using the spanner provided loosen the nut sufficiently to allow adjustment of the shaft. To lower the tool closer to the bottom of the bowl, turn the shaft anti-clockwise. To raise the tool away from the bottom of the bowl turn the shaft clockwise.
- 5 Re-tighten the nut.
- 6 Fit the tool to the mixer and lower the mixer head. (Check its position see points above).
- 7 Repeat the above steps as necessary until the tool is set correctly. Once this is achieved tighten the nut securely.

Dough Tool - this tool is set at factory and is not adjustable.

Stir Tool - this tool should just touch the bottom of the bowl.

- 1 Unplug the appliance.
- 2 Raise the mixer head and insert the stir tool.
- 3 Lower the mixer head. If the tool needs adjustment, raise the mixer head and use the spanner to loosen the nut, then lower the mixer head.
- 4 To lower the tool closer to the bottom of the bowl, turn the adjustment wheel clockwise. To raise the tool away from the bottom of the bowl, turn the adjustment wheel anti-clockwise.
- 5 Re-tighten the nut.

To Fit And Use Your Splashguard Assembly

Refer to Illustration **V**

The splashguard assembly consists of 2 pieces: the heat shield and the splashguard.

The heat shield is to protect the mixer head from steam produced during the cooking process.

The splashguard should not be fitted to the bowl unless used in conjunction with the heat shield.

- 1 Raise the mixer head until it locks.
- 2 Push the heat shield upwards onto the underside of the mixer head until fully located. The heat shield must never be used without the rubber seal correctly fitted.
- 3 Fit the bowl onto the base.
- 4 Lower the mixer head.
- 5 Rest the splashguard on the bowl rim and then slide forward until fully located.
 - During mixing, ingredients can be added directly to the bowl via the feed chute.
- 6 To remove the splashguard simply slide it away from the appliance.

Note: The splashguard will remain attached to the heat shield when the mixer head is raised unless removed before lifting the mixer head.

- 7 To remove the heat shield, raise the mixer head until it locks. Remove the tool, then pull the heat shield downwards from the underside of the mixer head.

Note: Only fit or remove the splashguard when the mixer head is in the locked position.

To Fit And Remove Your Stir Assist Clip

Refer to Illustration **W**

The stir assist clip can be used to assist the mixing action.

- 1 Slot the stir assist clip over the side of the bowl with the vertical ridge on the inside and the clips on the outside.
- 2 Turn the clip anti-clockwise onto the bowl handles.
- 3 To remove, reverse the procedure.

IMPORTANT - The stir assist clip should not be fitted when using the K-beater, whisk, dough tool or creaming beater.

Assembling The High Temperature Creaming Beater

Refer to Illustration **X**

Fitting The Wiper Blade

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

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

Care And Cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- A little grease may appear at **outlet ②** when you first use it. This is normal - just wipe it off.
- The metal surfaces of the temperature sensors may show signs of wear during normal use. This does not affect the performance of the product.
- Do not leave the high temperature flexible beater fitted to the mixer when not in use.

Appliance, outlet covers

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

High temperature creaming beater

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

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

Bowl, Tools, Splashguard, Stir Assist Clip

- Wash by hand, then dry thoroughly or wash in the dishwasher (refer to chart at front of manual).
- Never use a wire brush, steel wool or bleach to clean your stainless steel bowl. Use vinegar or a suitable descaler to remove limescale.
- If food sticks or burns on the inside of the bowl, remove as much as possible using the spatula provided. Fill the bowl with warm soapy water and allow to soak. Remove any stubborn deposits using a nylon brush.
- Any discolouration of the bowl will not affect its performance.

Drain Hole

- Ensure this area is free from food. If necessary use a pipe cleaner or cotton bud to clean.

Temperature sensors

- Wipe with a damp cloth then dry thoroughly. Never use abrasives or sharp instruments to clean the sensors.

Steamer Attachment

- Always switch off and unplug before removing the attachment from the Stand Mixer.
- For easier cleaning always wash the parts immediately after use.
All parts can be washed in hot soapy water, then dried thoroughly. Alternatively they can be washed in the dishwasher.
- Ordinary water and food contains salts and acids which can sometimes effect metal surfaces such as the inside of the mixer bowl. Should this occur clean with a nylon brush, a non abrasive scourer or a proprietary stainless steel cleaner.

Service and Customer Care

- **If you experience any problems with the operation of the appliance, before calling for assistance refer to the 'Troubleshooting Guide' or visit www.kenwoodworld.com.**

UK

If you need help with:

- using your appliance or
- servicing, spare parts or repairs (in or out of guarantee)
- ☎ call Kenwood customer care on **0345 222 0458**. **Have your model number (e.g. TYPE KCL95) and date code (5 digit code e.g. 21T04) ready.** They are on the underside of the power unit.
- **Spares and Attachments**
- ☎ call 0844 557 3653.

Other countries

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







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

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

Guarantee UK only

- If your Stand Mixer goes wrong within one year from the date you bought it, we will repair it (or replace it if necessary) free of charge provided:
 - it has been used in accordance with these instructions.
 - you have not misused, neglected, or damaged it;
 - it has not been modified (unless by KENWOOD);
 - it is not second hand;
 - it has not been used commercially;
 - you have not fitted a plug incorrectly; and
 - **you supply your receipt to show when you bought it.**
- This guarantee does not affect your statutory rights.

Troubleshooting Guide		
Problem	Cause	Solution
The machine will not operate in the heat mode and displays an error message and gives a warning beep.	One of the safety sensors has been activated.	Check display screen for notification of cause. <ul style="list-style-type: none"> • Ensure the head is lowered and locked. • Ensure all outlet covers are correctly fitted. • Ensure the heat shield is correctly fitted. • Ensure the cooking chef bowl is corrected fitted.
The machine changes speed or speed is limited during cooking.	The speed is automatically limited when the bowl contents reach 60°C and the hot temperature warning indicator will be on.	This is a safety feature.
Food burning on the base of the bowl.	1 The temperature setting selected may be too high. 2 Incorrect tool being used. 3 The stir delay is too long. 4 The tool may not be low enough in the bowl. 5 The timer has been set for too long. 6 The sensor and/or the underside of bowl may not be clean.	1 Reduce the temperature. 2 Check the most suitable tool is being used and adjusted correctly. 3 Increase the frequency of the stir delay or increase to a continuous operation. 4 Adjust the tool. 5 Cook for a shorter length of time (ensure food is thoroughly cooked). 6 Ensure that these areas are kept clean and dry.
Consistency of food not maintained.	1 Temperature selected too high. 2 Stir delay too frequent. 3 Ingredients cooked for too long. 4 Incorrect tool being used.	1 Reduce temperature. 2 Reduce stir delay. 3 Reduce the cooking time (ensure food is thoroughly cooked). 4 Check the most suitable tool is being used.
Inconsistent mixing speed.	1 Ingredients too large, hard or too firm.	1 Cut food into smaller pieces, remove stones from fruit, slowly melt ingredients without a tool in position (but ensure a speed has been selected). 2 Add ingredients after the head is lowered. 3 Check the most suitable tool is being used.
Difficult to shut mixer head.	1 Firm ingredients such as chocolate in the bottom of the bowl prevent the mixer head from locking down. 2 Stir tool has been incorrectly fitted.	1 Add ingredients after the mixer head is lowered. 2 Ensure the stir tool is fitted into the stir tool outlet.
Motor speed is limited when using attachments	Hot bowl fitted.	Remove the bowl, or cool the bowl to below 60°C.
The whisk or K-beater knocks against the bottom of the bowl or not reaching the ingredients in the bottom of the bowl. The high temperature creaming beater not picking up ingredients from the bottom of the bowl.	Tool at the wrong height and needs adjusting.	Adjust the height using a suitable spanner – see “Tool Height Adjustment” section.
The whisk, K-beater or creaming beater knock against the stir assist clip.	Stir assist clip is fitted.	Remove stir assist clip – this should be used when using the stir tool only.
Slow speed attachment cannot be fitted.	Check your attachment is compatible for use with your model. Twist connection system required (Model KAX) 	Attachment must have the KAX twist connection system  to fit the outlet. If you own attachments featuring the Bar Connection System  you will need to use the KAT002ME adaptor to connect these to the Twist Connection System on your Stand Mixer. <i>For more information visit www.kenwoodworld.com/twist.</i>

Troubleshooting Guide - Continued		
Problem	Cause	Solution
Standby light flashing when Stand Mixer first plugged in.	Mixer head in the raised position or not locked down correctly.	Check Stand Mixer head is locked down correctly.
The Stand Mixer stops during operation. Standby light flashing rapidly for a few seconds.	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.
The Stand Mixer stops during operation. Standby light is flashing slowly.	Mixer head lifted.	Lower the mixer head and restart.
Standby light off whilst machine plugged in.	Stand Mixer has been left plugged in for more than 20 minutes without being operated and has gone into Standby mode.	Press the touch screen or turn the control dial to reset.
The Stand Mixer stops during operation.	Heat shield removed or an outlet cover removed.	Fit the heat shield or outlet cover and then restart.
Display screen shows an alpha/numerical error code.	Appliance not functioning properly.	Contact an authorised Kenwood Service Centre. To find up to date details of your nearest Kenwood Service Centre visit www.kenwoodworld.com or the website specific to your country.
No power to appliance /display screen not coming on.	Appliance not plugged in. On/Off switch not operated. Appliance has gone into standby mode.	Check appliance plugged in. Press the On/Off switch to the On position. Touch the display screen or rotate the control dial.
Appliance not operating.	Control dial not pressed.	Press the control dial to start cooking.
Timer not counting down on display screen.	During the heating stage the timer will not count down until the correct temperature is reached. Temperature set above 100°C but water content of food preventing temperature going above 100°C.	Normal operation. Reduce or select correct temperature.
Temperature of bowl contents does not go above 100°C.	Water content of ingredients may prevent the temperature from going above 100°C.	Normal operation.
Heavy movement or vibrations during operation.	Uneven load in bowl causing excessive vibrations. Maximum capacity exceeded. Wrong tool or speed used.	Reduce quantity or rearrange food in bowl and restart unit. Refer to the relevant programme and recommended speed charts for correct tool and speed to use.
Display shows error message E:34	WiFi connection issue.	Check WiFi Password. Forget WiFi network, go to Settings  > WiFi > Forget Network. Restart Appliance Setup from the Kenwood World App.
 slow flashing	Unable to find known WiFi network	Appliance may have moved, router may be turned off or may require a restart.
 fast flashing	WiFi available, but unable to connect to cloud servers.	Router may require a restart, or contact your Internet Service Provider. Check for working Internet connection on local network.
Display shows error message E42	Boil Dry Error (Steam preset error)	Add water to the bowl
Explanation of appliance beeping sounds		
1) Fast single beep.	1) Pressing the control dial to start or stop the machine or the head is lifted during operation	Normal Operation

Troubleshooting Guide - Continued

Problem	Cause	Solution
2) Quick double beep	2) Appliance waiting – appliance will give a quick double beep 10 minutes and 5 minutes before the end of the keep warm cycle.	Normal Operation
3) Triple Beep	3) Signifies the following; - End of preset programme - End of manual operation - End of keep warm cycle - When appliance is about to stir.	Normal Operation
When contacting customer care, you may be required to supply details of the software version. This can be found by pressing the settings menu icon, then selecting " About Appliance".		
Display screen shows "- -".	The scale is zeroing.	Normal operation.
Display screen shows a minus reading.	Display not zeroed and either ingredients or the bowl/lid/attachment has been removed. Ingredients or items are pressed against or underneath the appliance. Appliance is pressed against a wall.	Either zero the screen, replace the missing ingredients or refit the bowl. Ensure there are no ingredients or items pressed against or underneath the appliance. Ensure there is space between the appliance and any walls. Zero the display before weighing next ingredients.
Display screen not registering small quantities.	Quantity weighed too small.	Use teaspoon or tablespoon measures for very small quantities.
Weight changed on display screen.	Appliance moved during operation. Edge of bowl touched during weighing of ingredients.	Always place the appliance on a dry flat stable surface prior to weighing. Do not move the appliance or touch the bowl during operation of the weighing function. Zero the display before weighing next ingredients.
Unable to switch quickly between metric and imperial units.	Appliance is reconfiguring to display previously selected unit and measurement.	Wait 5 seconds and try again.
Weighing in app (weight displayed on mobile device) is slow to respond.	Poor WiFi signal strength. Mobile device not connected to the same local WiFi home network.	Ensure appliance has good signal strength (contact your internet service provider for guidance on how to improve). Make sure mobile device is connected to the same local WiFi home network as appliance (go to mobile device settings and select your local WiFi network).
If the problem persists contact your nearest authorised Kenwood Service Centre. To find up to date details of your nearest Kenwood Service Centre visit www.kenwoodworld.com or the website specific to your country.		

Ecodesign Information

Network Port: Single WiFi network port, activated by default.

Model No.:	TYPE KCL95
RF Frequency Range:	2412 - 2472 MHz
Maximum Transmit Power:	< 20 dBm

Communications Protocol: IEEE802.11 b, g, n

The KCL95 has a single WiFi network port and is intended for use as remotely operated, network equipment.

- The Network Port can be deactivated in the WiFi settings menu and selecting “Off”.
- The Network Port can be re-activated in the WiFi settings menu and selecting “On”.

Reactivation: The appliance can be reactivated from standby mode by;

- From networked standby: Touch the display screen, rotate the control dial or remotely via the App.
- From non-networked standby: Touch the display screen, rotate the control dial.
- **The bowl and lid should always be kept fitted to the main unit so that it can be operated remotely.**

Factory Reset - Important

When disposing of the appliance, it is important to factory reset it to protect your personal data. Selecting this option will erase all WiFi data stored on the appliance and restore it to factory settings. To factory reset your appliance, select *Settings> Factory Reset*.

WEBSITE

Modes	Power consumption
Non-Networked Standby - After 20 mins of inactivity display screen turns off. Wi-Fi network port de-activated.	0.2W
Networked Standby - After 20 mins of inactivity display screen turns off and all Wi-Fi network ports remain activated.	0.7W
Off -Activated by switch on rear of unit.	0.0W

معلومات التصميم الإيكولوجي
منفذ الشبكة: منفذ شبكة WiFi واحد، يتم تنشيطه افتراضياً.

رقم الطراز:	TYPE KCL95
نطاق الترددات اللاسلكية:	٢٤١٢ - ٢٤٧٢ ميجاهرتز
طاقة الإرسال القصوى:	> ٢٠ ديسيبل ميلي واط

بروتوكول الاتصالات: 802.11b, g, n IEEE

يحتوي KCL95 على منفذ شبكة WiFi واحد، وهو مصمم للاستخدام كمعدات شبكة تعمل عن بُعد.

- يمكن إلغاء تنشيط منفذ الشبكة في قائمة إعدادات WiFi وتحديد "Off" (إيقاف).
- يمكن إعادة تنشيط منفذ الشبكة في قائمة إعدادات WiFi وتحديد "On" (تشغيل).

إعادة التنشيط: يمكن إعادة تنشيط الجهاز من وضع الاستعداد عن طريق:

- من وضع networked standby: المضيء شاشة العرض، أو لفي قرص التحكم، أو عن بعد عبر التطبيق.
- من وضع non-networked standby: المضيء شاشة العرض أو لفي قرص التحكم.
- يجب دائماً تثبيت السلطانية والغطاء العلوي في الوحدة الرئيسية بحيث يمكن تشغيلها عن بُعد.

إعادة تعيين إعدادات المصنع - مهم

عند التخلص من الجهاز، يجب إعادة تعيين إعدادات المصنع لحماية بياناتك الشخصية. سيؤدي تحديد هذا الخيار إلى مسح كل بيانات WiFi المخزنة على الجهاز وإعادة تعيينها إلى إعدادات المصنع. لإعادة تعيين إعدادات المصنع في جهازك، حدد Settings (الإعدادات) < Factory Reset (إعادة تعيين إعدادات المصنع).

الموقع الإلكتروني

الوضع	استهلاك الطاقة
Non-Networked Standby - بعد ٢٠ دقيقة من الخمول، تنطفئ الشاشة. منفذ شبكة WiFi معطل.	٠.٢ وات
Networked Standby - بعد ٢٠ دقيقة من الخمول، تنطفئ شاشة العرض وتبقى جميع منافذ شبكة WiFi نشطة.	٠.٧ وات
Off - يتم تنشيطه عن طريق المفتاح الموجود في الجزء الخلفي من الوحدة.	٠.٠ وات

دليل استكشاف المشكلات وحلها		
المشكلة	السبب المحتمل	الحل
(١) صوت صفير واحد سريع.	(١) الضغط على قرص التحكم للبدء أو الإيقاف تم رفع الجهاز أو الرأس أثناء التشغيل.	التشغيل العادي
(٢) صوت صفير مزدوج سريع.	(٢) انتظار الجهاز - سيصدر الجهاز صوت صفير مزدوج سريع قبل نهاية دورة التدفئة بـ ١٠ دقائق و ٥ دقائق.	التشغيل العادي
(٣) صوت صفير ثلاثي.	(٣) يدل على ما يلي؛ - نهاية البرنامج المعد مسبقاً - نهاية التشغيل اليدوي - نهاية دورة الحفاظ على الدفء - عندما يكون الجهاز على وشك التقليل	التشغيل العادي
عند الاتصال بخدمة العملاء، قد يُطلب منك تقديم تفاصيل إصدار البرنامج. ويمكن العثور عليها عن طريق الضغط على رمز قائمة الإعدادات، ثم تحديد "حول الجهاز".		
شاشة العرض تعرض "- -".	تم تصفير الميزان.	التشغيل العادي.
شاشة العرض تعرض قراءة سالبة.	لم يتم تصفير شاشة العرض وتمت إزالة إما المكونات أو السلطانية/الغطاء العلوي/الملحق المكونات أو العناصر تضغط على الجهاز من الأعلى أو الأسفل. يتم ضغط الجهاز على الحائط.	قومي إما بتصفير الشاشة، أو وضع المكونات الناقصة، أو إعادة تركيب السلطانية. تأكدي من عدم وجود مكونات أو عناصر تضغط على الجهاز من الأعلى أو الأسفل. تأكدي من وجود مساحة بين الجهاز وأي جدران. قومي بتصفير شاشة العرض قبل وزن المكونات التالية.
شاشة العرض لا تسجل الكميات الصغيرة.	الكمية الموزونة صغيرة جداً.	استخدمي ملعقة صغيرة أو ملعقة كبيرة لقياس الكميات الصغيرة جداً.
الوزن تغير على شاشة العرض.	تم تحريك الجهاز أثناء التشغيل. تم لمس حافة السلطانية خلال وزن المكونات.	احرصي دائماً على وضع الجهاز على سطح جاف ومستو وثابت قبل الوزن. لا تحركي الجهاز أو تلمسي السلطانية أثناء تشغيل وظيفة الوزن. قومي بتصفير الشاشة قبل وزن المكونات التالية.
يتعذر التحويل بسرعة بين وحدات القياس المترية والإمبراطورية.	تتم إعادة تهيئة الجهاز لعرض الوحدة والقياس المحددين مسبقاً.	انتظري ٥ ثوانٍ وحاولي مرة أخرى.
الوزن في التطبيق (الوزن المعروض على الجهاز المحمول) بطيء الاستجابة	ضعف قوة إشارة اتصال WiFi. الجهاز المحمول غير متصل بنفس شبكة WiFi المحلية.	تأكدي من أن الجهاز لديه قوة إشارة جيدة (اتصلي بمزود خدمة الإنترنت للحصول على إرشادات حول كيفية تحسين الخدمة). تأكدي من توصيل الجهاز المحمول بنفس شبكة WiFi المنزلية المحلية التي يتصل بها الجهاز (انتقلي إلى إعدادات الجهاز المحمول وحددي شبكة WiFi المحلية).
في حالة استمرار المشكلة، يرجى الاتصال بأقرب مركز خدمة معتمد من Kenwood. للحصول على آخر تحديثات مراكز الخدمة المعتمدة من Kenwood والموجودة في جوارك، يرجى زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com أو موقع الويب الخاص ببلدك.		

دليل استكشاف المشكلات وحلها		
المشكلة	السبب المحتمل	الحل
يومض ضوء زر وضع الاستعداد عند توصيل خلاط عند توصيله بالتيار الكهربائي للمرة الأولى.	رأس الخلاط مرفوعة أو غير مثبتة بشكل صحيح في الوضع المنخفض في موضع التعشيق.	تأكد من إنزال رأس جهاز المطبخ المتكامل بشكل صحيح لأسفل وتعشيقها في موضعها.
يتوقف جهاز المطبخ المتكامل خلال التشغيل. ضوء الاستعداد يومض بسرعة لبضع ثوان.	تم تنشيط وظيفة الحماية ضد التحميل الزائد أو الارتفاع المفرط لدرجة حرارة الجهاز. تم تجاوز السعة القصوى المحددة.	لفي مفتاح التحكم في السرعات إلى وضع إيقاف في حالة عدم عمل الجهاز، ففي هذه الحالة أزيل كمية من المكونات لتقليل الحمل وأعيد تشغيل الجهاز. إذا لم يساعد ذلك في حل المشكلة، افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي واتركه ١٥ دقيقة ليبرد. وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي وأعيد تحديد السرعة المطلوبة. في حالة عدم عمل الجهاز بعد الإجراءات السابقة، ففي هذه الحالة اتصلي بمركز "خدمة العملاء" لطلب المساعدة.
يتوقف جهاز المطبخ المتكامل خلال التشغيل. يومض ضوء وضع الاستعداد ببطء.	تم رفع رأس الخلاط.	اخفضي رأس الخلاط وأعيد التشغيل.
ضوء زر وضع الاستعداد مطفاً على الرغم من توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي.	تم توصيل جهاز المطبخ المتكامل بمصدر التيار الكهربائي لمدة أطول من ٢٠ دقيقة دون استخدامه وبذلك دخل الجهاز في وضع الاستعداد.	اضغطي على الشاشة التي تعمل باللمس أو لفي قرص التحكم لإعادة التعيين.
جهاز المطبخ المتكامل يتوقف خلال التشغيل.	تمت إزالة الواقي الحراري أو تمت إزالة غطاء المخرج.	ركبي الواقي الحراري أو غطاء المخرج ثم أعيدي التشغيل.
تعرض شاشة العرض رسالة خطأ مكتوبة بالأرقام والأحرف.	الجهاز لا يعمل بشكل صحيح.	اتصلي بمركز خدمة معتمد من قبل Kenwood. للحصول على معلومات محدثة حول أقرب مركز خدمة معتمد من Kenwood، يرجى زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com ، أو موقع الويب المخصص لبلدك.
لا توجد طاقة موصلة للجهاز / شاشة العرض لا تضيء.	الجهاز غير موصل بمصدر التيار الكهربائي. لم يتم الضغط على مفتاح On/Off (تشغيل/إيقاف). الجهاز دخل في وضع الاستعداد.	تأكد من توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي. اضغطي على مفتاح On/Off (تشغيل/إيقاف) ليصبح في موضع التشغيل On. المضي شاشة العرض أو لفي قرص التحكم.
الجهاز لا يعمل	قرص التحكم غير مضغوط.	اضغطي على قرص التحكم لبدء عملية الطهي.
المؤقت لا يبدأ العد التنازلي على شاشة العرض.	خلال مرحلة التسخين لن يبدأ المؤقت في العد التنازلي إلا عند الوصول إلى درجة الحرارة الصحيحة. تم تعيين درجة الحرارة فوق ١٠٠ درجة مئوية ولكن المحتوى المائي للمكونات يمنع درجة حرارة السلطانية من تجاوز ١٠٠ درجة مئوية.	تشغيل عادي. قللي درجة الحرارة أو حدي درجة حرارة مناسبة.
درجة حرارة محتويات السلطانية لا ترتفع عن ١٠٠ درجة مئوية.	قد يمنع المحتوى المائي للمكونات درجة حرارة السلطانية من تجاوز ١٠٠ درجة مئوية.	أمر عادي
حركة أو اهتزاز شديد أثناء التشغيل.	حمل غير متساوي في السلطانية يتسبب في اهتزازات كبيرة. تم تجاوز السعة القصوى المحددة. تم استخدام أداة أو سرعة غير صحيحة.	قللي الكميات أو أعيدي ترتيب الطعام داخل السلطانية وأعيدي تشغيل الجهاز. راجعي البرنامج الخاص بوصفة التحضير وجدول السرعات الموصى بها لمعرفة الأداة المطلوب استخدامها وسرعة التشغيل الصحيحة.
تعرض الشاشة رسالة الخطأ E:34	مشكلة في اتصال WiFi.	تأكد من كلمة مرور اتصال Wi-Fi. نسيان شبكة WiFi، اذهبي إلى Settings (الإعدادات) < WiFi (اتصال WiFi) > Forget Network (نسيان الشبكة). أعيدي تشغيل إعداد الجهاز من تطبيق Kenwood World App.
 وميض بطيء	تعذر إيجاد شبكة Wi-Fi معلومة	من المحتمل أن يكون الجهاز قد تم تحريكه عن موضعه أو جهاز التوجيه في وضع إيقاف التشغيل أو يحتاج إلى إعادة تشغيل.
 وميض سريع	يوجد اتصال Wi-Fi، ولكن تعذر الاتصال مع ملقمات السحابية.	قد يحتاج جهاز التوجيه إلى إعادة التشغيل، أو هناك حاجة للاتصال بمزود خدمة الإنترنت. تحقق من الاتصال بالإنترنت في الشبكة المحلية.
الشاشة تعرض رسالة الخطأ E42	خطأ Boil Dry Error (خطأ في الضبط المسبق للبخر)	أضيفي الماء للوعاء
شرح أصوات صفير الجهاز		

دليل استكشاف المشكلات وحلها		
المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الخلاط الطاهي لا يعمل في وضع التسخين ويعرض رسالة خطأ ويصدر نغمة قصيرة عالية التحذير.	تم تنشيط أحد مستشعرات الأمان.	راجعى شاشة العرض لمعرفة تنبيهات السبب. <ul style="list-style-type: none"> تأكدى من خفض رأس الخلاط الطاهي واستقرارها في موضع التشغيل. تأكدى من تركيب جميع أغطية المخارج بشكل صحيح. تأكدى من تركيب الواقي الحراري بشكل صحيح. تأكدى من تركيب سلطانية جهاز شيف الطهي بشكل صحيح.
الجهاز يغير من سرعة التشغيل أو هناك حدود على سرعة الجهاز أثناء الطهي.	يتم حد السرعة تلقائياً عندما تصل محتويات السلطانية إلى درجة حرارة ٦٠ درجة مئوية وعندئذ يضيء مؤشر تحذير درجة حرارة عالية.	هذه إحدى ميزات الأمان.
يحترق الطعام الموجود في قاع السلطانية.	١ قد يكون إعداد درجة الحرارة المحدد عالي جداً. ٢ الأداة المستخدمة غير صحيحة. ٣ فترة تأخير التقلب طويلة جداً. ٤ قد لا تكون الأداة منخفضة بالشكل الكافي داخل السلطانية. ٥ تم تعيين زمن المؤقت لفترة زمنية طويلة جداً. ٦ قد يكون المستشعر و/أو الجزء السفلي من السلطانية غير نظيف	١ قللي درجة الحرارة. ٢ تأكدى من استخدام الأداة الأكثر ملاءمة وضبطها على نحو صحيح. ٣ زيدي تكرار وظيفة التقلب أو زيدي فترة التشغيل المستمر. ٤ اضبطي الأداة المستخدمة. ٥ اطهي لفترة زمنية قصيرة (تأكدى من طهي المكونات تماماً). ٦ تأكدى من الحفاظ على هذه المناطق نظيفة وجافة.
لا يتم الحفاظ على قوام الطعام.	١ درجة الحرارة المحددة عالية جداً. ٢ فترة تأخير التقلب قريبة جداً. ٣ تم طهي المكونات لفترة زمنية طويلة جداً. ٤ الأداة المستخدمة غير صحيحة.	١ خفضي درجة الحرارة. ٢ خفضي فترة تأخير التقلب. ٣ خفضي زمن الطهي (تأكدى من طهي المكونات تماماً). ٤ تأكدى من استخدام الأداة الأكثر ملاءمة.
سرعة الخلط غير متسقة.	١ المكونات كبيرة جداً في الحجم أو صلبة جداً.	١ قطعي المكونات إلى قطع صغيرة وأزيلي البذور عن الفاكهة وأذ يبي المكونات ببطء بدون تركيب أية أداة (وكن تأكدى من تحديد إحدى السرعات). ٢ أضيفي المكونات بعد خفض رأس الخلاط الطاهي في موضع التشغيل. ٣ تأكدى من استخدام الأداة الأكثر ملاءمة.
صعوبة في قفل رأس الخلاط.	١ في حالة عدم تقليب مكونات السلطانية بشكل متساو فسيكون هناك تفاوتاً في درجة حرارة المكونات داخل السلطانية. ٢ تم تركيب أداة التقلب على نحو خاطئ.	١ اتركي فترة زمنية للسماح بخلط المكونات تماماً. ٢ تأكدى من تركيب أداة التقلب في مخرج أداة التقلب.
سرعة الموتور محدودة عند استخدام الملحقات	تم تركيب سلطانية ساخنة.	أزيلي السلطانية أو برديها لدرجة حرارة أقل من ٦٠ درجة مئوية.
خفاقة البيض أو مضرب العجين يقرع قاع الوعاء أو لا يصل إلى المكونات الموجودة في قاع الوعاء. مضرب الخلطات الكريمة الساخنة لا يصل إلى المكونات في قاع السلطانية.	ارتفاع الأداة غير صحيح وتحتاج لضبط ارتفاعها.	اضبطي الارتفاع باستخدام مفتاح ربط مناسب - راجعي قسم "تعديل ارتفاع الأداة".
هناك تصادم بين الخفاقة، الخفاقة K أو مضرب الخلطات الكريمة مع مشبك التقلب المساعد.	مشبك التقلب المساعد مركب.	أزيلي مشبك التقلب المساعد - حيث يجب استخدامه فقط عند استخدام أداة التقلب.
ملحق السرعة المنخفضة لا يمكن تركيبه.	تأكدى من توافق الملحق مع الاستخدام مع موديل الجهاز لديك. يتطلب نظام Twist connection system (الموديل KAX) (TWIST)	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 الخلاط الطاهي لديك. لمزيد من المعلومات زوري الموقع: www.kenwoodworld.com/twist

فتحة التصريف

- تأكد من خلو هذه المنطقة من الطعام. إذا لزم الأمر استخدم منظف أنابيب (سلاكة مواسير) أو طرف مدبب من القطن لتنظيفها.

مستشعرات درجة الحرارة

- مسح بقطعة قماش رطبة ثم التجفيف تماماً. يحذر استخدام مواد كاشطة أو أدوات حادة لتنظيف المستشعرات.

ملحق التبخير

- افصلي الجهاز دائماً عن مصدر التيار الكهربائي قبل إزالة الملحق عن الخلاط الطاهي .
- لسهولة التنظيف من الأفضل غسل الأجزاء فور الانتهاء من الاستخدام. يمكن غسل جميع الأجزاء في محلول ساخن من الماء والصابون ثم التجفيف الجيد.
- أو بطريقة أخرى يمكنك أيضاً غسلها في غسالة الأطباق.
- الماء العادي والأطعمة تحتوي على أملاح وأحماض والتي في بعض الأحيان قد تؤثر على الأسطح المعدنية مثل السطح الداخلي لسلطانية الخلاط. في حالة حدوث مثل هذه الحالات، نظفي السطح الداخلي بفرشاة من النايلون ومنظف غير كاشط أو منظف معتمد للصلب عديم الصدأ.

الصيانة ورعاية العملاء

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



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

في نهاية العمر التشغيلي للجهاز، يجب عدم التخلص من الجهاز في نفايات المناطق الحضرية. بل يجب أخذه إلى مركز تجميع خاص بجهة محلية متخصصة في التخلص من هذه النفايات أو إلى تاجر يقدم هذه الخدمة.

تركيب وإزالة مشبك التقلب المساعد

ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من W

يمكن استخدام مشبك التقلب المساعد للمساعدة في عملية الخلط.

- ١ أدخل مشبك التقلب المساعد من جانب السلطانية مع توجيه النتوء الرأسي إلى الداخل والمشابك إلى الخارج.
- ٢ لف مشبك في اتجاه عكس عقارب الساعة في مقابض السلطانية.
- ٣ للإزالة، اعكسي الإجراء السابق.

مهم - يجب عدم تركيب مشبك التقلب المساعد عند استخدام مضرب العجين، أو وخفاقة البيض، أو أداة العجن، أو مضرب الخلطات الكريمة.

تجميع مضرب الخلطات الكريمة الساخنة

ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من X

تركيب الخفاقة المرنة

تزداد الخفاقة المرنة مركبة بالفعل ويجب فكها دائماً قبل التنظيف.

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

العناية والتنظيف

- أوقف دائماً تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي قبل التنظيف.
- قد يظهر قليل من الشحم عند المخرج عند الاستخدام لأول مرة. هذا أمر طبيعي - فقط امسحه.
- قد يظهر على الأسطح المعدنية لمستشعرات درجة الحرارة آثار تآكل أثناء الاستخدام العادي. لن يؤثر ذلك على أداء الجهاز.
- لا تترك المضرب المرن لدرجات الحرارة المرتفعة في الجهاز (مركب في الجهاز) في حالة عدم استخدامه.

الجهاز وأغطية المخارج

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

مضرب الخلطات الكريمة الساخنة

- أزيل دائماً شفرة الخفاقة المرنة عن الملحق (الأداة) قبل التنظيف. (ارجعي إلى المخطط في الجزء الأمامي من الدليل).
- اغسل الخفاقة المرنة والملحق (الأداة) في محلول ماء وصابون ساخن ثم جففيهما جيداً. أو بطريقة أخرى، يمكن غسل هذه الأجزاء في غسالة الأطباق.
- ملاحظة: يرجى فحص حالة جسم الأداة قبل وبعد الاستخدام وأيضاً فحص حالة شفرة المضرب بانتظام واستبدالها في حالة ظهور أي من علامات التآكل.

السلطانية والأدوات وواقي الرذاذ ومشبك التعثر

- غسيل يدوي ثم التجفيف جيداً أو غسيل في غسالة الأطباق.
- يحذر استخدام فرشاة من السلك أو الصوف المعدني أو مواد التبييض عند تنظيف السلطانية المصنوعة من الصلب عديم الصدأ. استخدم الخل أو سائل مناسب لإزالة الترسبات الجيرية.
- في حالة التصاق أو احتراق الطعام داخل السلطانية، أزيل أكبر كمية ممكنة باستخدام الملاعقة المزودة. امسح السلطانية بمحلول ماء وصابون دافئ واتركها منقوعة. أزيل أي رواسب صعبة باستخدام فرشاة مصنوعة من النايلون.
- أي تغير في لون السلطانية لن يؤثر على الأداء.

خفاقة البيض والمضرب على شكل حرف K من الصلب عديم الصدأ

لأفضل أداء، من المثالي أن تمس الخفاقة / الخفاقة K بالكاد قاع السلطانية. حسب الضرورة يمكنك ضبط الارتفاع باستخدام مفتاح الربط المزود. مضرب الخلطات الكريمة الساخنة - هذه الأداة يجب بالكاد أن تلامس قاع السلطانية.

- ١ افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- ٢ ارفعي رأس الخلط وأدخلي خفاقة البيض أو مضرب العجين أو مضرب الخلطات الكريمة الساخنة
- ٣ اخفضي رأس الخلط الطاهي. إذا كانت المسافة تحتاج إلى الضبط، ارفعي رأس الخلط الطاهي وأزيلي الأداة.
- ٤ باستخدام مفتاح الربط المزود فكي الصامولة بشكل كاف للسماح بضبط محور الدوران. لخفض الأداة في اتجاه قاع السلطانية، لف محور دوران في اتجاه عكس عقارب الساعة. لرفع الأداة بعيداً عن قاع الوعاء، لف محور الدوران في اتجاه عقارب الساعة.
- ٥ أعيدي إحكام ربط الصامولة.
- ٦ ركب الأداة في الخلط الطاهي الطاهي وخفضي رأس الخلط الطاهي الطاهي. (تأكد من موضع الأداة بالنسبة لقاع السلطانية، راجعي النقاط السابقة).
- ٧ كرري الخطوات السابقة حسب الحاجة حتى يتم ضبط الأداة بشكل صحيح. بمجرد الوصول إلى المسافة الصحيحة أحكمي ربط الصامولة.

أداة العجن - يتم إعداد وتهيئة هذه الأداة في المصنع ولا يمكن ضبطها.

أداة التقلب - في الوضع المثالي، تكاد الأداة تلامس قاع السلطانية.

- ١ افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- ٢ ارفعي رأس الخلط وربكي أداة التقلب.
- ٣ اخفضي رأس الخلط. إذا كانت هناك حاجة إلى ضبط ارتفاع الأداة، ارفعي رأس الخلط، استخدم مفتاح الربط المزود لإرخاء الصامولة، ثم اخفضي رأس الخلط.
- ٤ لخفض الأداة في اتجاه قاع السلطانية، لف عجلة الضبط في اتجاه عقارب الساعة. لرفع الأداة بعيداً عن قاع السلطانية، لف عجلة الضبط في اتجاه عكس عقارب الساعة.
- ٥ أعيدي إحكام ربط الصامولة.

تركيب واستخدام مجموعة واقي الرذاذ

ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من V

يتكون واقي الرذاذ من قطعتين: الواقي الحراري وواقي الرذاذ. يعمل الواقي الحراري على حماية رأس الخلط من البخار الناتج خلال عملية الطهي. يجب عدم تركيب واقي الرذاذ في السلطانية إلا مع تركيب الواقي الحراري.

- ١ ارفعي رأس الخلط الطاهي الطاهي حتى تستقر في موضع التثبيت.
- ٢ ادفعي واقي الرذاذ أعلى الجانب السفلي من رأس الخلط الطاهي الطاهي حتى يتم تركيبه بالكامل. يحذر استخدام الواقي الحراري بدون تركيب سدادة الإحكام المطاطية بطريقة صحيحة.
- ٣ اضبطي السلطانية على القاعدة.
- ٤ اخفضي رأس الخلط الطاهي.
- ٥ ضعي واقي الرذاذ على حافة السلطانية وحركيه للأمام حتى يستقر بالكامل في موضعه الصحيح.
- أثناء عملية الخلط، يمكن إضافة المكونات مباشرة إلى السلطانية عن طريق أنبوب إدخال المكونات.
- ٦ لإزالة واقي الرذاذ، اسحبيه بعيداً عن الجهاز.
- ملحوظة: سيظل واقي الرذاذ مرتبطاً بالواقي الحراري عند رفع رأس الخلط ما لم تتم إزالته قبل رفع رأس الخلط.
- ٧ لإزالة الواقي الحراري، ارفعي رأس الخلط الطاهي الطاهي حتى تستقر في موضع التثبيت. أزيل الأداة المستخدمة ثم اسحب الواقي الحراري لأسفل من الجزء السفلي من رأس الخلط الطاهي الطاهي.
- ملحوظة: ركب أي أو أزيل واقي الرذاذ فقط عندما تكون رأس الخلط الطاهي الطاهي في موضع التثبيت.

دليل الطهي بملحق التبخير

- أوقات الطهي إرشادية فقط. يمكن استخدام ٥٠٠ مل من الماء للأطعمة التي تتطلب وقت طهي يصل إلى ٢٠ دقيقة. للأطعمة تتطلب وقتاً أطول للطهي استخدم ٦٥٠ مل من الماء.
- لا تسمحى للوحدة بأن تغلي وهي جافة، زودها بالماء عند الضرورة.
- لا تضعي كميات كبيرة في السلة عند تبخير الدواجن والأسماك.
- اقرئي "سلامة الأغذية" في قسم السلامة.

الخضراوات

المكوّن	 (Max)	 (دقائق)	كمية الماء	التحضير
الهلبيون	٤٥٠ جم	١٥	٥٠٠ مل	يشذب
فاصوليا خضراء	٤٥٠ جم	١٥-٢٠	٥٠٠ مل	يشذب
لوبيا	٤٥٠ جم	١٥-٢٠	٥٠٠ مل	تشذب وتقطع
بركولي	٤٥٠ جم	٢٥	٥٠٠ مل	يقطع الى ازهار
الكرنب	٤٥٠ جم	٢٥	٥٠٠ مل	يشذب ويتقطع القاعدة
الملفوف	رأس صغير	٢٥	٥٠٠ مل	يفرم
الجزر	٤٥٠ جم	٢٠	٥٠٠ مل	يقطع شرائح دقيقة
القرنبيط	رأس متوسط	٢٥-٣٥	٦٥٠ مل	يقطع الى ازهار
كوسى	٤٥٠ جم	١٥	٥٠٠ مل	يقطع شرائح دقيقة
الكرفس	رأس واحد	١٥	٥٠٠ مل	يقطع شرائح دقيقة
الكراث	٤	١٥	٥٠٠ مل	يقطع شرائح دقيقة
الباقلاء	٢٥٠ جم	١٥	٥٠٠ مل	يشذب
حبّات المشروم	٤٥٠ جم	١٠	٥٠٠ مل	يمسح
الجزر الابيض	٤٥٠ جم	١٥	٥٠٠ مل	يفرم او يقطع شرائح دقيقة
البازلا	٤٥٠ جم	١٥	٥٠٠ مل	تزال القشرة
البطاطس، جديدة	٤٥٠ جم	٢٠-٤٠	٦٥٠ مل	تمسح

الدجاج والأسماك

الوصفة/التحضير	 (Max)	 (دقائق)	كمية الماء	ملاحظات
دجاج، صدر بدون عظام	٤	٣٠-٤٠	٦٥٠ مل	يطبخ بخاريا الى ان ينضج تماما ويصبح طريا
البطلينوس (clams)	٤٥٠ جم	١٠	٥٠٠ مل	يطبخ بخاريا الى ان ينفث
قريدس، وسط	٤٥٠ جم	١٠	٥٠٠ مل	يطبخ بخاريا ليصبح وردي
سمك، شرائح طرية	٢٣٠ جم	١٠-٢٠	٥٠٠ مل	يطبخ بخاريا حتى يقشّر
سمك، شرائح	٢٠٥ سم سمك	١٥-٢٠	٥٠٠ مل	يطبخ بخاريا حتى يقشّر
سمك، كامل	٣٤٠ جم	١٥-٢٠	٥٠٠ مل	يطبخ بخاريا حتى يقشّر
سرطان البحر، ذنب	٢-٤	٢٥	٥٠٠ مل	يطبخ بخاريا حتى يحمر
بلح البحر	٤٥٠ جم	١٥	٥٠٠ مل	يطبخ بخاريا حتى ينفث
محار	٦	١٥	٥٠٠ مل	يطبخ بخاريا حتى ينفث
سكالوب	٢٣٠ جم	١٥	٥٠٠ مل	يطبخ بخاريا حتى يصبح ساخنا وطريا

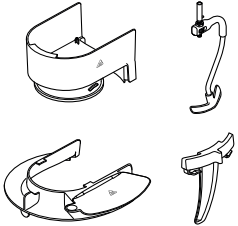
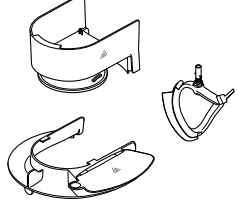
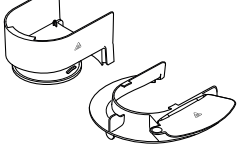
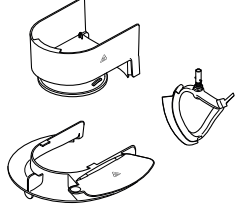
جدول توصيات الاستخدام
الآزمنة المعروضة هي آزمنة إرشادية فقط وتختلف حسب الوصفة والمكونات المستخدمة

أداة العجن لخلطات العجين المخمرة				
تلميحات ونصائح هام				
<ul style="list-style-type: none">• يحذر تجاوز السعات القصوى المجددة - فقد تتسببي في حمل زائد على الجهاز.• في حالة سماع صوت الجهاز مثقلاً، فأوقف التشغيل وأزيلي نصف العجين ثم تعاملي مع كل نصف على منفرداً.• للحصول على أفضل نتائج لخلط المكونات أضيفي السوائل أولاً في السلطانية. <p>الخميرة</p> <ul style="list-style-type: none">• الخميرة الجافة (النوع الذي يحتاج إعادة تشكيل): صبّي الماء الدافئ في الوعاء. ثم أضيفي الخميرة والسكر وأتركها تهدأ لمدة ١٠ دقائق حتى تتكون رغوة.• الخميرة الطازجة: فتتها داخل الدقيق.• أنواع الخميرة الأخرى: اتبعي تعليمات المصنع.				
 (دقائق)		 (Max)	الوصفة/التحضير	
٦٠ ثانية	“Min”	٣٥٠ غرام إلى ١,٦ كيلوغرام	وزن الدقيق	عجين الخبز (عجينة الخميرة السميكة)
٣ - ٤	١			
٦٠ ثانية	إعادة العجن على السرعة ١	٥٦٤ غرام إلى ٢,٥٨ كيلوغرام	الوزن الإجمالي	عجينة الخميرة الخفيفة (غنية بالزبد والبيض)
٦٠ ثانية	“Min”	٢٥٠ غرام إلى ١.٦ كيلوغرام	وزن الدقيق	
٣ - ٤	١	٤٧٨ غرام إلى ٣.١ كيلوغرام	الوزن الإجمالي	
٦٠ ثانية	إعادة العجن على السرعة ١			

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

جدول توصيات الاستخدام الآزمنة المعروضة هي أزمنة إرشادية فقط وتختلف حسب الوصفة والمكونات المستخدمة				
المضرب K لصنع الكعك والبسكويت والمعجنات والآيس كريم والحشوات والإكلير والبطاطا المهروسة.				
تلميحات ونصائح <ul style="list-style-type: none">لتجنب تطاير رذاذ عن المكونات، ارفعي السرعة تدريجياً.لدمج المكونات بالكامل، أوقفي عملية الخلط واكشطي جوانب السلطانية باستخدام ملعقة التقليب بانتظام.استخدمي مكونات باردة لتحضير الحلويات ما لم تذكر الوصفة خلاف ذلك.				
 (دقائق)		 (Max)	الوصفة/التحضير	
٢	← "Min"	٩١٠ غرام	وزن الدقيق	المعجنات والبسكويت – خلط السمن مع الدقيق
٤٠ - ٦٠ ثيناث	← "Max"	٤ كيلوغرام	الوزن الإجمالي	خلطات الكعكات الجاهزة
مضرب الخلطات الكريمة لخلط المكونات الخفيفة وتحضير كريمة				
تلميحات ونصائح <ul style="list-style-type: none">لتجنب تطاير رذاذ عن المكونات، ارفعي السرعة تدريجياً.استخدمي الزيت أو السمن في درجة حرارة الغرفة عند خلطه مع السكر لتحضير خلطات الكيك أو قومي بتليينه أولاً.يتم التزويد بخفاقتين مرتين ذوي ألوان مختلفة مع مضرب الخلطات الكريمة الساخنة. استخدمي خفاقة مرنة واحدة لوصفات الحلوى والأخرى لوصفات الطبخ اللذيذة.				
 (دقائق)		 (Max)	الوصفة/التحضير	
٤	"Max" ← "Min"	٤,٥٥ كيلوغرام (خلطة ٩ بيضات)	مزج الزيت/السمن مع السكر	
١ - ٤	"Max" ← "Min"		خفق البيض داخل خلطات الكعكات	
٣٠ - ٦٠ ثيناث	← "Min"		طيّ الدقيق والفاكهة وما شابه	
الخفاقة للبيض والكريمة والسوفليه.				
هام <ul style="list-style-type: none">لتجنب تطاير رذاذ عن المكونات، ارفعي السرعة تدريجياً.لا تستخدم خفاقة البيض مع الخلطات السميكة (مثل تحضير الكيك بوضع كل المكونات في وعاء واحد وخلط السمن مع السكر) فقد يتسبب ذلك في تلفها.يمكن الحصول على أفضل النتائج عندما تكون درجة حرارة البيض هي نفس درجة حرارة الغرفة. قبل خفق بياض البيض، تأكدي من عدم وجود زيت أو صفار بيض على مضرب البيض أو السلطانية.				
 (دقائق)		 (Max)	الوصفة/التحضير	
١½ - ٢	← "Max"	١٦ (٦٠٥ غرام)	بياض البيض	
٤ - ٦		٩٣٠ غرام	الخلطات الإسفنجية الخالية من الدهون	
١½ - ٣		٢ لتر	القشدة	
١٠ ثيناث	"Min"	الدقيق ٢٥٠ غرام الحليب ٥٠٠ غرام البيض ٢٠٠ غرام	خلطة البانكيك	
٣٠ - ٦٠ ثيناث	"Max"		<ul style="list-style-type: none">أضيفي الدقيق إلى السلطانية أولاً متبوعاً بالمكونات المبتلة.اخلطي على السرعة «Min» لدمج المكونات.	
١ - ١½	"Max"	صفار بيض ٢ الخردل ١٠ غرام زيت نباتي ٢٠٠ مل	المايونيز	
			<ul style="list-style-type: none">للحصول على أفضل النتائج، اكشطي جوانب السلطانية بعد إضافة الزيت ثم شغلي الجهاز لمدة ١٠ ثواني إضافية على السرعة العالية.	

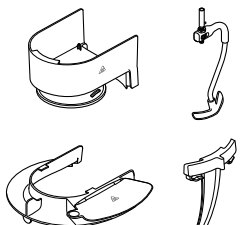
حجم البيض المستخدم = الحجم المتوسط (بوزن بين ٥٣ إلى ٦٣ غرام)
الكريمة المخفوقة المستخدمة = كريمة طازجة محتوى الدهون بها 38% على الأقل

الوصفة	الأداة المستخدمة	الإعدادات المسبقة/ الإعدادات اليدوية	المكونات
لحم بقرى ستروجانوف		وجبات الوعاء الواحد ٣٠ دقيقة 2 - 3 ١٠٣ درجة مئوية	أضيفي المكونات التالية معاً: لحم بقرى, مكعبات ٦٠٠ جرام بأبريكا ١ ملعقة كبيرة زبدة ١ فص ثوم, مفروم ١ مرق اللحم البقري ٤٠٠ جرام فطر عيش الغراب, مقطع إلى شرائح ٢٠٠ جرام بصل, مقطع إلى شرائح ١٥٠ جرام جزر, مقطع إلى شرائح ٣٠٠ جرام قشدة ٢٠٠ مل نشا الذرة ١ ملعقة كبيرة ماء ١ ملعقة كبيرة ملح وفلفل
كريمة إنجليزية		الإعدادات اليدوية ١٥ دقيقة 1 ٨٥ درجة مئوية	أضيفي المكونات التالية معاً: حليب كامل الدسم ٢٥٠ جرام قشدة مركزة ٢٥٠ جرام خلاصة الفانيلا ١ ملعقة شاي دقيق الذرة ٢ ملعقة كبيرة صفار البيض, مخفوق ٩٦ جرام سكر ناعم ٨٠ جرام
الفشار		الإعدادات اليدوية ١٠ دقيقة الإيقاف ١٨٠ درجة مئوية	أضيفي المكونات التالية معاً: ٥٠ جرام حبات الفشار ٢٠ جرام زيت دوار الشمس * للحصول على أفضل النتائج، استخدمي دائماً الإعداد المسبق.
أرز بالحليب		الإعدادات اليدوية ١ ساعة ١٥ دقيقة 1 ٩٥ درجة مئوية	أضيفي المكونات التالية معاً: أرز قصير الحبة ١٥٠ جرام حليب كامل الدسم ١ لتر سكر ناعم ٧٥ جرام ٢ ملعقة شاي خلاصة الفانيلا

إعدادات درجة الحرارة والسرعة			إرشادات درجة الحرارة
إذابة الشوكولاتة	٦٠ درجة مئوية		
السلق	٧٢ درجة مئوية - ٨٢ درجة مئوية		
الطهي ببطء	٩٨ درجة مئوية - ٩٩ درجة مئوية		
الغلي، التبخير	١٠٠ درجة مئوية		
تحضير الخضار السوتيه	١٢٠ درجة مئوية - ١٤٠ درجة مئوية		
تحمير اللحم	١٨٠ درجة مئوية		
التشغيل النبضي - فترات قصيرة من القدرة القصوى.	(P)		
فترة التقلب ١ - سيعمل الخلاط بسرعة بطيئة ثابتة. يُستخدم للطهي المكونات الخفيفة في الخلطات الأكثر سمكاً.	1		
فترة التقلب ٢ - تقليب متقطع مع فترات توقف مؤقت قصيرة. عند اختيار هذه السرعة، يعمل بشكل متقطع على سرعة بطيئة كل ١٠ ثوانٍ لـ ١,٥ دورة تقليب.	2		
فترة التقلب ٣ - تقليب متقطع مع فترات توقف مؤقت متوسطة. عند اختيار هذه السرعة، يعمل بشكل متقطع على سرعة بطيئة كل ٣٠ ثانية لـ ١,٥ دورة تقليب.	3		
فترة التقلب ٤ - تقليب متقطع مع فترات توقف مؤقت طويلة. عند اختيار هذه السرعة، يعمل بشكل متقطع على سرعة بطيئة كل ٥ دقائق لـ ١,٥ دورة تقليب.	4		
سرعات مستمرة بزيادة تدريجية إلى الحد الأقصى	السرعة الحد الأدنى - الحد الأقصى		
المزج عند درجات حرارة أعلى من ٦٠ درجة مئوية باستخدام السرعات الحد الأدنى - الحد الأقصى.	وضع السرعة العالية ودرجة الحرارة العالية (HSHT)		

تفسير رموز شاشة العرض

	
اضغطي على هذا الرمز لفتح قائمة الإعدادات.	
انقري على هذه الأيقونة لفتح قائمة الإعدادات المسبقة.	
اضغطي على هذا الرمز لوزن المكونات في السلطانية.	
تعرض الوقت المحدد بالساعات (h) والدقائق (m) والثواني (s).	 30:00 m s
تعرض فترة التقليل المحددة. إذا تم تحديد سرعة متقطعة (٤→٥)، فسيزيد الطوق الخارجي تدريجياً وسيقوم الجهاز بالتقليل عندما يكون ممتلئاً.	
تعرض درجة الحرارة المحددة. تشير الخلفية الحمراء النابضة إلى أن الجهاز في وضع التسخين. تشير الخلفية الحمراء الثابتة إلى أن الجهاز قد وصل إلى درجة الحرارة المحددة. هناك سهم متقطع يشير لأسفل يرمز إلى أن الجهاز يبرد.	
يشير إلى عدم إمكانية تعديل الإعداد (الوقت أو السرعة أو درجة الحرارة).	
يظهر النص هنا معلومات الحالة.	معلومات الحالة
يشير إلى أن السلطانية ومحتوياتها وأي أجزاء مستخدمة ساخنة. يرجى التعامل بحرص.	
يشير إلى أن الجهاز متصل بشبكة WiFi.	
يشير إلى أن الجهاز في وضع السرعة العالية ودرجة الحرارة العالية (HSHT).	
أديري قرص التحكم عكس اتجاه عقارب الساعة لاستخدام فترات التقليل والتشغيل النبضي. أديري قرص التحكم في اتجاه عقارب الساعة لاستخدام السرعات المستمرة الحد الأدنى- الحد الأقصى.	

المكونات	الإعدادات المسبق / الإعدادات اليدوية	الأداة المستخدمة	الوصف
<p>أضيفي المكونات التالية معاً:</p> <ul style="list-style-type: none"> ١٠٠ جرام باناشيتا، مكعبات ٢ فص ثوم، مفروم ٥٠ جرام أرز أربوريو ٢ ١/٢ ملعقة كبيرة معجون الطماطم ٧٠ جرام ملفوف سافوي ١ ملعقة شاي روزماري مجفف ٢ ملعقة شاي مريمية مجففة ١ ضلع كرفس، مقطع إلى شرائح ٦٠ جرام كراث، مقطع إلى شرائح ٧٥ جرام بصل، مقطع إلى شرائح ٧٥ جرام جزر، مقطع إلى شرائح ١ لتر مرق الخضروات الساخن ملح وفلفل 	<p>حساء قطع اللحم ٢٠ دقيقة</p> <p>3 - 2</p> <p>٩٨ درجة مئوية</p>		حساء مينيستروني

مخطط استخدام الإعدادات المسبقة				
الإعداد المسبق	الأداة الموصى بها	الإعدادات الافتراضية (قابلة للتعديل)	دورة التدفئة	أفكار الوصفات/الاستخدام
Steam (الطهي بالبخار)		٢٠ دقيقة (٥ دقيقة - ٤٥ دقيقة) الإيقاف ١٠٠ درجة مئوية		لقائف السلمون
وجبات الوعاء الواحد		٤٠ دقيقة (٥ دقيقة - ٤٥ دقيقة) 3 - 4 1 - 4 ١٠٣ درجة مئوية - ١٤٠ درجة مئوية	٣٠ دقيقة 4 ٦٢ درجة مئوية	صلصة البولونيز
حساء قطع اللحم		٤٠ دقيقة (٥ دقيقة - ٤٥ دقيقة) 3 - 4 1 - 4 ١٠٣ درجة مئوية - ١٤٠ درجة مئوية	٣٠ دقيقة 4 ٦٢ درجة مئوية	حساء مينيسوتروني، المرق
الطهي البطيء		٢ ساعة (٥ دقيقة - ٤٥ دقيقة) 3 - 4 1 - 4 ٩٨ درجة مئوية - ١٤٠ درجة مئوية	٣٠ دقيقة 4 ٦٢ درجة مئوية	لحم البقر بالبورغينيون

وصفة التحضير

ماريناد البرقوق المجفف

٢٠٠ جرام عسل نحل صافي
٤٠ جرام برقوق مجفف طري
٤٠ مل ماء

- ١ ضعي جميع المكونات في القطاعة/المطحنة الصغيرة. ضعيها في الثلاجة طوال الليل.
- ٢ ركيبي السلطانية في خلاط.
- ٣ بدلي إلى التشغيل النبضي لمدة ٤ ثوانٍ.
- ٤ استخدميه على النحو المطلوب.

ملحق التبخير

ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من T

- عند استخدام سلة التبخير، ابقِي دائماً على جهاز شيف الطهي بعيداً عن الحوائط والخزانات المعلقة. حيث قد يتسبب البخار في ضرر مثل هذه الأشياء.
- ضعي التوابل على الأطعمة بعد طهيها، حيث يعمل ذلك على منع حدوث بقع أو حفر صغيرة في السلطانية المصنوعة من الصلب عديم الصدأ (ستانلس ستيل).
- ١ ضعي الصينية القابلة للفك والتركيب على سطح أفقي من التاك من طي المقبضين للدخل.
- ٢ ركيبي حلقة السند على الصينية مع التاك من تركيب دعامتي المقبضين على حلقة السند بجوار الجزئين المقطوعين في الصينية (على شكل حرف V).
- ٣ افرد المقبضين وثبتهما في دعامتي المقبضين.
- ٤ ضعي الطعام الذي تردين طهيها في الصينية. يجب غسل الخضراوات وتنظيفها جيداً وتقسيرها حسب الحاجة.
- ٥ أضيفي الكمية المطلوبة من الماء إلى السلطانية (راجع جدول الطهي). الماء المرشح أفضل للاستخدام حيث أنه يقلل من حدوث الترسبات الجيرية والبقع.
- ٦ ضعي مجموعة المبخر في السلطانية - وسوف تقوم بتعيين ارتفاعها ذاتياً.
- ٧ ركيبي الواقي الحراري على رأس الخلاط.
- ٨ ركيبي السلطانية وسلة التبخير في جهاز تحضير الطعام.
- ٩ أخفضي رأس الخلاط ثم ركيبي مانع الرذاذ.
- ١٠ حددي إعداد البخار سابق الإعداد واضبطي وقت الطهي (على النحو الموضح في مخطط الطهي الموصى به). اضغطي على قرص التحكم للبدء.
- ١١ اتركيه حتى اكتمال الطهي للوقت المطلوب.

تلميحات ونصائح

- يكون السائل المتبقي في السلطانية جيداً لصنع الحساء أو المرق. توخي الحذر حيث سيكون ساخناً جداً.
- اتركي فراغات بين قطع الطعام.
- قلبي الكميات الكبيرة أثناء الطهي.
- القطع متساوية الحجم من الطعام يتم طهيها بشكل متساو.
- في حالة تبخير أكثر من نوع واحد من الطعام، إذا كان أحد الأنواع يحتاج إلى وقت أقل فأضيفيه لاحقاً.
- في حالة إزالة غطاء أنبوب إدخال الطعام أو مانع الرذاذ فسوف يتسرب البخار مما يؤدي إلى إطالة الفترة الزمنية للطهي.
- ستستمر عملية طهي الطعام عندما يتوقف جهاز تحضير الطعام عن التشغيل، لذلك ننصحك بإزالة الطعام فوراً.
- في حالة عدم طهي الطعام بالدرجة الكافية، أعيدي تعيين مؤقت الوقت التنازلي لفترة زمنية أخرى. قد تحتاجين أيضاً إلى إضافة مزيد من الماء.
- الفترات الزمنية الموضحة للطهي هي مجرد مرجع إرشادي لك.
- تأكدي دائماً من طهي الأطعمة تماماً قبل تناولها.
- لا تتركي الجهاز يغلي بدون وجود كمية كافية من الماء، أضيفي كمية من الماء حسب الضرورة.

مخطط استخدام الإعدادات المسبقة				
يمكن ضبط الإعدادات الافتراضية لتناسب وصفتك، حيثما كان ذلك متاحًا. يشار إلى الإعدادات غير القابلة للتعديل من خلال الرمز  . عند عرض "Heating" (تسخين) على شاشة العرض، لن يبدأ المؤقت في العد التنازلي حتى يتم الوصول إلى درجة الحرارة الصحيحة.				
الإعداد المسبق	الأداة الموصى بها	الإعدادات الافتراضية (قابلة للتعديل)	دورة التدفئة	أفكار الوصفات/الاستخدام
لقابلة للتعديل		١ دقيقة ١٥ ثانية (١٥ ثانية - ٥ دقائق) الحد الأقصى الإيقاف 		بياض البيض لموس الشوكولاتة
الكعكة الاسفنجية		١ دقيقة (٣٠ ثانية - ٥ دقائق) ١ - الحد الأقصى (١ - الحد الأقصى) الإيقاف 		كعكة فيكتوريا الاسفنجية، الكاب كيك
عجن العجائن		١٠ دقيقة (١ دقائق - ٣٠ دقيقة) الحد الأدنى إلى ١ (الحد الأدنى - ٢) الإيقاف 		لفائف الخبز، البيتزا
تخمير العجائن		١ ساعة (٥ دقيقة - ٢ ساعة) الإيقاف  ٣٠ درجة مئوية (٢٥ درجة مئوية - ٣٥ درجة مئوية)		تخمير العجين
تليين الشوكولاتة		١٠ دقائق (٥ دقائق - ٢ ساعة) ١  ٦٠ درجة مئوية		موس الشوكولاتة
المارينج السويسري		١٠ دقائق (١ دقائق - ٢٠ دقيقة) الحد الأقصى ٤٠ درجة مئوية		قاعدة لعمل كريمة الزبدة المجمدة
المارينج الإيطالي		٤ دقائق (١ دقائق - ٢٠ دقيقة) ٦ HSH (١ - الحد الأقصى) ٦٠ درجة مئوية - ٨٥ درجة مئوية		فطيرة المارينج بالليمون كعكة ألاسكا
كومبوت الفاكهة		٢٠ دقيقة (٥ ثانية - ٢ ساعة) ١  (١ - ٤) ١٠٤ درجة مئوية	٣٠ دقيقة ١  ٦٢ درجة مئوية	حشوات الكيك، طبقات تغطية الحلويات
الفشار * للحصول على أفضل النتائج، استخدم دائمًا الإعداد المسبق.		١٠ دقيقة (٥ دقائق - ١٠ دقيقة) الإيقاف  ١٨٠ درجة مئوية		لتحضير الفشار المنزلي الطازج

- استخدامي المقبضين الموجودين على جانبي السلطانية لإزالة السلطانية وحملها. استخدامي قفازات الفرن عند التعامل مع السلطانية الساخنة والأدوات الساخنة.
- سيظل الجانب السفلي من السلطانية ساخناً لفترة طويلة بعد توقف التسخين. توخي الحذر عند التعامل مع السلطانية عند التعامل مع مفرش حماية سطح العمل المرفق واستخدامه لحماية الأسطح الحساسة للحرارة.

أداة التقليل- عند استخدام أداة التقليل، يمكن أيضاً استخدام مشبك التقليل المساعد لمساعدتك في عملية التقليل، راجعي قسم "تركيب واستخدام مشبك التقليل المساعد". يمكن استخدام أداة التقليل أيضاً مع خفاقة البيض. لا تستخدم أداة التقليل مع أداة العجن.

لاستخدام جهاز Cooking Chef Connect - التشغيل اليدوي

- 1 أضيفي المكونات المراد طهيها/خلطها.
- 2 اضبطي الوقت والسرعة ودرجة الحرارة المطلوبة. ملحوظة: لاستخدام الجهاز كخلاط بدون حرارة، حددي "Off" (إيقاف) عند ضبط درجة الحرارة.
- أديري قرص التحكم عكس اتجاه عقارب الساعة لاستخدام فترات التقليل والتشغيل النبضي.
- أديري قرص التحكم في اتجاه عقارب الساعة لاستخدام السرعات المستمرة.
- 3 اضغطي على قرص التحكم للبدء.
- 4 لإيقاف الوحدة في أي وقت، اضغطي على قرص التحكم. إذا كان الجهاز في وضع الطهي، توخي الحذر لأن الوحدة ستكون ساخنة.

تلميحات ونصائح

- بعض الوصفات، وعلى وجه الخصوص الوصفات التي تحتوي على محتوى مائي عالي لن تكون قادرة على الوصول إلى درجة حرارة طهي أعلى من ١٠٠ درجة مئوية (حيث أن هذه الدرجة هي درجة غليان الماء).
- عند إضافة مكونات إلى السلطانية أثناء الطهي، قللي سرعة التشغيل وأضيفي المكونات ببطء وبشكل متساو.
- لتسخين الصلصات سريعاً استخدم إعداد تقليل مستمر.
- في حالة استخدام واقي الرذاذ أثناء الطهي، أزيله دائماً قبل رفع رأس الخلاط الطاهي. توخي الحذر من التكثف المتكون على واقي الرذاذ والواقي الحراري.
- عند رفع رأس الخلاط الطاهي، ارفعيها ببطء وذلك للسماح لأي سائل على الجانب السفلي للواقي الحراري بالتدفق إلى السلطانية.
- تتوفر أربع وظائف تأخير للتقليل يمكنك من تحديد مقدار التقليل المناسب لكل وصفة. بعض الوصفات تتطلب التقليل المستمر لمنع التصاق المكونات في قاع السلطانية، في حين أن وصفات أخرى تستفيد من التقليل المتقطع للحفاظ على قوام الطعام.

وضع السرعة العالية ودرجة الحرارة العالية (HSHT)

- للخلط بسرعة عالية في درجات حرارة ٦٠ درجة مئوية فأكثر
- حددي الوقت (إن أمكن) والسرعة ودرجة حرارة تبلغ ٦٠ درجة مئوية أو أكثر.
 - سيظهر تحذير على شاشة العرض ينصح بالدخول في وضع HSHT (وضع السرعة العالية ودرجة الحرارة العالية)
 - بمجرد قراءة التحذير وفهمه، اضغطي على نعم لتأكيد أنك سعيدة بالدخول إلى وضع HSHT (وضع السرعة العالية ودرجة الحرارة العالية).
 - اضغطي على قرص التحكم للبدء.
- يجب عدم استخدام هذه الوظيفة إلا مع خفاقة البيض و/أو أداة التقليل. يجب عدم تجاوز الحد الأقصى لسعة الطهي وهو ٣ لترات ويجب التأكد من تركيب واقي الرذاذ. يجب عدم ترك الجهاز بدون مراقبة.

التشغيل اليدوي (الملحقات)

- 1 قومي بإزالة مخرج السرعة العالية/ مخرج السرعة البطيئة (إن أمكن).
- 2 ركبي الملحق وفقاً للإرشادات المحددة المرفقة.
- 3 اضبطي الوقت والسرعة المطلوبين (راجع الرسوم التوضيحية (L - M)). اضغطي على قرص التحكم للبدء.
- 4 لإيقاف الوحدة في أي وقت، اضغطي على قرص التحكم مرة أخرى.

إزالة وتركيب أغطية المخارج

غطاء مخرج السرعة العالية

- 1 لإزالة الغطاء، استخدم المقبض وارفعه لأعلى.
 - 2 لتركيب الغطاء، ضعي الغطاء على المخرج واضغطي عليه لأسفل.
- #### غطاء مخرج السرعة المنخفضة
- 1 لإزالة الغطاء، استخدم المقبض الموجود على الجانب السفلي واسحبها للخارج.
 - 2 لتركيب الغطاء، ركبي الماسكة الموجودة على الجانب العلوي للغطاء في تجويف المخرج وادفعي الغطاء ليستقر في موضع التثبيت محدثاً صوت طقطقة.

لاستخدام وظيفة الوزن

ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من S

- 1 حددي وظيفة الوزن **S** على الشاشة التي تعمل باللمس.
- 2 ركبي السلطانية.
- 3 قومي بتصغير الميزان.
- 4 قومي بوزن المكونات.
- 5 للتغيير بين الوحدات، اضغطي على زر الوحدة على شاشة الوزن.

ملحوظة: احرصي دائماً على وضع الجهاز على سطح جاف ومستوي وثابت قبل الوزن. لا تضغطي على الخلاط أو السلطانية أثناء الوزن لأن ذلك سيؤثر على دقة الموازين. يمكن استخدام وظيفة الوزن سواء كانت رأس الخلاط لأعلى أو لأسفل.

وظيفة الوزن تكون دقيقة حتى ٦ كجم.

- 5 بمجرد انتهاء برنامج طهي، تصدر الوحدة نغمة صوتية قصيرة ٣ مرات.
- ملاحظة: في حالة عدم إعداد وقت، ستتوقف وظيفتي التسخين والتقليل تلقائياً بمجرد وصول المؤقت إلى ٨ ساعات.
- 6 لإيقاف عملية التسخين، غيري إعداد درجة الحرارة إلى الإعداد OFF (إيقاف). لإيقاف الوحدة في أي وقت، اضغطي على قرص التحكم.
- مهم - في حالة رفع رأس الخلاط في أي وقت أثناء التشغيل، سوف تتوقف عملية التسخين مؤقتاً. وتتوقف أداة السلطانية ولن تتابع العمل مرة أخرى عند خفض رأس الخلاط. لإعادة تشغيل الخلاط، اخفضي رأس الخلاط واضغطي على قرص التحكم.

استخدام البرامج سابقة الإعداد

ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من P إلى R

- 1 حددي Preset Menu (قائمة الإعدادات المسبقة).
- 2 اختاري الإعداد المسبق الذي ترغبين في استخدامه.
- 3 اتبعي الإرشادات الواردة على شاشة العرض.
- 4 لإيقاف الوحدة في أي وقت، اضغطي على قرص التحكم. توخي الحذر لأن السلطانية والأدوات ستكون ساخنة.

بعد الطهي

- توخي الحذر عن التعامل مع أي جزء من الجهاز أو لمسه أثناء استخدام الجهاز في وضع الطهي أو فور الانتهاء من الطهي، وبصفة خاصة السلطانية والأدوات حيث تظل هذه الأجزاء ساخنة لفترة طويلة بعد إيقاف تشغيل الجهاز.

التوصيل بتطبيق Kenwood World

ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من A إلى D

- 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 متطلبات الاتحاد الأوروبي 2004/1935 المتعلقة بالمواد والأجسام المتلاصقة مع الأطعمة.
- يتوافق هذا الجهاز مع المتطلبات الأساسية والأحكام الأخرى ذات الصلة بالتنظيمات الأوروبية 2014/53/EU

قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى

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

استكشاف جهاز Cooking Chef من Kenwood

الدليل

مخارج الملحقات

- 1 مخرج السرعة العالية (HSO)
- 2 مخرج السرعة المنخفضة (SSO)
- 3 مقبس أداة السلطانية
- 4 مقبس أداة التقلب

الخلاط

- 5 غطاء مخرج السرعة العالية
- 6 رأس الخلاط
- 7 غطاء مخرج السرعة المنخفضة
- 8 سلطانية جهاز شيف الطهي
- 9 رافعة رأس الخلاط الطاهي الطاهي
- 10 قرص التحكم
- 11 مفتاح التشغيل/الإيقاف
- 12 شاشة العرض
- 13 مفرش حماية سطح العمل
- 14 فتحة التصريف
- 15 قاعدة السلطانية/منطقة الحث
- 16 فتحات التهوية
- 17 مستشعرات درجة الحرارة
- 18 واقى حراري
- 19 سداة إحكام مطاطية (قابلة للفك والتركيب)
- 20 مانع الرذاذ
- 21 غطاء أنبوب إدخال المكونات
- 22 مضرب العجين K
- 23 مضرب الخلطات الكريمة الساخنة
- 24 خفاقة البيض
- 25 أداة العجن
- 26 أداة التقلب
- 27 مشبك التقلب المساعد
- 28 معلقة التقلب لدرجات الحرارة المرتفعة
- 29 مكشطة العجين
- 30 مفتاح ربط

ملحق التبخير

- 31 دعامتا المقيضان
- 32 حلقة السند
- 33 مقيضان قابلان للطهي
- 34 صينية قابل للفك والتركيب
- 35 حامل البيض

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 الملحقات 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.

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 (TWIST).

الموجود في موديل جهاز المطبخ المتكامل لديك. لمزيد من المعلومات، زوري الموقع www.kenwoodworld.com/twist.

- يتيح لك تطبيق Kenwood World app التحكم في جهازك عن طريق الهاتف الذكي أو الجهاز اللوحي.
- 1 وصلي الجهاز بالتيار الكهربائي واضغطي على مفتاح On/Off (تشغيل/إيقاف) في الجزء الخلفي من وحدة الطاقة.
 - 2 حدد Settings (الإعدادات) > WiFi (اتصال) > Connect (توصيل) واتبعي الإرشادات الواردة على الشاشة التي تعمل باللمس.

رقم PIN

- سيتم طلب إدخال هذا الرقم من قبل تطبيق Kenwood World app.
- يمكن اتصال الجهاز فقط عند عرض رقم PIN على شاشة العرض. في حالة إدخال رقم PIN على نحو غير صحيح، اتبعي التعليمات الموضحة في التطبيق وأعدى المحاولة.
- لعرض رقم PIN الخاص بالوحدة، حدد Settings (الإعدادات) > WiFi (اتصال) > Connect (توصيل) واتبعي الإرشادات التي تظهر على شاشة العرض (فقط عند الاتصال بشبكة WiFi).

ملاحظة:

اتصال Wi-Fi

يعمل مع IEEE802.11b وg وn بتردد ٢,٤ جيجا هرتز فقط.

التوافق

يتوافق تطبيق Kenwood World app مع أحدث إصدارات نظامي التشغيل iOS وAndroid.

إعادة تعيين إعدادات المصنع

مهم

- عند التخلص من الجهاز، من المهم إعادة تعيين إعدادات المصنع له لحماية بياناتك الشخصية.
- يؤدي تحديد هذا الخيار إلى مسح كل بيانات اتصال WiFi المخزنة في الجهاز وإعادة تعيينها إلى إعدادات المصنع.
- لإعادة تعيين إعدادات المصنع لجهازك، حدد Settings (الإعدادات) > Factory <

إعدادات Cooking Chef Connect

ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من E إلى I

هام

- تأكدي من نظافة منطقة الحث ومستشعرات درجة الحرارة والسطح الخارجي لقاعدة السلطانية. يؤثر الفشل في القيام بهذا الإجراء مستشعر درجة الحرارة مما أدى إلى ضعف أداء الطهي.
- تأكدي من تركيب جميع أغطية المخارج بما في ذلك الواقي الحراري. في حالة عدم تركيبها بشكل صحيح لن يتم تشغيل وظيفة التسخين.
- 1 وصلي الجهاز بالتيار الكهربائي واضغطي على مفتاح On/Off (تشغيل/إيقاف).
- 2 لفي رافعة رأس الخلاط في اتجاه عقارب الساعة وارفعي رأس الخلاط حتى تستقر في موضع التثبيت.
- 3 ادفعي الواقي الحراري أعلى الجانب السفلي من رأس الخلاط حتى يتم تركيبه بالكامل. يحذر استخدام الواقي الحراري بدون تركيب سداة الإحكام المطاطية بطريقة صحيحة.
- في حالة استخدام جهاز Cooking Chef Connect بدون حرارة، فلا حاجة لتركيب الواقي الحراري ما لم يستخدم واقى الرذاذ. ارجعي إلى قسم "تركيب واستخدام مجموعة واقى الرذاذ".
- 4 ركي السلطانية على القاعدة.
- 5 ركي الأداة المطلوبة في مقبض أداة السلطانية أو مقبض أداة التقلب في حالة استخدام أداة التقلب، يتم إدخال السن في التجويف ثم لف الأداة للتثبيت في موضع التثبيت.
- لإزالة أداة، اعكسي الخطوة ٦ الموضحة أعلاه. (استخدمي دائماً قفازي الفرن لإزالة الأداة المستخدمة بعد الطهي).
- ٧ لخفض رأس الخلاط، ارفعيها قليلاً ولفي رافعة رأس الخلاط في اتجاه عقارب الساعة.
- ثم اخفضيها إلى موضع التثبيت.

- يجب عدم وضع الأشياء المعدنية مثل السكاكين والشوك والملاعق والأغطية على قاعدة السلطانية/منطقة الحث لأنها قد تصبح ساخنة.
- كما هو الحال مع جميع أجهزة الطهي بالحث، لا تضعي بطاقات الائتمان أو الوسائط الممغنطة أو المعدات الإلكترونية الحساسة بالقرب من الجهاز أثناء استخدامه.
- لا تستخدم الجهاز للقلبي الشديد للمكونات الغذائية.
- تأكدي دائماً طهي الأطعمة تماماً قبل تناولها.
- لا تتجاوزي سعة ٢٥٠ مل عند الطهي باستخدام الزيت.
- ينبغي تناول الأطعمة بعد فترة وجيزة من الطهي أو تركها لتبرد بسرعة ثم تجميدها في أسرع وقت ممكن.
- قد يؤدي سوء استخدام الجهاز إلى حدوث إصابات.
- لا تستخدم القوة المفرطة عند الضغط على الشاشة التي تعمل باللمس ويحظر استخدام أداة حادة لتشغيلها.
- لا تستخدم خفاقة البيض مع الخلطات السميكة (مثل خلط السمن مع السكر) فقد يتسبب ذلك في تلفها.
- يستخدم سلك الإمداد بالكهرباء لتقليل المخاطر الناجمة عن التشابك والتعثر. يمكن استخدام أسلاك الإطالة في حالة توخي الحذر عند استخدامها. في حالة استخدام سلك إطالة: (١) يجب أن تتماشى فئة التصنيف الكهربائي لسلك الإطالة إلى حد تام مع فئة التصنيف الكهربائي للجهاز. (٢) يجب توخي الحذر عند استخدام سلك الإطالة ولفه أو ضبطه على نحو يحول دون تدليه عن سطح العمل أو المنضدة، مما يتسبب في سحبه عن طريق الأطفال دون قصد فينتج عن ذلك تعثرهم ووقوعهم. إذا كان الجهاز مزود بطرف أرضي، ففي هذه الحالة يجب أن يكون سلك الإطالة مكون من ٣ أطراف ومجهز بطرف أرضي. فئة التصنيف الكهربائي للجهاز مدرجة على الجانب السفلي للوحدة.
- 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.
- يجب ملاحظة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. احتفظي بالجهاز والسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال.
- استخدم الجهاز في الاستخدام المنزلي فقط. لا تتحمل Kenwood أية مسؤولية في حالة تعرض الجهاز للاستخدام غير الصحيح أو عدم الالتزام بهذه التعليمات.
- تعتمد السعة القصوى على ملحق القطاعة/المطحنة الصغيرة المستخدم الذي يستمد حملاً أكبر. بعض الملحقات الأخرى قد تستمد حملاً أقل.
- هذا الجهاز غير مخصص ليتم تشغيله بواسطة مؤقت زمني خارجي أو جهاز تحكم عن بعد خارجي.
- لا تحاولي تحريك أو رفع رأس الخلاط أثناء تركيب أي من الملحقات، حيث يصبح جهاز المطبخ المتكامل غير مستقر.
- لا تشغلي جهازك بالقرب من الحافة أو تعلقيه على سطح العمل أو تستخدم القوة عند تركيب الملحق، لأن هذا قد يتسبب في عدم استقرار الوحدة وانقلابها، مما قد يؤدي إلى حدوث إصابة.

ملحق التبخير

- ينتج هذا الملحق بخاراً مما قد يسبب حدوث حروق.
- توخي الحذر حتى لا تصابي بحروق نتيجة الأبخرة المتصاعدة عن سلة التبخير وخاصة عند إزالة مانع الرذاذ أو رفع غطاء أنبوب إدخال المكونات.
- توخي الحذر عند التعامل مع الأجزاء والسوائل وتكثف البخار وأجزاء المبخر أو جهاز تحضير الطعام حيث أن جميع هذه الأجزاء تكون ساخنة جداً. استخدم قفازات الفرن.
- افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي قبل تركيب وفك الأجزاء وقبل التنظيف.

سلامة الأطعمة

- اطهي اللحوم والدواجن والأسماك والمأكولات البحرية بشكل تام. ولا تطهي هذه الأطعمة وهي مجمدة.
- لا تعيدي تسخين الأطعمة المطهية في المبخر.

قبل التوصيل بمصدر التيار الكهربائي

- تأكدي من تطابق مواصفات التيار الكهربائي لديك مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- هام - المقابس والمنصهر الكهربائي
- اللون الأسلاك الموجودة في السلك الكهربائي هي كالتالي:
- أخضر بخط أصفر = الأرضي
- أزرق = متعادل
- بني = كهرباء حية
- إذا كان القابس المزود في جهازك به مصهر مُركب وتعطل هذا المصهر، فيجب استبداله بمصهر مماثل له بنفس تقدير الأمبيرية.

- في حالة الحاجة إلى استبدال المقبس أو السلك الكهربائي، فيجب استبدالهما وتركيبهما من قبل مركز صيانة متخصص معتمد لدى Kenwood.
- تحذير: يجب توصيل هذا الجهاز بطرف أرضي.
- ملاحظة:
- بالنسبة إلى المقابس غير القابلة لإعادة تركيب الأسلاك الجديدة بها، يجب إعادة تثبيت غطاء المنصهر الكهربائي عند استبداله. في حالة فقد غطاء المنصهر الكهربائي، يجب عدم استخدام المقبس إلا أن يتم الحصول على بديل. يتم تحديد غطاء المنصهر الكهربائي الصحيح حسب اللون ويمكن الحصول على بديل من مركز صيانة متخصص معتمد لدى Kenwood (يرجى مراجعة قسم الخدمة).

السلامة

- **اقرأ 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 الكهربائي أو القابس، يجب استبداله بواسطة Kenwood أو مركز خدمة معتمد من قبل Kenwood.
- **ملاحظة هامة – بالنسبة لمستخدمي الأجهزة الطبية الإلكترونية المزروعة**
- كما هو الحال مع كل منتجات التسخين بالحث، ينتج هذا الجهاز مجالات مغناطيسية قصيرة المدى. في حالة تواجد أي مستخدم للجهاز أو شخص على مقربة من الجهاز مع استخدام هذا المستخدم أو الشخص لجهاز تنظيم ضربات القلب أو غيرها من الأجهزة الطبية المزروعة النشطة، فيرجى استشارة الطبيب قبل استخدام هذا الجهاز وذلك بشأن احتمالية عدم التوافق لمنع حدوث أي مخاطر على الصحة.
- أوقف تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي قبل تركيب أو إزالة الأدوات/الملحقات وفور الاستخدام وقبل التنظيف.
- أبعدي أجزاء جسمك وشعرك والمجوهرات والملابس الفضفاضة بعيداً عن الأجزاء المتحركة والملحقات المركبة.
- يحذر إدخال الأصابع وغيرها من الأجسام داخل الآلية المفصلية.
- يحظر ترك الجهاز دون مراقبة عندما يكون في وضع غير وضع الطهي .
- في حالة ترك الجهاز دون ملاحظة في وضع الطهي، فيجب الانتباه للتالي:-
 - تأكدي من اتباع التعليمات فيما يتعلق بدرجات الحرارة والسعات القصوى؛
 - تأكدي من توجيه الجهاز والسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال وبعيداً عن حافة سطح العمل؛
 - تحقق من تقدم عملية الطهي بانتظام للتأكد من إضافة كمية كافية من السائل حتى لا يحدث احتراق للطعام قيد الطهي.
- يحذر استخدام الجهاز في حالة تلفه. في مثل هذه الحالة يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم "الصيانة ورعاية العملاء".
- يحذر استخدام ملحق غير معتمد أو أكثر من ملحق في المرة الواحدة.
- يحذر تجاوز السعات القصوى المحددة وفي حالة استخدام سخان الحث تجاوز السعة القصوى المحددة للتعبئة وهي ٣ لترات ويشار إلى سعة التعبئة القصوى بعلامة داخل السلطانية.
- عند استخدام ملحق ما، اقرأ تعليمات الأمان والاستخدام الواردة معه.
- توخي الحذر عند حمل هذا الجهاز فهو ثقيل. تأكدي من قفل رأس الخلاط الطاهي الطاهي وتأمين السلطانية والأدوات والمخرج وسلك الكهرباء قبل حمل الجهاز.
- عند تحريك الجهاز، امسكيه دائماً من القاعدة ورأس الخلاط. لا ترفعي الجهاز أو تحمليه عن طريق مقبض السلطانية.
- يحذر ترك سلك الكهرباء متديلاً في حالة وجود طفل فقد ينتزعه.
- يحذر تعرض وحدة الطاقة للموتورس أو سلك الكهرباء أو قابس التوصيل للماء.
- توخي الحذر عن التعامل مع أي جزء من الجهاز أو لمسه أثناء استخدام الجهاز في وضع الطهي أو فور الانتهاء من الطهي، وبصفة خاصة السلطانية وواقى الرذاذ والأدوات حيث تظل هذه الأجزاء ساخنة لفترة طويلة بعد إيقاف تشغيل الجهاز. استخدم المقبضين لإزالة وحمل السلطانية. استخدم قفازي الفرن عند التعامل مع السلطانية الساخنة وأدوات الخلط الساخن.
- توخي الحذر عند إزالة أدوات السلطانية بعد فترة استخدام مطولة حيث تكون درجة حرارتها مرتفعة.
- يشير  الرمز أدناه الموجود على المنتج إلى أن السطح يمكن أن يسخن أثناء الاستخدام.
- يظل الجانب السفلي للسلطانية ساخناً لفترة طويلة بعد إيقاف التسخين. توخي الحذر عند التعامل مع السلطانية واستخدمي مفرش حماية سطح العمل عند وضع السلطانية على أسطح حساسة للحرارة.
- توخي الحذر من البخار المتسرب عن سلطانية الخلاط الطاهي الطاهي وخاصة عند فتح الغطاء العلوي الموجود في واقى الرذاذ أو عند رفع رأس الخلاط الطاهي الطاهي.
- في حالة نقل مكونات الطعام الساخنة من الخلاط إلى المازج، اسمحى دائماً للمكونات بأن تبرد إلى درجة حرارة الغرفة قبل وضعها داخل المازج.
- استخدم فقط السلطانية والأدوات المزودة مع هذا الجهاز. يحذر استخدام السلطانية مع أي مصدر حراري آخر.
- يحذر تشغيل الجهاز في وضع الطهي عندما تكون السلطانية فارغة.
- يحذر إدخال أي جسم خلال فتحات التهوية.
- عند استخدام هذا الجهاز تأكدي دائماً من وضعه بعيداً عن حافة سطح العمل. تأكدي من ترك مسافة ١٠ سنتيمتر على الأقل بين الجهاز والحوائط وتأكدي من عدم انسداد فتحات التهوية. يحذر وضع الجهاز أسفل خزانة المطبخ المعلقة.
- للتشغيل الصحيح والأمن لسخان الحث تأكدي من نظافة وجفاف قاعدة السلطانية ومستشعرات درجة الحرارة قبل الطهي.

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com