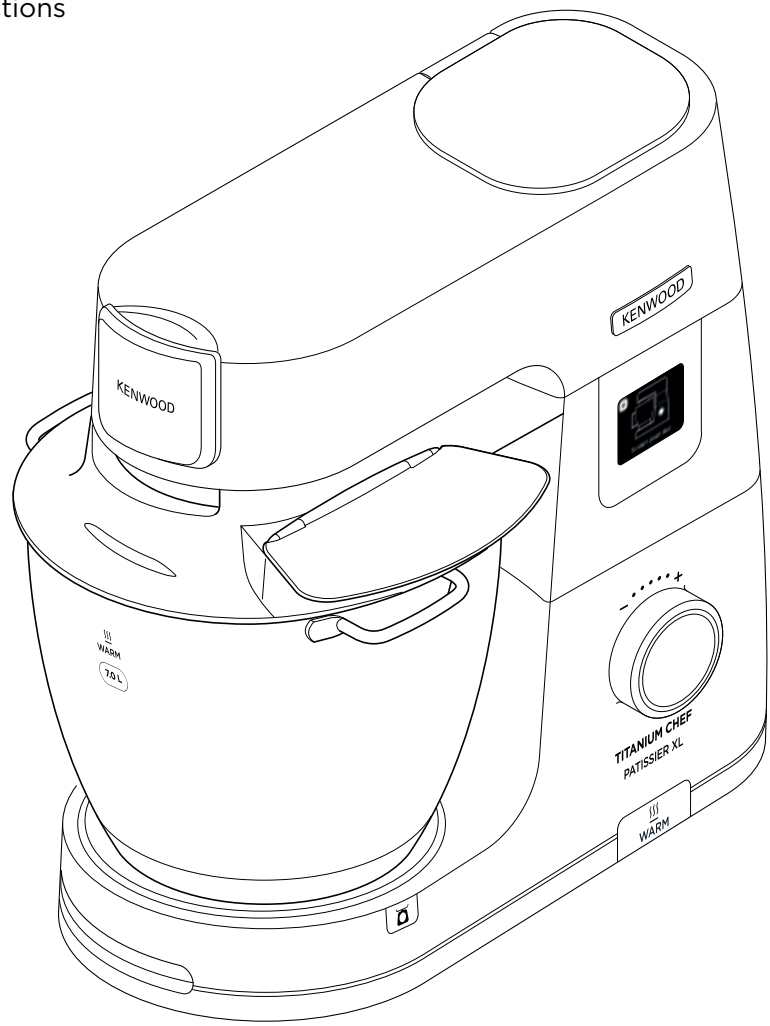
KENWOOD

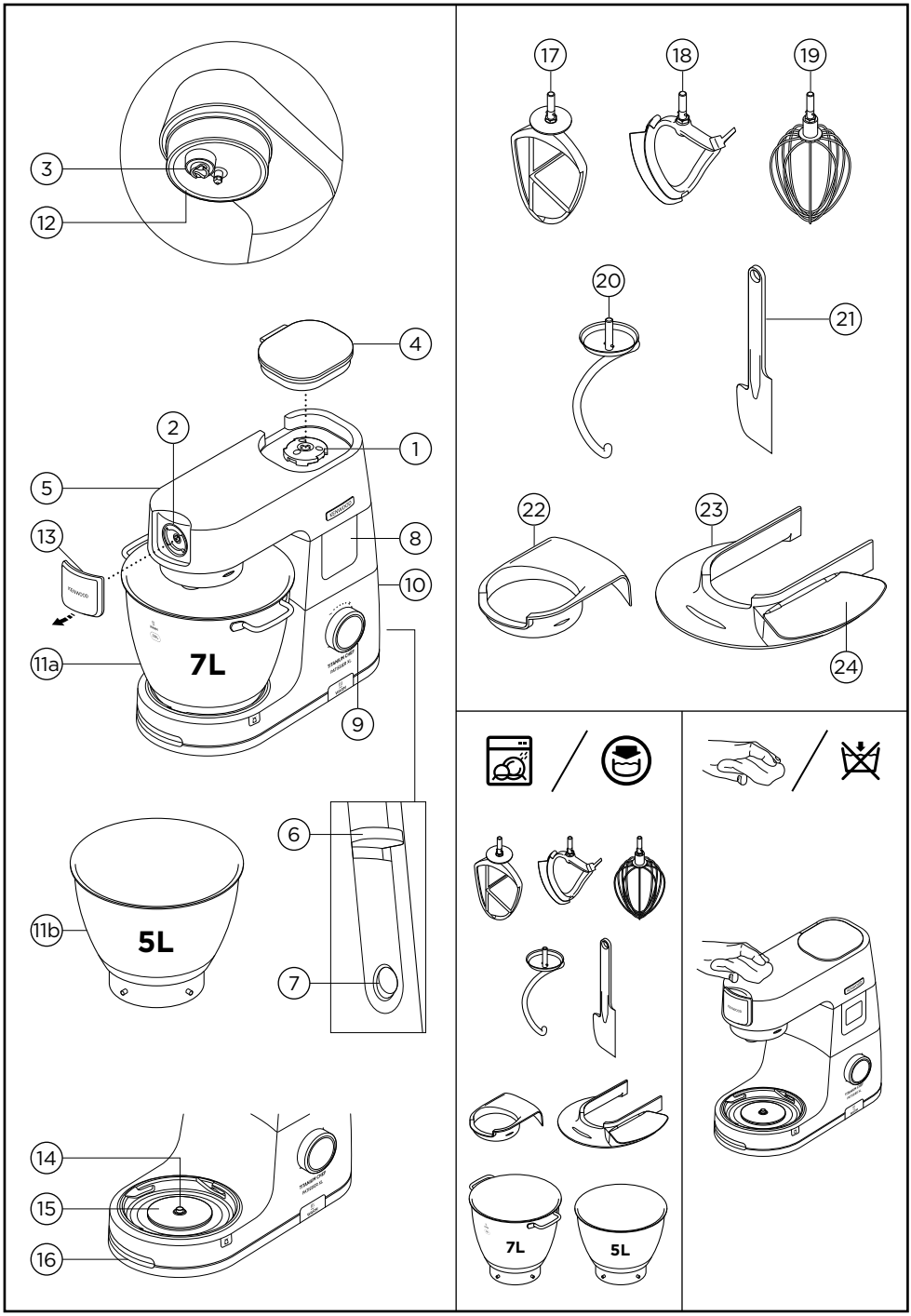
TYPE KWL90

instructions

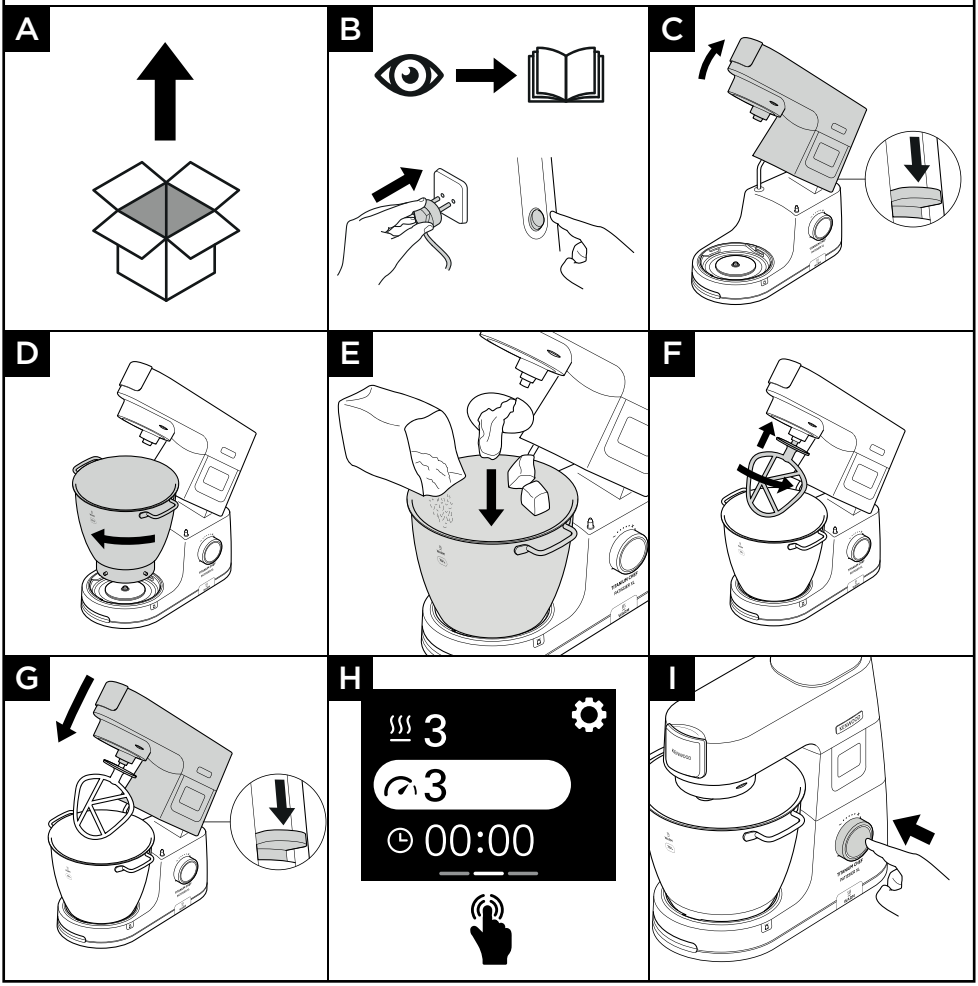


English **2 - 16**

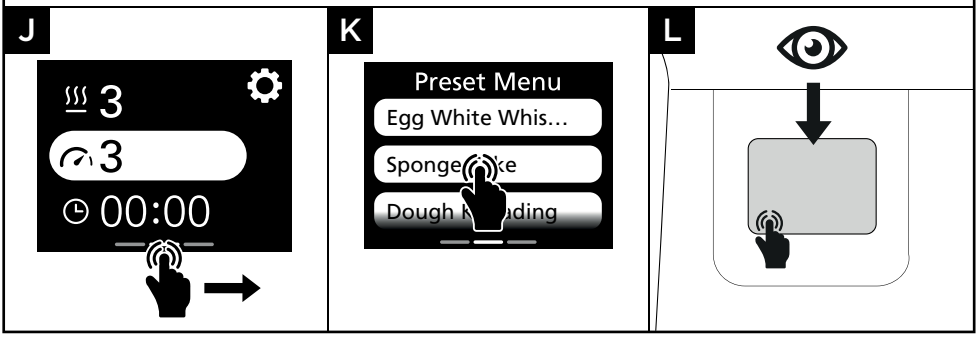
عربي ١٧ ـ ٣١


3
12
4
2
1
5
13
8
10
11a
7L
9
6
11b
5L
7
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
7L
5L

To Use Your Stand Mixer – Manual Mode

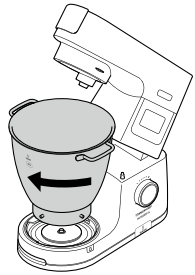


Using Preset Programmes

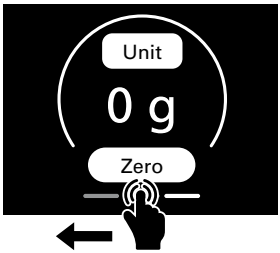


To Use The Weighing Function

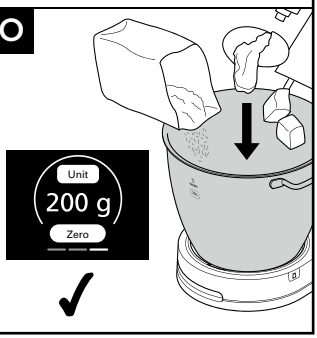
M



N

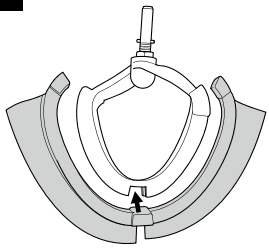


O

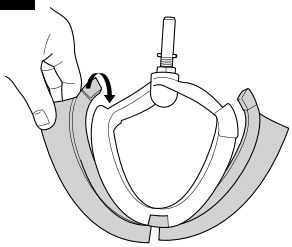


To Assemble The Creaming Beater

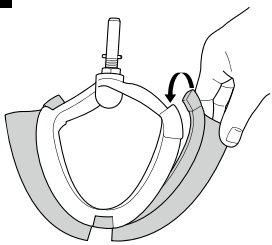
P



Q

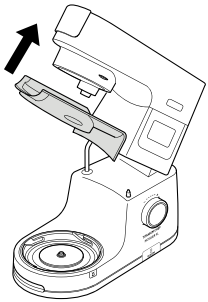


R

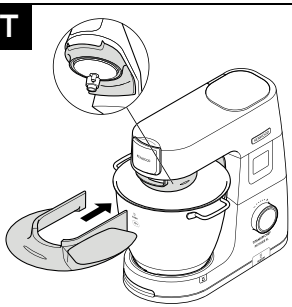


To Fit And Use Your Splashguard

S

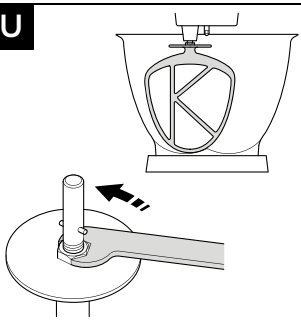


T



Tool Adjustment

U



Know Your Kenwood Stand Mixer

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

Robust. Reliable. Versatile. Kenwood.

Safety

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

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Never operate the appliance in warming mode with the bowl empty.
- Never use the splashguard with the 5L bowl. Splashguard only suitable for use with the 7L bowl.
- Do not fit a bowl tool to the Stand Mixer when the 5L bowl is stacked in the 7L bowl.
- 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 10cm from walls and ensure the vents are not blocked. Do not position below overhanging cupboards.
- Never use the bowl with any other heat source.
- The underside of the bowl will remain hot long after the heating has stopped. Use caution when handling and use a work surface protection mat when placing the bowl on heat sensitive surfaces.
- The ⚠ symbol marked on the product indicates a surface that can become hot during use.
- 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.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Misuse of your appliance can result in injury.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- The maximum rating is based on the mini chopper/ mill attachment that draws the greatest load. Other attachments may draw less power.

- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Before plugging in

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

Important – Plug and Fuse Information

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

Note:

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

Before Using For The First Time

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

Key

Attachment outlets

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

Mixer

4. High speed outlet cover
5. Mixer head
6. Head release lever
7. On/Off switch
8. Display screen
9. Control Dial
10. Power unit
11. a 7L Warming Bowl
11. b 5L Bowl
12. In-bowl illumination 'Bowl Bright™'
13. Slow speed outlet cover
14. Temperature sensor
15. Warming plate
16. Air vent
17. K-beater
18. Creaming beater
19. Whisk
20. Dough tool
21. Spatula
22. Head shield
23. Splashguard
24. Feed chute lid

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

Optional Attachments

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

Note: Slow Speed Outlet Attachments

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

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

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

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

To Use Your Stand Mixer - Manual Mode

Refer to Illustrations A – I

- Make sure the warming plate area, temperature sensor and external surface of the bowl base are clean. Failure to do this will affect the temperature sensor, resulting in poor warming performance.

1 Plug in and press the On/Off switch.
2 Push the head-lift lever down and raise the mixer head until it locks.
3 Fit the bowl, turn clockwise to lock.
4 Place the required tool into the socket. Then push up and turn the tool to lock into position.
5 Lower the mixer head by pushing the head release lever down and lower the mixer head until it locks.
6 Set the required time, speed and warming level.
Turn the control dial clockwise to use continuous speeds, turn anti-clockwise to use stir intervals and pulse (P).
Press and hold the control dial to activate the pulse.
7 Press the control dial to start.
8 To stop/pause the unit at any time press the control dial.
9 Release the tool by turning clockwise to unlock from the tool socket and then remove.

Important

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

Using Preset Programmes

Refer to Illustrations J – L

1 Swipe right to access the preset menu.
2 Choose the preset you wish to use.
3 Follow the instructions on the display screen.
4 Press the control dial to start.
5 To stop the unit at any time, press the control dial. Take care as the bowl may be hot.

After Warming

- Be careful when handling or touching any part of the appliance when being used in warming mode or after warming, IN PARTICULAR THE BOWL, WARMING PLATE AND TOOLS as they will remain HOT long after the appliance has been switched off.

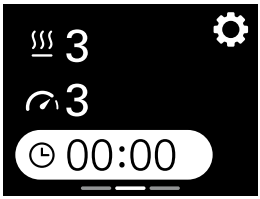
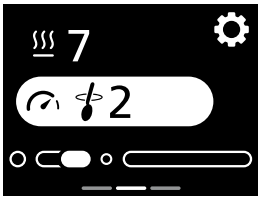
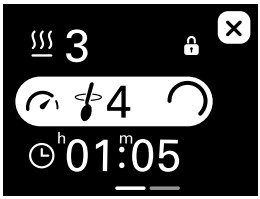
- Use the two side handles to remove and carry the bowl. Use oven gloves when handling the hot bowl and hot tools.

To Use The Weighing Function

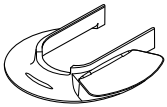
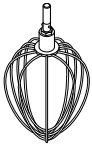
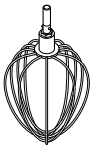
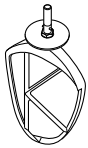
Refer to Illustrations M – O

1 Fit the bowl.
2 To select the weighing function, swipe left on the display screen until the weighing screen appears.
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.

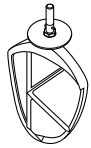
Display Screen Explained	
  	
	Tap this icon to open the settings menu.
30:00 m s	Shows the time selected in hours (h), minutes (m) and seconds (s).
	Shows the stir interval selected. If an intermittent speed (2 → 4) is selected, the ring will progressively increase and the appliance will stir when it is full.
	Shows the warming level selected. A pulsing red background indicates the machine is in heating mode. A solid red background indicates the machine has reached the set warming level.
	Indicates that a setting cannot be adjusted.
	Turn the control dial anti-clockwise to use intermittent stir intervals and pulse. Turn the control dial clockwise to use continuous speeds.

Warming Hints and Tips		
Warming Levels	Recommended Usage	
1	Softening	
2	Prove	
3		
4	Swiss Meringues	
5		
6	Chocolate Melting	
7		
8	Sabayon	
9		
	(P)	Pulse - Select for short bursts of maximum speed. Press and hold control dial in to operate pulse setting.
	1	Continuous Stir – The mixer will operate at a constant slow speed. Used for folding light ingredients into heavier mixtures, for example meringues, fruit fools and genoese sponges and to slowly incorporate flour and fruit into cake mixtures.
	2	Stir interval 2 – Intermittent stir with short pauses. When set to this speed, intermittently operates on a slow speed every 5 seconds.
	3	Stir interval 3 – Intermittent stir with medium pauses. When set to this speed, intermittently operates on a slow speed every 15 seconds.
	4	Stir interval 4 – Intermittent stir with long pauses. When set to this speed, intermittently operates on a slow speed every 30 seconds.
	Speed min - max	Continuous speeds gradually increasing to max

Preset Usage Chart				(Max)	
Preset	**Recommended Tool**	**Default Settings** (adjustable)	**Recipe Ideas / Uses**	**5L**	**7L**
Dough Proving		**1 hrs** (20 mins – 1 hr) **OFF** **2**	Proving yeasted doughs		2.58kg Total Weight
Chocolate Melting		**10 mins** (3 mins – 1 hr) 1 **7**	Chocolate Mousse		300g (cut into 2cm pieces)
Swiss Meringue		**10 mins** **Max** **4**	Base for Buttercream frosting		240g egg white 480g caster sugar 80g water
Egg White Whisking		**2 mins** (1 mins – 5 mins) **Max** (Min – Max) **OFF**	Egg whites for chocolate mousse	Refer to Recommended Usage Chart	
Sponge Cake		**1 min** (30 secs – 5 mins) **1 – Max** (1 – Max) **OFF**	Victoria Sponge, Cupcakes	Refer to Recommended Usage Chart	
Dough Kneading - Bread Dough (stiff yeasted)		**5 mins** (5 mins – 30 mins) **Min to 1** (min – 2) **OFF**	Bread Rolls, Pizza	Refer to Recommended Usage Chart	

Recommended Usage Chart

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



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

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

Recipe/ Process		(Max) 5L Bowl	(Max) 7L Bowl		(Minutes)
Pastry & Biscuits – rubbing fat into flour	Flour Weight	500g	910g	Min → 1	2
All In one cake mixes	Total Weight	2kg	4kg	Min → Max	45 – 60 secs

Creaming Beater
For creaming and mixing soft ingredients.

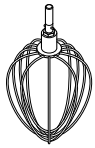
Hints and Tips
- To avoid splashing of ingredients gradually increase the speed.
- When creaming fat and sugar for cake mixes, always use the fat at room temperature or soften it first.

Recipe/ Process	(Max) 5L Bowl	(Max) 7L Bowl		(Minutes)
Creaming butter/margarine and sugar	1.79kg	4.55kg	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)

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

Recipe/ Process	**(Max)**			**(Minutes)**
	5L Bowl	**7L Bowl**		
Egg Whites	8 (280g)	16 (560g)	Min → Max	1½ - 2
Fatless Sponge	620g	930g		4-6
Cream	0.5L	2L		1 ½ - 3
Pancake Batter • Add flour to the bowl first, followed by the wet ingredients. • Mix on minimum speed to incorporate ingredients.	250g Flour 500g Milk 200g Eggs		Min	10 secs
			Max	45-60 secs
Mayonnaise • For best results scrape down the bowl after the addition of the oil and run for a further 10 secs at max speed.	2 Egg Yolks 10g Mustard 200mls Vegetable Oil		Max	1 – 1 ½

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.

Dough Tool
For yeasted dough mixes

Hints and Tips
Important
- **Never exceed the maximum capacities and speeds stated – you may overload the machine.**
- If you hear the machine labouring, switch off, remove half the dough and do each half separately.
- The ingredients mix best if you put the liquid in first.

Yeast
- **Dried Yeast** (the type that needs reconstituting): pour the warm water into the bowl. Then add the yeast and sugar and leave to stand for 10 minutes until frothy.
- **Fresh yeast:** crumble into the flour
- **Other types of yeast:** follow the manufacturer's instructions.

Recipe/ Process		**(Max)** 7L Bowl			**(Minutes)**
		Min	**Max**		
Bread Dough (stiff yeasted)	Warm Water	195g	895g	Min 1	60 secs 3-4
	Strong White Bread Flour	350g	1.6kg		
	Fast Action Yeast	6g	25g		
	Lard	10g	30g		
	Salt	3g	16g		
	Total Weight	564g	2.56kg	Re-knead Speed 1	60 secs
Soft yeasted dough (enriched with butter and eggs)	Flour Weight	250g – 2.6kg		Min 1	60 secs 3-4
	Total Weight	478g – 5kg		Re-knead Speed 1	60 secs

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

To Assemble The Creaming Beater

Refer to Illustrations P – R

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.

To Use Your Bowl Bright™ (In-Bowl Illumination)

- Your Stand Mixer is fitted with an in-bowl illumination feature located on the underside of the mixer head.
- To turn the in bowl illumination off, select BowlBright™ in the settings menu and select off.

Note: The in bowl illumination will automatically activate when the machine is switched on.

To Remove And Fit Outlet Covers

High-speed Outlet Cover

1 To remove the cover, use the grip on the side and lift upwards.
2 To fit, place the cover over the outlet and drop into place.

Slow-speed Outlet Cover

1 To remove the cover, use the grip on the top and pull outwards.
2 To fit, place the cover over the outlet and push into place.

To Fit And Use Your Splashguard

Refer to Illustrations S – T

Note: The splashguard is suitable for use with the 7L bowl only.

To assemble

The splashguard assembly consists of 2 pieces: the head shield ㉒ and the splashguard ㉓.

The splashguard cannot be fitted to the bowl unless the shield is fitted.

1 Raise the mixer head until it locks.
2 Clip the head shield upwards onto the underside of the mixer head until fully located.
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 mixer bowl.
7 To remove the head shield, raise the mixer head until it locks. Remove the tool if fitted, then pull the head 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.

We recommend that the head shield is removed regularly from the mixer head for cleaning.

Tool Adjustment

Refer to Illustration U

K-beater, Whisk and Creaming Beater

The tools are set to the correct height for the bowl supplied in the factory and should not require adjustment.
However, if you wish to adjust the tool use a suitable sized spanner:

TYPE KWL90 = 19mm

Then follow the instructions below:

1 Unplug the appliance.
2 Raise the mixer head and insert the whisk or beater.
3 Lower the mixer head. If the clearance needs to be adjusted, raise the mixer head and remove the tool. Ideally the whisk and K-beater should be **almost** touching the bottom of the bowl.
Creaming Beater - Ideally it should be in contact with the bowl surface so that it gently wipes the bowl during mixing.
4 Using a suitable spanner loosen the nut sufficiently to allow adjustment of the shaft. To lower the tool closer to the bottom of the bowl, turn the shaft anti-clockwise. To raise the tool away from the bottom of the bowl turn the shaft clockwise.
5 Re-tighten the nut.
6 Fit the tool to the mixer and lower the mixer head. (Check its position see points above).
7 Repeat the above steps as necessary until the tool is set correctly. Once this is acheived tighten the nut securely.

Note: Spanner shown is for illustration purpose only.

Dough Tool

This tool is set at the factory and should require no adjustment.

Care and Cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- A little grease may appear at the slow speed outlet ② when you first use it. This is normal – just wipe it off.

Power Unit And Outlet Covers

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

Bowls

- Wash by hand, then dry thoroughly or wash in the dishwasher.
- Never use a wire brush, steel wool or bleach to clean your stainless steel bowl. Use vinegar to remove limescale.
- Keep away from heat (cooker tops, ovens, microwaves).
- The 5L bowl can be placed in the 7L bowl for easy storage. (Do not place tools within the 5L bowl when stacked in the 7L bowl).

Tools And Splashguard

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

Dishwashing

- Alternatively see illustrations table at the front for dishwasher safe parts.

Recipe

Prune Marinade

200g Clear Runny Honey
50g Soft Prunes
50ml 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 5 seconds.
4 Use as required.

Fast Prove White Bread
280ml Warm Water
500g Strong White Bread Flour
8g Fast Action Yeast
10g Lard
5g Salt

1 Place the ingredients into the warming bowl in the order listed above.
2 Fit the bowl to the machine. Insert the dough tool and lower the mixer head.
3 Knead on minimum speed for 1 minute followed by speed 1 for 9 minutes with the machine set to warming level 3.
4 Remove the dough tool.
5 Fit the splash guard and prove the dough on warming level 3 for 40 mins.

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 023 9239 2333. **Have your model number (e.g. TYPE KWL90) and date code (5 digit code e.g. 20T04) ready.** They are on the underside of the power unit.
- **Spares and Attachments**

☎ call 0844 557 3653.

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

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

IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH THE EUROPEAN DIRECTIVE ON WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE)
At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Guarantee UK only

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

This guarantee does not affect your statutory rights.

Troubleshooting Guide

Problem	Cause	Solution
The whisk, K-beater or ceaming beater knocks against the bottom of the bowl or not reaching the ingredients in the bottom of the bowl.	Tool at the wrong height and needs adjusting.	Adjust the height using a suitable spanner – see “Tool Adjustment” section.
Slow speed attachment cannot be fitted.	Check your attachment is compatible for use with your model. Twist connection system required (Model KAX)	Attachment must have the KAX twist connection system to fit the outlet. If you own attachments featuring the Bar Connection System you will need to use the KAT002ME adaptor to connect these to the Twist Connection System on your Stand Mixer. *For more information visit www.kenwoodworld.com/twist.*
The Stand Mixer stops during operation. Display shows error message E27.	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 restart. If the machine does not restart following the above procedure contact “ Customer Care” for further advice.
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.

Troubleshooting Guide - Continued		
Problem	**Cause**	**Solution**
Appliance not operating.	Control dial not pressed.	Press the control dial to start.
Timer not counting down on display screen.	During the heating stage of a preset, the timer will not count down until the correct temperature is reached.	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 screen shows "- -".	The scale is zeroing.	Normal operation.
Display screen shows a minus reading.	Display not zeroed and either ingredients or the bowl 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. Mixer head raised or lowered during operation.	Always place the appliance on a dry flat stable surface prior to weighing. Ensure that the power cable is not under tension. Do not move the appliance 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.

دليل استكشاف المشكلات وحلها		
المشكلة	**السبب المحتمل**	**الحل**
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.
شاشة العرض تعرض "- -".	تم تصفير الميزان.	التشغيل العادي.
شاشة العرض تعرض قراءة سالبة.	لم يتم تصفير شاشة العرض وتمت إزالة إما المكونات أو السلطانية. المكونات أو العناصر تضغط على الجهاز من الأعلى أو الأسفل. يتم ضغط الجهاز على الحائط.	قومي إما بتصفير الشاشة، وأعيدي وضع المكوّن الناقص أو أعيدي 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 جدًا.	استخدمي ملعقة صغيرة أو ملعقة كبيرة لقياس الكميات الصغيرة جدًا.
الوزن تغير على شاشة العرض.	تم تحريك الجهاز أثناء التشغيل. تم رفع رأس الخلاط أو خفضها أثناء التشغيل.	احرصي دائمًا على وضع الجهاز على سطح جاف ومستوٍ وثابت قبل الوزن. تأكدي من أنَّ كابل الطاقة غير مشدود. 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 مسبقًا.	انتظري ٥ ثوانٍ وحاولي مرة أخرى.

دليل استكشاف المشكلات وحلها		
المشكلة	**السبب المحتمل**	**الحل**
خفاقة البيض أو مضرب العجين يقرع قاع الوعاء أو لا يصل إلى المكونات الموجودة في قاع الوعاء.	ارتفاع الأداة غير صحيح وتحتاج لضبط ارتفاعها.	اضبطي طول الأداة باستخدام مفتاح ربط لتعديل الارتفاع - راجعي قسم «ضبط الأداة».
ملحق السرعة المنخفضة لا يمكن تركيبه.	تأكدي من توافق الملحق مع الاستخدام مع موديل الجهاز لديك. يتطلب نظام Twist connection system (TWIST CONNECTION) (الموديل KAX)	يجب أن شعار KAX الخاص بنظام Twist connection system (TWIST CONNECTION) 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 نظامTwist connection system الموجود في موديل جهاز المطبخ المتكامل لديك. لمزيد من المعلومات زوري الموقع: *www.kenwoodworld.com/twist*
جهاز المطبخ المتكامل يتوقف أثناء التشغيل. الشاشة تعرض رسالة الخطأ E27.	تم تنشيط وظيفة الحماية ضد التحميل الزائد أو الارتفاع المفرط لدرجة حرارة الجهاز. تم تجاوز السعة القصوى المحددة. افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربي وتأكدي من عدم وجود أي انحشار أو عالق أو تحميل زائد.	افصلي الجهاز وتحققي من وجود انسداد أو فرط تحميل.. في حالة عدم عمل الجهاز، ففي هذه الحالة أزيلي كمية من المكونات لتقليل الحمل وأعيدي تشغيل الجهاز. إذا لم يساعد ذلك في حل المشكلة، افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربي واتركيه ١٥ دقيقة ليبرد. وصلي بمصدر التيار الكهربي وأعيدي التشغيل. في حالة عدم عمل الجهاز بعد الإجراءات السابقة، ففي هذه الحالة اتصلي بمركز «خدمة العملاء» لطلب المساعدة.
لا توجد طاقة موصلة للجهاز / شاشة العرض لا تضيء.	الجهاز غير موصل بمصدر التيار الكهربي. لم يتم الضغط على مفتاح On/Off (تشغيل/إيقاف). الجهاز دخل في وضع الاستعداد.	تأكدي من توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربي. اضغطي على مفتاح On/Off (تشغيل/إيقاف) ليصبح في موضع التشغيل On. المسي 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.	تشغيل عادي.

وصفة التحضير

ماريناد البرقوق المجفف

٢٠٠ جرام عسل نحل صافي

٥٠ جرام برقوق مجفف طري

٥٠ مل ماء

١ ضعي جميع المكونات في القطاعة/المطحنة الصغيرة. ضعيها في الثلاجة طوال الليل.

٢ ركبي السلطانية في خلاط Kitchen machine

٣ بدلي إلى التشغيل النبضي لمدة ٥ ثوانٍ.

٤ استخدميه على النحو المطلوب.

الخبز الأبيض سريع التخمير

٢٧٠ مل ماء دافئ

٥٠٠ جرام دقيق الخبز الأبيض القوي

٨ جرام خميرة فورية

١٠ جرام دهن

٥ جرام ملح

١ ضعي المكونات في سلطانية التسخين بالترتيب المذكور أعلاه.

٢ ركبي السلطانية على الماكينة. أدخلي أداة العجن واخفضي رأس الخلاط.

٣ اعجني على أقل سرعة لمدة دقيقة واحدة ثم على السرعة ١ لمدة ٩ دقائق مع ضبط الجهاز على مستوى التسخين ٣.

٤ أزيلي أداة العجن.

٥ ركبي واقي الرذاذ واتركي العجينة لتختمر على مستوى التسخين ٣ لمدة ٤٠ دقيقة.

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.

ضبط الأداة

ارجعي إلى الرسم التوضيحي U

مضرب العجين، وخفاقة البيض، ومضرب الخلطات الكريمية

يتم ضبط ارتفاع الأدوات على الارتفاع الصحيح لها داخل السلطانية في المصنع لدى تزويد الجهاز بحيث لا تتطلب أي ضبط إضافي.
وعلى الرغم من ذلك، إذا لزم ضبط ارتفاع الأدوات ففي هذه الحالة استخدمي مفتاح ربط بحجم مناسب.

TYPE KWL90 = ١٩ مم

ثم اتبعي التعليمات التالية:

١ افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربي.
٢ ارفعي رأس الخلاط وركبي خفاقة البيض أو المضرب.
٣ اخفضي رأس الخلاط. إذا كانت المسافة تحتاج إلى الضبط، ارفعي رأس الخلاط وأزيلي الأداة. من المثالي أن يمس المضرب/ الخفاقة **K بالكاد** قاع الوعاء .
مضرب الخلطات الكريمية - من الناحية المثالية، يجب أن يلامس قاعدة السلطانية بحيث يمسح السلطانية بلطف أثناء المزج.
٤ باستخدام مفتاح الربط المزود فكي الصامولة بشكل كاف للسماح بتعديل محور الدوران . لخفض الأداة في اتجاه قاع السلطانية، لفي محور دوران في اتجاه عكس عقارب الساعة. لرفع الأداة بعيداً عن قاع الوعاء، لفي محور الدوران في اتجاه عقارب الساعة.
٥ أعيدي إحكام ربط الصامولة.
٦ ركبي الأداة في الخلاط واخفضي رأس الخلاط. (تأكدي من موضع الأداة بالنسبة لقاع السلطانية، راجعي النقاط السابقة).
٧ كرري الخطوات السابقة حسب الحاجة حتى يتم ضبط الأداة بشكل صحيح. بمجرد الوصول إلى المسافة الصحيحة أحكمي ربط الصامولة.

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

أداة العجن

تم ضبط هذه الأداة في المصنع ولا تحتاج لأي ضبط.

العناية والتنظيف

- أوقفي دائماً تشغيل الجهاز وافصليه عن مصدر التيار الكهربي قبل التنظيف.
- قد تظهر طبقة طفيفة من الشحم على مخرج السرعة المنخفضة ② في المرة الأولى لاستخدامه. هذا أمر طبيعي - فقط امسحيها.

وحدة الطاقة (الموتور) وأغطية المخارج

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

السلطانيات

- غسيل يدوي ثم التجفيف جيداً أو غسيل في غسالة الأطباق.
- يحذر استخدام فرشاة من السلك أو الصوف المعدني أو مواد التبييض عند تنظيف الوعاء المصنوع من الصلب عديم الصدأ. استخدمي الخل لإزالة الطبقة الجيرية.
- أبعديه عن مصادر الحرارة (سطح الموقد، الأفران، المايكروويف).
- يمكن وضع السلطانية سعة ٥ لترات في السلطانية سعة ٧ لترات لسهولة التخزين. (لا تضعي الأدوات داخل السلطانية سعة ٥ لترات في حالة وضعها داخل داخل السلطانية سعة ٧ لترات).

الأدوات ومانع الرذاذ

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

الغسيل في غسالة الأطباق

- يمكنك مراجعة جدول الرسوم التوضيحية في الجزء الأمامي للتعرف على الأجزاء التي يمكن غسلها بأمان في غسالة الأطباق.

لتجميع مضرب الخلطات الكريمية

ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من P إلى R

تركيب الخفاقة المرنة

- تزود الخفاقة المرنة مركبة بالفعل ويجب فكها دائماً قبل التنظيف.

١ ركبي الخفاقة المرنة بحرص في الأداة عن طريق إدخال قاعدة الخفاقة المرنة في الشق، ثم إدخال أحد جانبي الخفاقة في التجويف قبل تعشيق طرف الخفاقة برفق في موضعه. كرري نفس الخطوات مع الجانب الآخر.

لاستخدام™Bowl Bright (الإضاءة داخل السلطانية)

- جهاز المطبخ المتكامل لديك مجهز بخاصية إضاءة داخل السلطانية موجودة في الجزء السفلي من رأس الخلاط.
- لإيقاف الإضاءة في السلطانية. حددي Bowl Bright™ في قائمة الإعدادات ثم حددي off (إيقاف).

ملحوظة: سيتم تنشيط إضاءة السلطانية تلقائيًا عند تشغيل الجهاز.

إزالة وتركيب أغطية المخارج

غطاء مخرج السرعة العالية

١ لإزالة الغطاء، استخدمي المقبض الموجود على الجانب وارفعيه لأعلى.

٢ للتركيب، ضعي الغطاء على المخرج ثم أسقطيه في موضعه.

غطاء مخرج السرعة المنخفضة

١ لإزالة الغطاء، استخدمي المقبض الموجود على الجزء العلوي واسحبيه إلى الخارج.

٢ للتركيب، ضعي الغطاء على المخرج ثم ادفعيه إلى موضعه.

تركيب واستخدام مانع الرذاذ

ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من S إلى T

ملحوظة: واقي الرذاذ غير مناسب للاستخدام إلا مع السلطانية سعة ٧ لترات.

التركيب

يتكون واقي الرذاذ من قطعتين: واقي رأس الخلاط ㉒ ومانع الرذاذ ㉓.

لا يمكن تركيب مانع الرذاذ في السلطانية بدون تركيب واقي رأس الخلاط.

١ ارفعي رأس الخلاط حتى تستقر في موضع التثبيت.

٢ اشبكي واقي الرذاذ لأعلى الجانب السفلي من رأس الخلاط حتى يتم تركيبه بالكامل.

٣ ركبي السلطانية على القاعدة.

٤ اخفضي رأس الخلاط.

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 سلطانية الخلاط.

٧ لإزالة الواقي رأس الخلاط، ارفعي رأس الخلاط حتى تستقر في موضع التثبيت. أزيلي الأداة المستخدمة في حالة تركيبها ثم اسحبي واقي رأس الخلاط لأسفل من الجزء السفلي من رأس الخلاط.

ملاحظة: ركبي أو أزيلي واقي الرذاذ فقط عندما تكون رأس الخلاط في موضع التثبيت.

نوصي بإزالة واقي رأس الخلاط بانتظام عن رأس الخلاط لتنظيفه.

جدول توصيات الاستخدام

الأزمنة المعروضة هي أزمنة إرشادية فقط وتختلف حسب الوصفة والمكونات المستخدمة

أداة العجن
لخلطات العجين المخمرة

تلميحات ونصائح

هام

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

الخميرة

- **الخميرة الجافة** (النوع الذي يحتاج إعادة تشكيل): صبّي الماء الدافئ في الوعاء. ثم أضيفي الخميرة والسكر واتركيها تهدأ لمدة ١٠ دقائق حتى تتكون رغوة.
- **الخميرة الطازجة:** فتتيها داخل الدقيق.
- **أنواع الخميرة الأخرى:** اتبعي تعليمات المُصنّع.

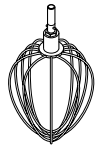
	الوصفة/التحضير	(الحد الأقصى) السلطانية سعة ٧ لترات "Min"	"Max"		(دقائق)
عجين الخبز (عجينة الخميرة السميكة)	ماء دافئ	١٩٥ غرام	٧٩٥ غرام	"Min" ١	٦٠ ثانية ٣ – ٤
	دقيق الخبز الأبيض القوي	٣٥٠ غرام	١.٦ كيلوغرام		
	خميرة فورية	٦ غرام	٢٥ غرام		
	دهن	١٠ غرام	٣٠ غرام		
	ملح	٣ غرام	١٦ غرام		
	الوزن الإجمالي	٥٦٤ غرام	إلى ٢,٥٦ كيلوغرام	إعادة العجن على السرعة ١	٦٠ ثانية
عجينة الخميرة الخفيفة (غنية بالزبد والبيض)	وزن الدقيق	٢٥٠ غرام إلى ٢,٦ كيلوغرام		"Min" ١	٦٠ ثانية ٣ – ٤
	الوزن الإجمالي	٤٧٨ غرام إلى ٥ كيلوغرام		إعادة العجن على السرعة ١	٦٠ ثانية

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

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

جدول توصيات الاستخدام

الأزمنة المعروضة هي أزمنة إرشادية فقط وتختلف حسب الوصفة والمكونات المستخدمة



الخفاقة

للبيض والكريمة والسوفليه.

هام

- لتجنب تطاير رذاذ عن المكونات، ارفعي السرعة تدريجياً.
- لا تستخدمي 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.

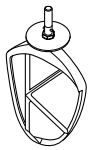
الوصفة/التحضير	(الحد الأقصى) السلطانية سعة ٥ لترات	(الحد الأقصى) السلطانية سعة ٧ لترات		(دقائق)
بياض البيض	٨ (٢٨٠ غرام)	١٦ (٥٦٠ غرام)	"Min" ← "Max"	١½ – ٢
الخلطات الإسفنجية الخالية من الدهون	٦٢٠ غرام	٩٣٠ غرام		٤ – ٦
القشدة	٠.٥ لتر	٢ لتر		١½ – ٣
خلطة البانكيك • أضيفي الدقيق إلى السلطانية أولاً متبوعاً بالمكونات المبتلة. • اخلطي على السرعة «Min» لدمج المكونات.	الدقيق ٢٥٠ غرام الحليب ٥٠٠ غرام البيض ٢٠٠ غرام		"Min"	١٠ ثوانٍ
			"Max"	٦٠ ثوانٍ - ٣٠
المايونيز • للحصول على أفضل النتائج، اكشطي جوانب السلطانية بعد إضافة الزيت ثم شغلي الجهاز لمدة ١٠ ثواني إضافية على السرعة العالية.	صفار بيض ٢ الخردل ١٠ غرام زيت نباتي ٢٠٠ مل		"Max"	١ – ١½

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

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

جدول توصيات الاستخدام

الأزمنة المعروضة هي أزمنة إرشادية فقط وتختلف حسب الوصفة والمكونات المستخدمة



المضرب K

لصنع الكعك والبسكويت والمعجنات والآيس كريم والحشوات والإكلير والبطاطا المهروسة.

تلميحات ونصائح

- 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.

الوصفة/التحضير		(الحد الأقصى) السلطانية سعة ٥ لترات	(الحد الأقصى) السلطانية سعة ٧ لترات		(دقائق)
المعجنات والبسكويت – خلط السمن مع الدقيق	وزن الدقيق	٥٠٠ غرام	٩١٠ غرام	"Min" ← ١	٢
خلطات الكعكات الجاهزة	الوزن الإجمالي	٢ كيلوغرام	٤ كيلوغرام	"Min" ← "Max"	٤٠ - ٦٠ ثوانٍ

مضرب الخلطات الكريمية

لخلط المكونات الخفيفة وتحضير كريمة

تلميحات ونصائح

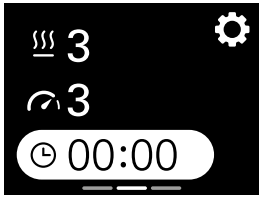
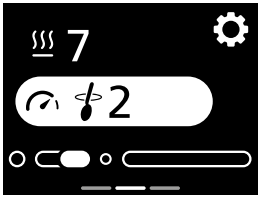
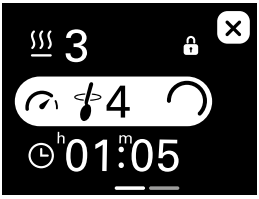
- لتجنب تطاير رذاذ عن المكونات، ارفعي السرعة تدريجياً.
- استخدمي الزبد أو السمن في درجة حرارة الغرفة عند خلطه مع السكر لتحضير خلطات الكيك أو قومي بتليينه أولاً.

الوصفة/التحضير	(الحد الأقصى) السلطانية سعة ٥ لترات	(الحد الأقصى) السلطانية سعة ٧ لترات		(دقائق)
مزج الزبد/السمن مع السكر	١.٧٩ كيلوغرام	٤.٥٥ كيلوغرام	"Min" ← "Max"	٤
خفق البيض داخل خلطات الكعكات			"Min" ← "Max"	١ – ٤
طيّ الدقيق والفاكهة وما شابه			"Min" ← ١	٦٠ ثوانٍ - ٣٠

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

مخطط استخدام الإعدادات المسبقة					(الحد الأقصى)
الإعداد المسبق	**الأداة الموصى بها**	**الإعدادات الافتراضية** (قابلة للتعديل)	**أفكار الوصفات/ الاستخدام**	**٥ لترات**	**٧ لترات**
تخمير العجين		**١ ساعة** (٢٠ دقيقة - ١ ساعة) **الإيقاف** ٢ (٢٥ درجة مئوية - ٣٥ درجة مئوية)	تخمير العجين المخمر		٢,٥٨ كجم الإجمالي الوزن
إذابة الشوكولاتة		**١٠ دقائق** (٣ دقائق - ١ ساعة) 1 ٧	موس الشوكولاتة		٣٠٠ جرام (يقطع إلى قطع ٢ سم)
المارينج السويسري		**١٠ دقائق** **الحد الأقصى** ٤	قاعدة لعمل كريمة الزبدة المجمدة		٢٤٠ جرام بياض البيض ٤٨٠ جرام سكر ناعم ٨٠ جرام ماء
بياض البيض خفق		**٢ دقيقة** (١ دقيقة - ٥ دقائق) **الحد الأقصى** (الحد الأدنى/الحد الأقصى) **الإيقاف**	بياض البيض لتحضير موس الشوكولاتة	ارجعي إلى مخطط الاستخدام الموصى به	
كيكة فيكتوريا		**١ دقيقة** (٣٠ ثانية - ٥ دقائق) **١ - الحد الأقصى** (١ - الحد الأقصى) **الإيقاف**	الاسفنجية الكيكة الاسفنجية، الكب كيك	ارجعي إلى مخطط الاستخدام الموصى به	
عجن العجين - عجين الخبز (صلب مخمر)		**٥ دقيقة** (٥ دقائق - ٣٠ دقيقة) **الحد الأدنى إلى ١** (الحد الأدنى - ٢) **الإيقاف**	لفائف الخبز، البيتزا	ارجعي إلى مخطط الاستخدام الموصى به	

تلميحات ونصائح الطهي		
مستويات التسخين	الاستخدام الموصى به	
١	التليين	
٢	تخمير	
٣		
٤	المارينج السويسري	
٥		
٦	إذابة الشوكولاتة	
٧		
٨	السابايوني	
٩		
	(P)	التشغيل النبضي- حددي فترات قصيرة من السرعة القصوى. اضغط مع الاستمرار على قرص التحكم لتشغيل إعداد التشغيل النبضي.
	1	التقليب المستمر – سيعمل الخلاط بسرعة بطيئة ثابتة. يُستخدم للطيّ المكونات الخفيفة في الخلطات الأكثر سمكًا، على سبيل المثال المارينج، وعجينة الفواكه، وكيك الجينواز الاسفنجي واخلطي الدقيق والفواكه ببطء في خلطات الكيك.
	2	فترة التقليب ٢ – تقليب متقطع مع فترات توقف مؤقت قصيرة. عند اختيار هذه السرعة، يعمل بشكل متقطع على سرعة بطيئة كل ٥ ثوان.
	3	فترة التقليب ٣ – تقليب متقطع مع فترات توقف مؤقت متوسطة. عند اختيار هذه السرعة، يعمل بشكل متقطع على سرعة بطيئة كل ١٥ ثانية.
	4	فترة التقليب ٤ – تقليب متقطع مع فترات توقف مؤقت طويلة. عند اختيار هذه السرعة، يعمل بشكل متقطع على سرعة بطيئة كل ٣٠ ثانية.
	السرعة الحد الأدنى - الحد الأقصى	سرعات مستمرة بزيادة تدريجية حتى الحد الأقصى

تفسير رموز شاشة العرض		
		
	اضغطي على هذا الرمز لفتح قائمة الإعدادات.	
	تعرض الوقت المحدد بالساعات (h) والدقائق (m) والثواني (s).	
	يظهر فترة التقليب المحددة. إذا تم تحديد السرعة المتقطعة (٢ ⇐ ٤)، سيزيد الجرس تدريجيًا وسيتم التقليب في الجهاز عندما يكون ممتلئًا.	
	يعرض مستوى التسخين المحدد. تشير الخلفية الحمراء النابضة إلى أن الجهاز في وضع التسخين. تشير الخلفية الحمراء الثابتة إلى أن الجهاز قد وصل إلى مستوى التسخين المحدد.	
	يشير إلى عدم إمكانية تعديل الإعداد	
	أديري قرص التحكم عكس اتجاه عقارب الساعة لاستخدام فترات التقليب المتقطع والتشغيل النبضي. أديري قرص التحكم في اتجاه عقارب الساعة لاستخدام السرعات المستمرة.	

لاستخدام جهاز المطبخ المتكامل

ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من

A إلى I

- تأكدي من نظافة منطقة طبق التسخين. ومستشعر درجة الحرارة، والسطح الخارجي لقاعدة السلطانية. سيؤثر عدم القيام بذلك على مستشعر درجة الحرارة، مما يؤدي إلى ضعف أداء التسخين.

١ وصلي الجهاز بالتيار الكهربائي واضغطي على مفتاح On/Off (تشغيل/إيقاف).

٢ ادفعي ذراع رفع الرأس لأسفل وارفعي رأس الخلاط إلى أن يستقر في موضعه.

٣ ركّبي السلطانية، ولفيها في اتجاه عقارب الساعة إلى أن تستقر في موضعها.

٤ أدخلي الأداة المطلوب استخدامها في المقبس. ثم ادفعيها لأعلى ولفيها لقفلها في موضع التعشيق.

٥ اخفضي رأس الخلاط عن طريق دفع ذراع تحرير رأس الخلاط لأسفل ثم اخفضي رأس الخلاط حتى تستقر في موضع التعشيق محدثة صوت طقطقة

٦ اضبطي الوقت والسرعة ومستوى التسخين المطلوبين.
أديري قرص التحكم في اتجاه عقارب الساعة لاستخدام السرعات المستمرة، ولفي عكس اتجاه عقارب الساعة لاستخدام فترات التقليب ووضع التشغيل النبضي (P).
اضغطي مع الاستمرار على قرص التحكم لتنشيط وضع التشغيل النبضي.

٧ اضغطي على قرص التحكم للبدء.

٨ للإيقاف/الإيقاف المؤقت للوحدة في أي وقت اضغطي على قرص التحكم.

٩ حرري الأداة عن طريق التدوير في اتجاه عقارب الساعة لتحريرها من مقبس الأداة ثم أزيليها.

هام

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

استخدام البرامج سابقة الإعداد

ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من

J إلى L

١ اسحبي لليمين للوصول إلى قائمة البرامج سابقة الإعداد.

٢ اختاري الإعداد المسبق الذي ترغبين في استخدامه.

٣ اتبعي الإرشادات الواردة على شاشة العرض.

٤ اضغطي على قرص التحكم للبدء.

٥ لإيقاف الوحدة في أي وقت، اضغطي على قرص التحكم. توخي الحذر فقد تكون السلطانية ساخنة.

بعد التسخين

- توخي الحذر عند التعامل مع أو لمس أي جزء من الجهاز أثناء استخدامه في وضع التسخين او بعد التسخين. وعلى وجه الخصوص، السلطانية وطبق التسخين والأدوات لأنها قد تظل ساخنة لفترة طويلة بعد إغلاق الجهاز.
- استخدمي المقبضين الموجودين على جانبي السلطانية لإزالة السلطانية وحملها. استخدمي قفازات الفرن عند التعامل مع السلطانية الساخنة والأدوات الساخنة.

لاستخدام وظيفة الوزن

ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من

M إلى O

١ ركّبي السلطانية.

٢ لتحديد وظيفة الوزن، اسحبي لليسار على شاشة العرض إلى أن تظهر شاشة الوزن.

٣ قومي بتصفير الميزان.

٤ قومي بوزن المكونات.

٥ للتغيير بين الوحدات، اضغطي على زر الوحدة الزر الموجود على شاشة الوزن.

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

ملاحظة:

- بالنسبة إلى المقابس غير القابلة لإعادة تركيب الأسلاك الجديدة بها،، يجب إعادة تثبيت غطاء المنصهر الكهربي عند استبداله. في حالة فقد غطاء المنصهر الكهربي، يجب عدم استخدام المقبس إلا أن يتم الحصول على بديل. يتم تحديد غطاء المنصهر الكهربي الصحيح حسب اللون ويمكن الحصول على بديل من مركز صيانة متخصص معتمد لدى Kenwood (يرجى مراجعة قسم الخدمة).
- إذا تم قطع مقبس غير قابل لإعادة تركيب الأسلاك الجديدة به، فيجب تدميره على الفور. قد ينشأ خطر حدوث صدمة كهربائية إذا تم إدخال مقبس غير قابل لإعادة تركيب الأسلاك الجديدة به غير مرغوب فيه عن غير قصد في قابس مأخذ كهربي ١٣ أمبير.
- يتوافق هذا الجهاز مع تنظيمات الاتحاد الأوروبي 2004/1935 المتعلقة بالمواد والأجسام المتلامسة مع الأطعمة.

قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى

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

الدليل

مخارج الملحقات

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

الخلاط

④ غطاء مخرج السرعة العالية
⑤ رأس الخلاط
⑥ ذراع تحرير رأس الخلاط
⑦ مفتاح التشغيل/الإيقاف
⑧ شاشة العرض
⑨ قرص التحكم
⑩ وحدة الطاقة (الموتور)
⑪a سلطانية التسخين سعة ٧ لترات
⑪b السلطانية سعة ٥ لترات
⑫ الإضاءة داخل السلطانية "Bowl Bright™"
⑬ غطاء مخرج السرعة البطيئة
⑭ مستشعر درجة الحرارة
⑮ طبق التسخين
⑯ فتحة التهوية
⑰ مضرب العجين K
⑱ مضرب الخلطات الكريمية
⑲ خفاقة البيض
⑳ أداة العجن
㉑ ملعقة التقليب
㉒ واقي رأس الخلاط
㉓ مانع الرذاذ
㉔ غطاء أنبوب إدخال المكونات

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

ملحقات اختيارية

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

ملاحظة: ملحقات مخرج السرعة المنخفضة

مخرج السرعة المنخفضة في موديل جهاز المطبخ المتكامل لديك يتميز بنظام Twist Connection System. وبالتالي فهو مصمم للعمل مع ملحقات نظام Twist Connection System.
عند شرائك ملحقات للعمل مع مخرج السرعة المنخفضة، عليك أولاً التأكد من توافق الملحق مع موديل جهاز المطبخ المتكامل لديك. يمكن تمييز كل ملحقات نظام Twist Connection System من خلال كود المنتج والذي يبدأ على النحو التالي (KAX) وأيضاً عن طريق شعار Twist (TWIST CONNECTION) الموضح على العبوة. لمزيد من المعلومات زوري الموقع: www.kenwoodworld.com/twist.
إذا كان لديك ملحقات تعمل على نظام Bar Connection System (BAR)، ففي هذه الحالة ستحتاجين إلى استخدام منظم KAT002ME حتى يمكنك توصيل هذه الملحقات مع نظام Twist Connection System (TWIST CONNECTION) الموجود في موديل جهاز المطبخ المتكامل لديك.
لمزيد من المعلومات، زوري الموقع *www.kenwoodworld.com/twist*.

- لا تركّبي أداة السلطانية مع خلاط Kitchen machine عند وضع السلطانية سعة ٥ لترات في السلطانية سعة ٧ لترات.
- يحظر إدخال أي شيء من خلال فتحات التهوية.
- عند استخدام هذا الجهاز، تأكدي من وضعه على سطح مستو بعيدًا عن الحافة. تأكدي من وجود مسافة فاصلة لا تقل عن ١٠ سم منً الجدران وتأكدي من عدم سد الفتحات. لا تضعيه تحت الخزانات المعلقة.
- يحذر استخدام السلطانية مع أي مصدر حراري آخر.
- يظل الجانب السفلي للسلطانية ساخنا لفترة طويلة بعد إيقاف التسخين. توخي الحذر عند التعامل مع السلطانية واستخدمي مفرش حماية سطح العمل عند وضع السلطانية على أسطح حساسة للحرارة.
- يشير ⚠ الرمز أدناه الموجود على المنتج إلى أن السطح يمكن أن يسخن أثناء الاستخدام.
- 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 تستخدمي القوة عند تركيب الملحق، لأن هذا قد يتسبب في عدم استقرار الوحدة وانقلابها، مما قد يؤدي إلى حدوث إصابة.
- يمكن استخدام الأجهزة من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية منخفضة وممن هم دون خبرة أو معرفة باستخدام الأجهزة في حالة منحهم التعليمات الخاصة بالاستخدام أو الإشراف عليهم بحيث يمكنهم استخدامه بطريقة آمنة مع إدراك المخاطر التي تنطوي على استخدام الجهاز.
- قد يؤدي سوء استخدام الجهاز إلى حدوث إصابات.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. احتفظي بالجهاز والسلك الكهربي بعيداً عن متناول الأطفال.
- تعتمد السعة القصوى على ملحق القطاعة/المطحنة الصغيرة المستخدم الذي يستمد حملا أكبر. بعض الملحقات الأخرى قد تستمد حملا أقل.
- استخدمي الجهاز فقط في الاستخدامات المنزلية المخصص لها. لن تتحمل شركة Kenwood أية مسئولية في حالة استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة أو عدم الامتثال للتعليمات المذكورة.
- هذا الجهاز غير مخصص ليتم تشغيله بواسطة مؤقت زمني خارجي أو جهاز تحكم عن بعد خارجي.

قبل التوصيل بمصدر التيار الكهربي

- تأكدي من تطابق مواصفات التيار الكهربي لديك مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.

هام - المقبس والمنصهر الكهربي

- اللوان الأسلاك الموجودة في السلك الكهربي هي كالتالي:

أخضر بخط أصفر = الأرضي

أزرق = متعادل

بني = كهرباء حية

- في حالة تزويد المقبس الخاص بالجهاز بواسطة منصهر كهربي، فإن قدرة المنصهر الكهربي تكون ١٠ أمبير. في حالة تلف المنصهر الكهربي، يجب استبداله بآخر مماثل له بنفس المواصفات.
- في حالة الحاجة إلى استبدال المقبس أو السلك الكهربي، فيجب استبدالهما وتركيبهما من قبل مركز صيانة متخصص معتمد لدى Kenwood.
- **تحذير: يجب توصيل هذا الجهاز بطرف أرضي.**

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

استكشاف جهاز المطبخ المتكامل من Kenwood

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

متين. يمكنك الاعتماد عليه. متنوع. منتج Kenwood.

السلامة

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلي مكونات التغليف وأية ملصقات.
- لأسباب متعلقة بالسلامة ولتجنب حدوث أية مخاطر، في حالة تلف السلك الكهربي أو القابس، يجب استبداله بواسطة Kenwood أو مركز خدمة معتمد من قبل Kenwood.
- أوقفي تشغيل الجهاز وافصليه عن التيار الكهربي قبل تركيب أو إزالة الأدوات/الملحقات، بعد الاستخدام وقبل التنظيف.
- أبعدي أصابعك عن الأجزاء المتحركة والملحقات التي تم تركيبها.
- يحذر ترك جهاز المطبخ المتكامل دون ملاحظة أثناء تشغيله.
- يحذر استخدام الجهاز في حالة تلفه. في مثل هذه الحالة يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم «الصيانة ورعاية العملاء».
- يحذر تشغيل جهاز المطبخ المتكامل عندما يكون الرأس مرفوعاً.
- يحذر ترك السلك الكهربي متدليا في حالة وجود طفل فقد ينتزعه.
- يحذر تعرض وحدة الطاقة «الموتور» أو سلك الكهرباء أو قابس التوصيل للماء.
- يحظر استخدام ملحق غير معتمد أو أكثر من ملحق في المرة الواحدة.
- يحظر تجاوز الكميات والسرعات القصوى الواردة في مخطط الاستخدام الموصي به.
- عند استخدام ملحق ما، يجب قراءة واتباع تعليمات الأمان الواردة معه.
- توخي الحذر عند حمل هذا الجهاز فهو ثقيل. تأكدي من قفل رأس الخلاط في الوضع لأسفل وتأمين السلطانية والأدوات وأغطية المخارج والسلك الكهربي قبل حمل الجهاز.
- عند تحريك الجهاز، امسكيه دائمًا من القاعدة ورأس الخلاط. لا ترفعي الجهاز أو تحمليه عن طريق مقبض السلطانية.
- توخي الحذر عند إزالة أدوات السلطانية بعد فترة استخدام مطولة حيث تكون درجة حرارتها مرتفعة.
- يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- يحظر تشغيل الجهاز في وضع التسخين عندما تكون السلطانية فارغة.
- يحظر استخدام واقي الرذاذ مع سلطانية بسعة ٥ لترات. واقي الرذاذ غير مناسب للاستخدام إلا مع سلطانية سعة ٧ لترات.

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

© Copyright 2020 Kenwood Limited. All rights reserved

5720001923/1