

KENWOOD

TYPE: KVC65

TYPE: KVL65

Instructions



English

2 - 20

عربي

٣٩ - ٢١

English

● Safety	3-4
● Plug And Fuse Information	4-5
● Care And Cleaning	5-6
● Parts List	7-8
● To Use Your Stand Mixer	9-13
○ Usage Diagrams and Usage Instructions	9-11
○ Usage Chart	11-12
○ Recipes	13
● To Use the Weighing Function	14
● To Fit And Use Your Splashguard	15
● Tool Adjustment	16
● To Fit And Remove The Head Cover	17
● Service and Customer Care	18
● Troubleshooting Guide	19-20

Important Safety Information

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Before using for the first time, remove all packaging and any labels. (All labels on the base of the machine should not be removed). Wash the parts, see :Care and Cleaning.
- 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.
- **Always** turn the speed control to 'O' OFF position and unplug before fitting or removing tools/attachments, after use and before cleaning.
- **Always** switch off and unplug before fitting or removing tools/attachments, after use and before cleaning.
- **Always** keep body parts, hair and jewellery and loose clothing away from moving parts and fitted attachments.
- **Never** leave the machine on unattended.
- **Never** use a damaged machine. Get it checked or repaired: see 'Service and Customer Care'
- **Never** put your fingers into the hinge mechanism.
- **Never** let the cord hang down where a child could grab it.
- **Never** operate the Stand Mixer with the head in the raised position.
- **Never** let the power unit, cord or plug get wet.
- **Ensure** that the bowl is always fitted when operating the appliance when using a bowl tool.
- **Never** use an unauthorised attachment.
- **Do not** use more than outlet (Bowl tool socket, Slow speed outlet and High speed outlet) at a time.
- **Never** exceed the quantities stated in the maximum quantities and speeds stated in the Recommended Usage Chart.
- When using an attachment, read the safety instructions that come with it.
- Take care when removing bowl tools after extended use as they may get hot.
- Take care when lifting this appliance as it is heavy.
- **Ensure** the head is locked and that the bowl, tools, outlet cover and cord are secure before lifting.
- **Do not** move or raise the mixer head with an attachment fitted as the Stand Mixer could become unstable.
- **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.
- When moving the appliance always pick up by the pedestal base and mixer head.
- Misuse of your appliance can result in injury.
- The short power-supply cord is used to reduce risk resulting from becoming entangled in or tripping.
- Extension cords may be used if care is exercised in their use.
- If an extension cord is used:
 1. The marked electrical rating of the extension cord should be at least the same as or greater than the electrical rating of the appliance.

2. The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
 3. The extension cord should be an earthed-type 3-wire cord. The electrical rating of the appliance is listed on the bottom of the unit.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
 - Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
 - 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.
 - 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.

Power Consumption (Applies to products with date code starting 25### or higher)

- With Speed Control in "O" Position
 - Automatically switches to Off Mode within 20 mins of inactivity and the display screen turns off.
 - Off Mode Power: <0.3W.

Plug and Fuse Information

Before plugging in

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

Important – Plug and Fuse Information

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

THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

- If the 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.
- 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.

Note:

- For non-rewireable Plug Type G 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).



Plug Type G

- This appliance conforms to EC Regulation 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

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, Outlet Covers and Head Cover

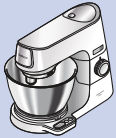
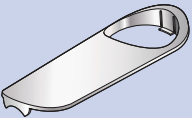
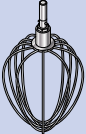
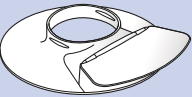
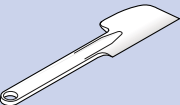
- Wipe with a damp cloth, then dry (including the feet on the underside of the machine).
- **Never** use abrasives or immerse in water.

Bowl

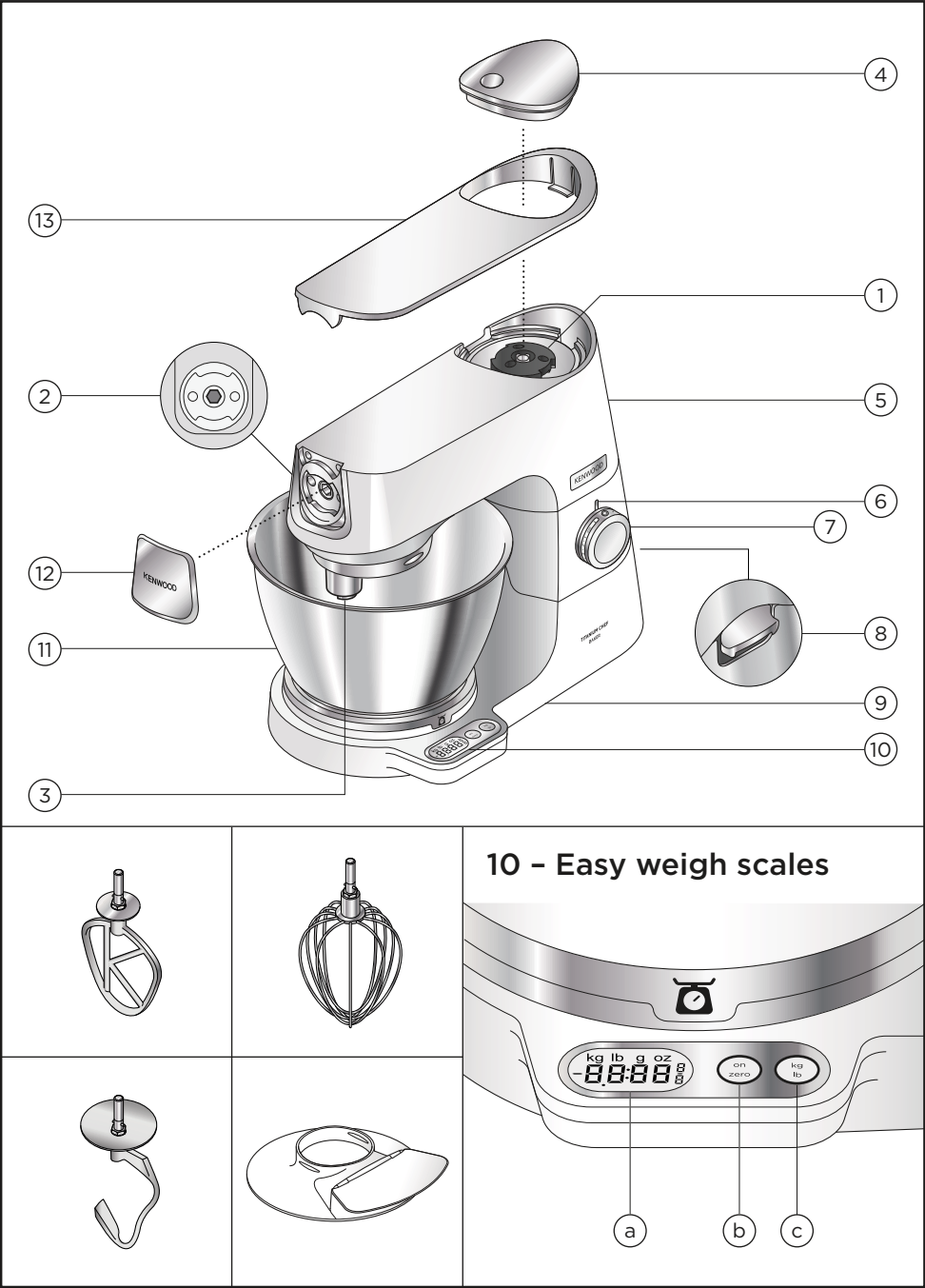
- Wash by hand, then dry thoroughly or wash in the dishwasher.
- **Never** use a wire brush, steel wool or bleach to clean your stainless steel bowl. Use vinegar to remove limescale.
- Keep away from heat (cooker tops, ovens, microwaves).

Tools & Splashguard

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

S			
	✗	✗	✓
	✗	✗	✓
	✓	✓	✗
	✗	✓	✗
	✓	✓	✗
	✗	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Parts List



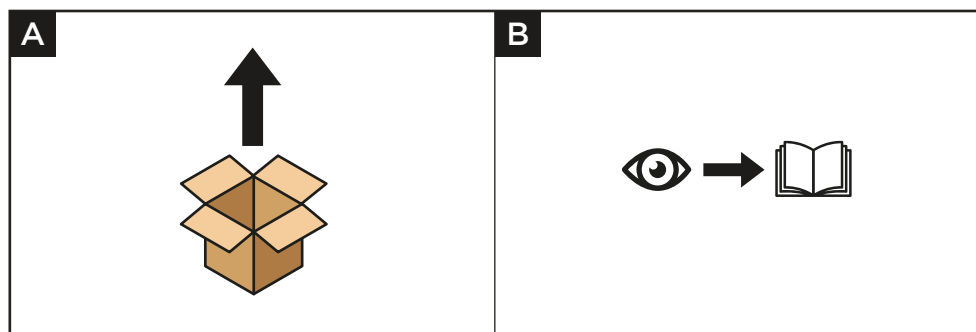
Key

Attachment Outlets

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

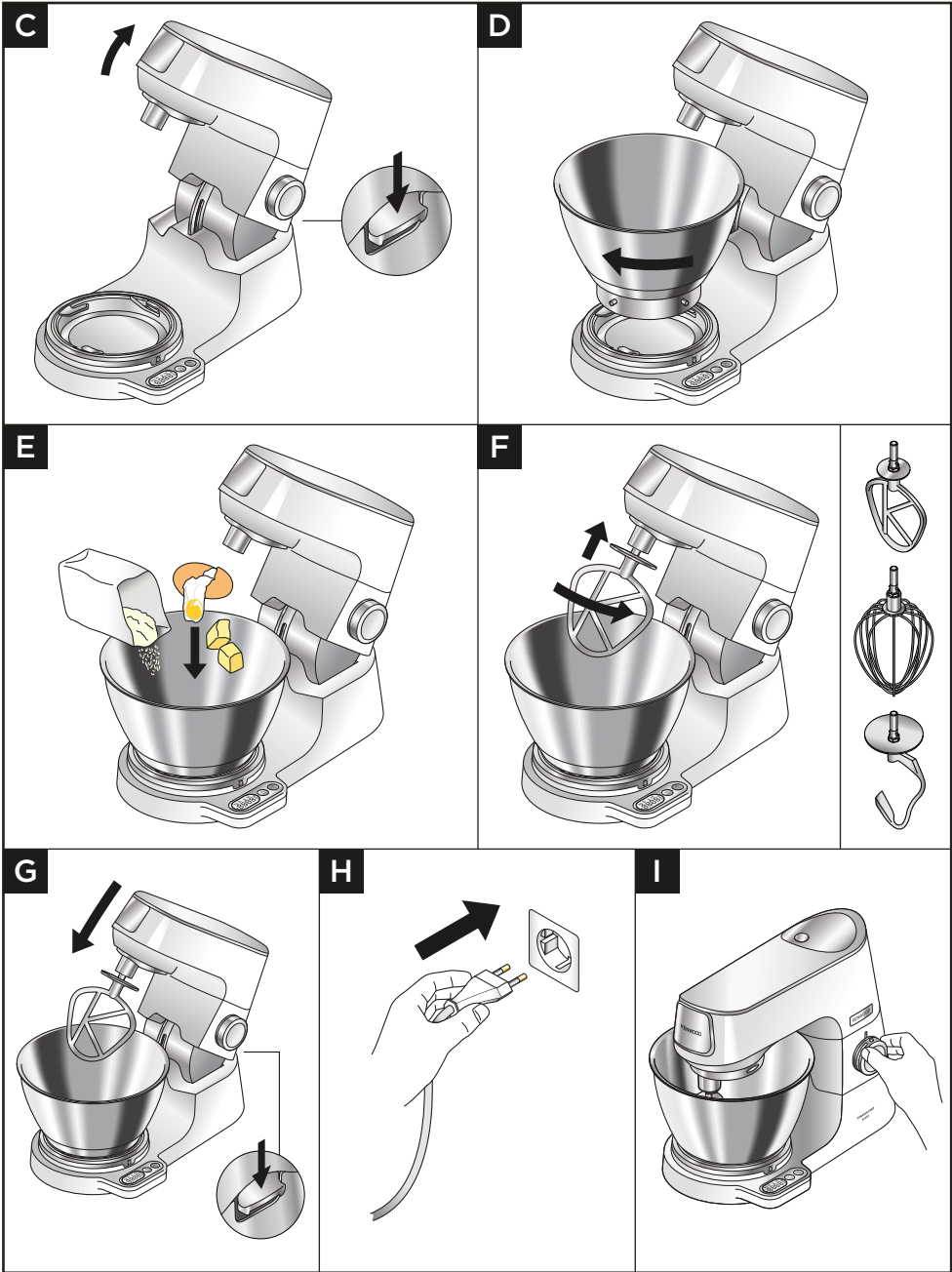
Mixer

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



To Use The Weighing Function

Usage Diagrams and Usage Instructions



Important

- **Ensure** that no bowl tools are fitted or stored in the bowl when using other outlets.
- **Do not** use the whisk for heavy mixtures (all in one cakes and creaming fat & sugar) as you could damage it.
- **Never** exceed the maximum capacities and speeds stated – you may overload the machine.
- When creaming fat and sugar for cake mixes, always use the fat at room temperature or soften it first.
- **Ensure** the feet and work surface are clean and dry before using the product.

- 1 Push the head-lift lever down and raise the mixer head until it locks.
- 2 Fit the bowl, turn clockwise to lock.
- 3 Add the relevant ingredients to the bowl to be mixed.
- 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 Plug into the power supply. Start the machine by turning the speed control to the desired speed setting. Use the pulse (P) position for short bursts of maximum speed.
- 7 After use, return the speed control to 'O' OFF position and unplug your Stand Mixer.
- 8 Release the tool by turning clockwise to unlock from the tool socket and then remove.

Hints and Tips

- If the K-Beater or Whisk are not picking up ingredients from the bottom of the bowl refer to the "Tool Adjustment" section.
- The fold function  can be used for folding light ingredients into heavier mixtures for example meringues, mousses, fruit fools, Genoese sponges and soufflés, and to slowly incorporate flour and fruit into cake mixtures. The mixer will operate at a constant slow speed.
- To fully incorporate the ingredients, stop mixing and scrape down the bowl with the spatula frequently.
- To avoid splashing of ingredients gradually increase the speed.

Hints and Tips - K-Beater

- For best results, always use soft room temperature butter and margarine when making cakes.
- Use cold ingredients for pastry unless your recipe says otherwise.

Hints and Tips - Whisk

- 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.

Hints and Tips - Dough Tool

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

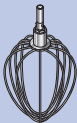
Yeast

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

- **Other types of yeast:** follow the manufacturer's instructions.
- Put the dough into a greased polythene bag or a bowl covered with a tea towel. Then leave somewhere warm until doubled in size.

Usage Chart

	 (MAX)			 (Mins)
	KVC65	KVL65		
	2 kg	3 kg	Min-Max	5-10
	 680 g	 910 g	1	1-2
	2 kg	4 kg	Min-Max	1
	900 g	1.5 kg	Min-Max	5-10

	 (MAX)			 (Mins)
	KVC65	KVL65		
	12	16	Min-Max	1.5-2
 4-8°C	1 L	2 L	Min-Max	1.5-3
	 250 g	 500 g	 200 g	Min-Max 1-1.5
	 180 ml	 x2	Max	1-1.5
	620 g	930 g	Min-Max	4-6

	 KVC65		 KVL65			 (Mins)
	Min	Max	Min	Max		
	 x 500 g	 x 1.36 kg	 x 500 g	 x 1.6 kg	Min-1	5
	 = 350 g H ₂ O	 = 952 g H ₂ O	 = 350 g H ₂ O	 = 960 g H ₂ O		
	 500 g	 1.3 kg	 500 g	 1.6 kg	Min-1	5
	 280 g	 760 g	 280 g	 800 g		
	 225 g	 605 g	 225 g	 720 g		
	 x 300 g		 x 600 g		1-2	4-5

Recipes

Pizza Dough

500g Flour

30g Olive Oil

7g Salt

7g Yeast

300ml Water

- 1 Fit the bowl to the stand mixer.
- 2 Add all of the ingredients.
- 3 Fit the dough hook and lower the head.
- 4 Mix on minimum speed for 1 minute.
- 5 Knead on speed 1 for 4 minutes.
- 6 Shape the dough into a ball on a floured work surface.
- 7 Cover the dough with a damp tea towel and leave to rest for 30-40 minutes in a warm place.
- 8 Divide into 2 and roll out into two 15cm pizza bases.
- 9 Transfer to a semolina covered baking tray. Garnish/top your pizza and bake for 10-15 minutes at 240°C.

Prune Marinade

185g Clear Runny Honey

25g wSoft Prunes

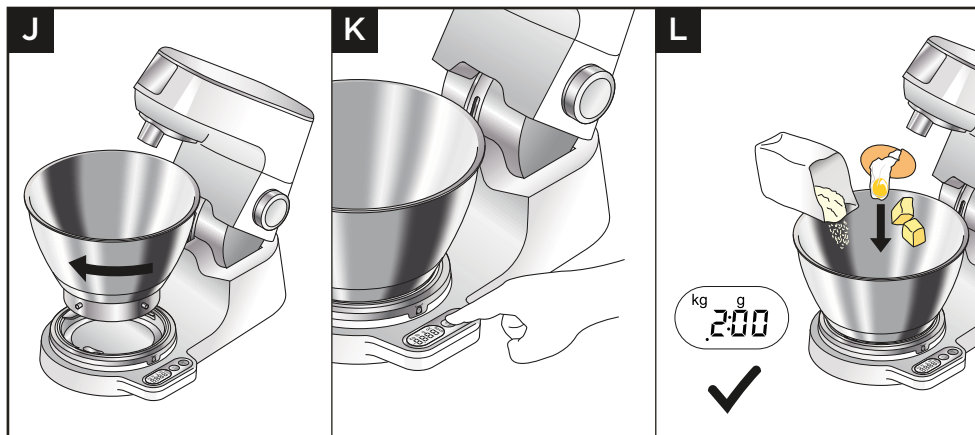
25ml Water

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

Note: Mini chopper/mill attachment available to purchase separately.

To Use Your Stand Mixer

Usage Diagrams and Usage Instructions



Important

- **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.

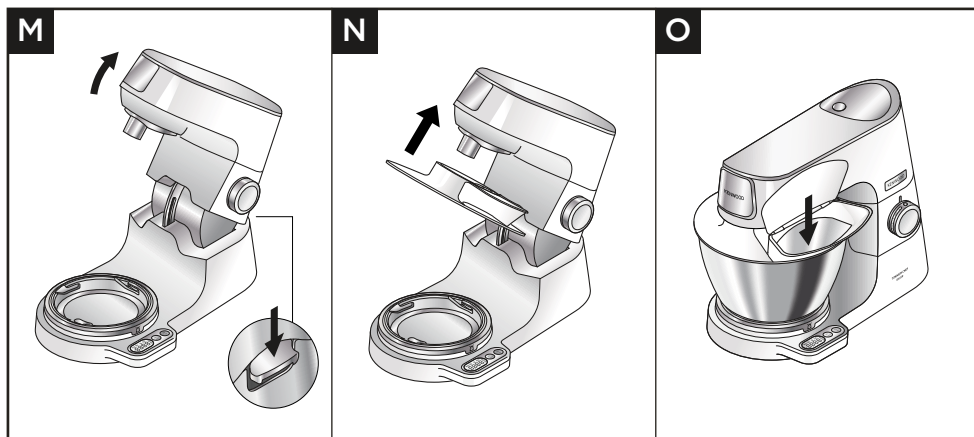
- 1 Fit the bowl.
- 2 Press the on/zero button, the display screen will flash ---- followed by 0.
- 3 Press the (kg/lb) button to select either grams or ounces. The display will default to kg/g when first switched on.
 - The unit weighs in 1g increments and teaspoon/tablespoon measures are recommended for weighing small quantities.
 - To zero press the on/zero button once.
- 4 Weigh the required ingredients straight into the bowl.

Count up timer

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

To Fit and Use Your Splashguard

Usage Diagrams and Usage Instructions



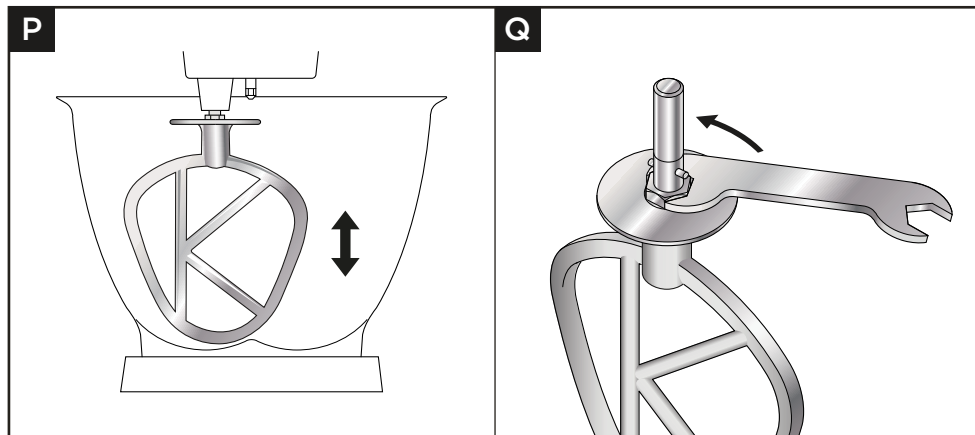
Important

- During mixing, ingredients can be added directly to the bowl via the hinged section of the splashguard.
- You do not need to remove the splashguard to change tools.

- 1 Raise the mixer head until it locks.
- 2 Fit the bowl onto the base.
- 3 Push the splashguard onto the underside of the mixer head until fully located. The hinged section should be positioned as shown.
- 4 Insert required tool.
- 5 Lower the mixer head.
- 6 Remove the splashguard by raising the mixer head and pushing it down.

Tool Adjustment

Usage Diagrams and Usage Instructions



Important

- 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 KVC65 = 15mm
TYPE KVL65 = 19mm

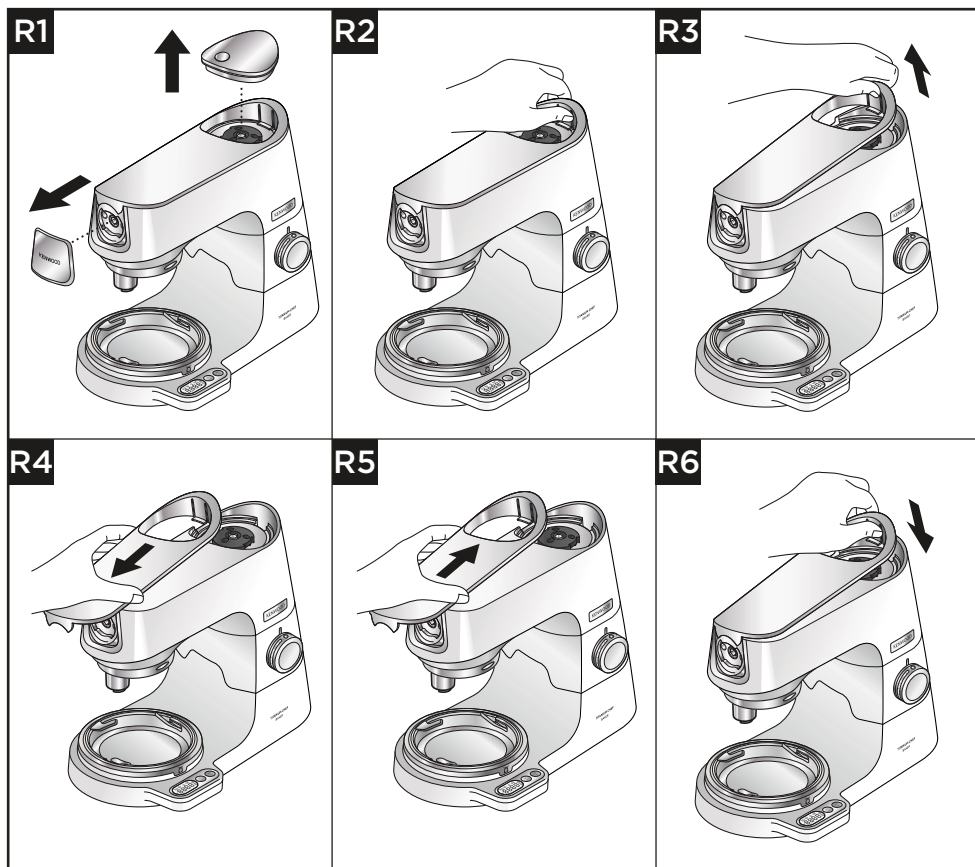
- 1 Unplug the appliance.
 - 2 Raise the mixer head and insert the whisk or beater.
 - 3 Lower the mixer head. If the clearance needs to be adjusted, raise the mixer head and remove the tool. Ideally the whisk and K-Beater should be **almost** touching the bottom of the bowl.
 - 4 Using a suitable spanner loosen the nut sufficiently to allow adjustment of the shaft. To lower the tool closer to the bottom of the bowl, turn the shaft anti-clockwise. To raise the tool away from the bottom of the bowl turn the shaft clockwise.
 - 5 Re-tighten the nut.
 - 6 Fit the tool to the mixer and lower the mixer head. (Check its position see points above).
 - 7 Repeat the above steps as necessary until the tool is set correctly. Once this is achieved tighten the nut securely.
- Note: Spanner shown is for illustration purpose only.

Dough Tool

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

To Fit and Remove Head Cover

Usage Diagrams and Usage Instructions



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

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 KVC65/KLV65) and date code (5 digit code e.g. 24T04) 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.

Troubleshooting Guide

Problem	Cause	Solution
The whisk, K-Beater knocks against the bottom of the bowl or not reaching the ingredients in the bottom of the bowl.	Tool at the wrong height and needs adjusting.	Adjust the height using a suitable spanner – see “Tool Adjustment” section.
Slow speed attachment cannot be fitted.	Check your attachment is compatible for use with your model. Twist connection system required (Model KAX) 	Attachment must have the KAX twist connection system  to fit the outlet. If you own attachments featuring the Bar Connection System  you will need to use the KAT002ME adaptor to connect these to the Twist Connection System on your Stand Mixer. <i>For more information visit www.kenwoodworld.com/twist.</i>
'Mixer ready indicator light' flashing when Stand Mixer first plugged in.	Speed control not in the 'O' position. Mixer head in the raised position or not locked down correctly.	Check and turn speed control to the 'O' position. Check Stand Mixer head is locked down correctly.
The Stand Mixer stops during operation. Weighing display shows error message E26 or E27.	Overload protection or overheat system activated. Maximum capacity exceeded.	Unplug and check for obstruction or overloading. Turn the speed control to “O” and then restart. 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.
'Mixer ready indicator 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.	Turn the speed control to 'min' then return to 'O' to reset the machine.

Problem	Cause	Solution
Weighing Function		
Display screen freezes on [- - - -]	The display screen will freeze during operation. Display screen showing a minus reading due to display not 'zeroed' and either ingredients or the bowl has been removed. Quantity weighed too small.	Normal operation. Either zero the screen or replace the missing ingredients or refit the bowl. Use teaspoon and tablespoon measures for very small quantities.
Weight changed on display	Stand Mixer moved during operation.	Always place the Stand Mixer on a dry flat surface prior to weighing. Do not move the Stand Mixer during operation of the weighing function. Zero the display before weighing next ingredients
Display screen turned off	Stand Mixer unplugged. The display screen will turn off automatically if the same weight reading is shown after 5 minutes.	Plug appliance in. Press the ON/ZERO button once and the display screen will light up.
Display showing [0 - Ld]	Weighing function overloaded Excessive force applied to Stand Mixer.	Do not exceed the maximum weighing capacity of 6Kg. Do not subject the Stand Mixer to excessive force as this may damage the weighing sensor.

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
وظيفة الوزن		
شاشة العرض ثابتة على الوضع [- - -]	يثبت عرض شاشة العرض أثناء التشغيل. تعرض شاشة العرض قراءة بالسالب نظرًا لعدم "تصغيرها" وتم إزالة المكونات أو السلطانية. الكمية الموزونة صغيرة جداً	تشغيل عادي. قومي إما بتصغير الشاشة أو استبدال المكونات المفقودة أو إعادة تركيب السلطانية. أعيدي تعيين الشاشة إلى الصفر أو أعيدي المكونات أو أعيدي تركيب السلطانية/الغطاء العلوي/الملحق.
تم تغيير الوزن على شاشة العرض	تم تغيير الوزن على شاشة العرض التشغيل	احرصي دائماً على وضع جهاز المطبخ المتكامل على سطح جاف ومستو قبل الوزن. لا تحرك جهاز المطبخ المتكامل أثناء تشغيل وظيفة الوزن. قومي بتعيين الصفر على شاشة العرض قبل وزن المكونات التالية.
تم إيقاف تشغيل شاشة العرض	جهاز المطبخ المتكامل غير موصل. يتم إيقاف تشغيل شاشة العرض تلقائياً في حالة عرض نفس الوزن لمدة ٥ دقائق.	أعيدي توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي. اضغطي على زر ON/ZERO (تشغيل/صفر) مرة واحدة، يتم إضاءة شاشة العرض.
شاشة العرض تعرض القيمة [Ld - 0]	تجاوز سعة وظيفة الوزن تم استخدام القوة المفرطة على جهاز المطبخ المتكامل.	لا تتجاوزي أقصى سعة لوظيفة الوزن وهي ٦ كيلوغرام. لا تعرضي جهاز المطبخ المتكامل للقوة المفرطة فقد يؤدي ذلك إلى تلف مستشعر الوزن.

دليل استكشاف المشكلات وحلها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
خفاقة البيض أو مضرب العجين يقرع قاع الوعاء أو لا يصل إلى المكونات الموجودة في قاع الوعاء.	ارتفاع الأداة غير صحيح وتحتاج لضبط ارتفاعها.	اضبطي طول الأداة باستخدام مفتاح ربط لتعديل الارتفاع - راجعي قسم «ضبط الأداة».
ملح السرعة المنخفضة لا يمكن تركيبه.	تأكد من توافق الملح 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 الملح حتى تتمكن من تركيبه في المخرج. إذا كان لديك ملحقات تعمل على نظام Bar connection system (BAR)، ففي هذه الحالة ستحتاجين إلى استخدام منظم KATO02ME حتى يمكنك توصيل هذه الملحقات مع نظام Twist connection system الموجود في موديل جهاز المطبخ المتكامل لديك. لمزيد من المعلومات زوري الموقع: www.kenwoodworld.com/twist
يومض «ضوء مؤشر استعداد الخلط» عند توصيل جهاز المطبخ المتكامل بمصدر التيار الكهربائي للمرة الأولى.	مفتاح التحكم في السرعات غير موجه على موضع إيقاف التشغيل «O».	تأكد من مفتاح التحكم في السرعات وتوجيهه على موضع إيقاف التشغيل «O».
جهاز المطبخ المتكامل يتوقف أثناء التشغيل.	تم تنشيط وظيفة الحماية ضد التحميل الزائد أو الارتفاع المفرط لدرجة حرارة الجهاز. تم تجاوز السعة القصوى المحددة.	تأكد من إنزال رأس جهاز المطبخ المتكامل بشكل صحيح لأسفل وتعشيقها في موضعها.
تعرض شاشة قياس الوزن رسالة الخطأ E26 أو E27.	تم تنشيط وظيفة الحماية ضد التحميل الزائد أو الارتفاع المفرط لدرجة حرارة الجهاز. تم تجاوز السعة القصوى المحددة.	افصلي الجهاز وتحققي من وجود انسداد أو فرط تحميل. لفني مفتاح التحكم في السرعات إلى وضع إيقاف التشغيل «O» ثم أعيدي تشغيل الجهاز مرة أخرى. في حالة عدم عمل الجهاز، ففي هذه الحالة أزيلتي كمية من المكونات لتقليل الحمل وأعيدي تشغيل الجهاز. إذا لم يساعد ذلك في حل المشكلة، افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي واتركه ١٥ دقيقة ليبرد. وصلي بمصدر التيار الكهربائي وأعيدي التشغيل. في حالة عدم عمل الجهاز بعد الإجراءات السابقة، ففي هذه الحالة اتصلي بمركز «خدمة العملاء» لطلب المساعدة.
يتوقف وميض «ضوء مؤشر استعداد الخلط» عند 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.	أدبري مفتاح تحكم السرعة إلى موضع السرعة المنخفضة «min» ثم أعيديه إلى موضع إيقاف التشغيل «O» لإعادة تعيين الجهاز.

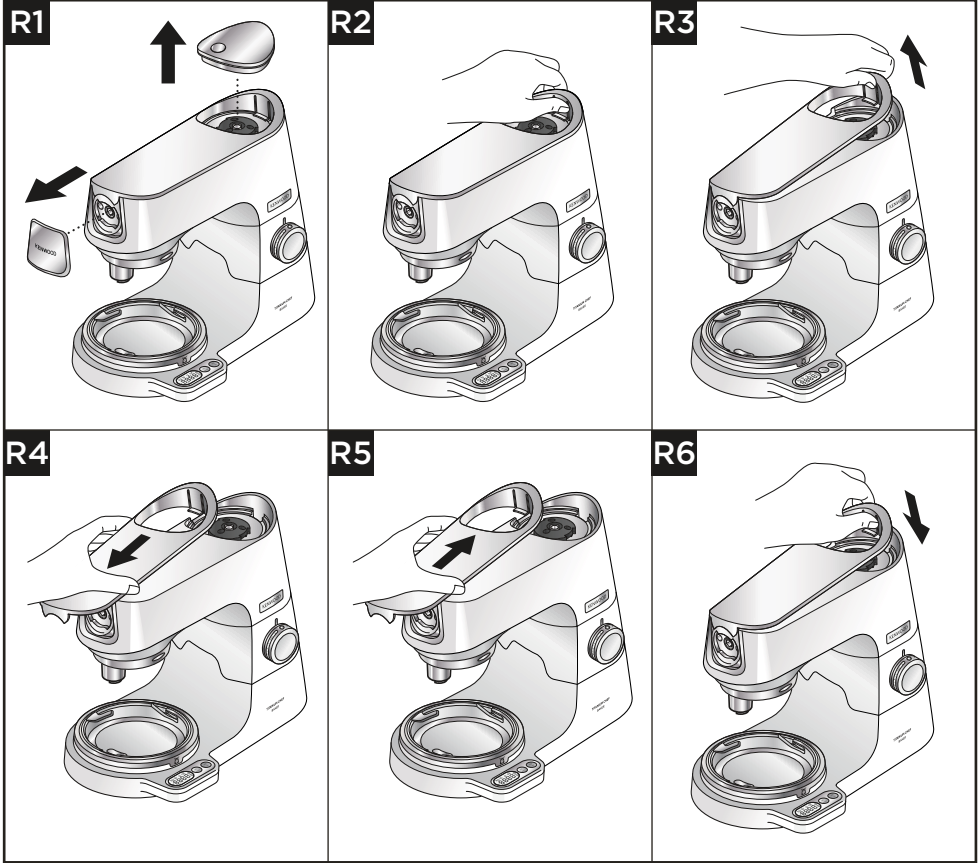
- في حالة مواجهة أية مشكلة متعلقة بتشغيل الجهاز، قبل الاتصال لطلب المساعدة، يرجى مراجعة قسم «دليل اكتشاف المشكلات وحلها» في الدليل أو زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com.
- يرجى الملاحظة بأن جهازك مشمول بضمان، هذا الضمان يتوافق مع كافة الأحكام القانونية المعمول بها والمتعلقة بحقوق الضمان والمستهلك 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)

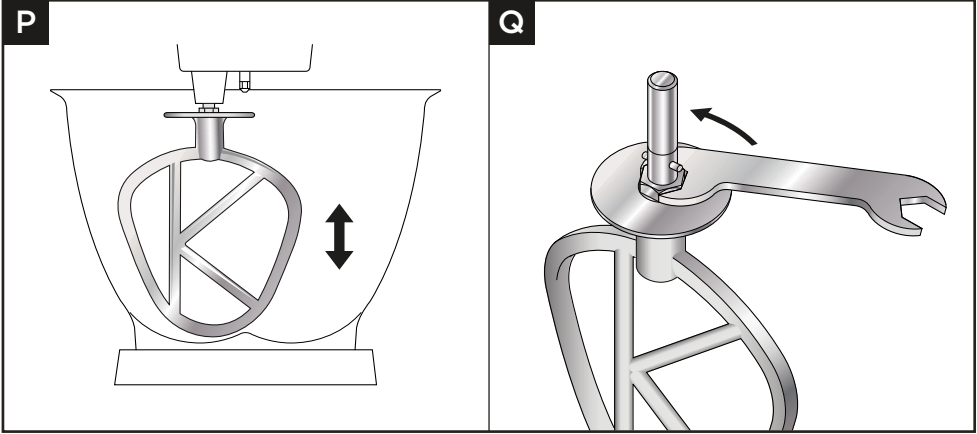
في نهاية العمر التشغيلي للجهاز، يجب عدم التخلص من الجهاز في نفايات المناطق الحضرية. بل يجب أخذه إلى مركز تجميع خاص بجهة محلية متخصصة في التخلص من هذه النفايات أو إلى تاجر يقدم هذه الخدمة.

لتركيب وإزالة غطاء الرأس مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



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

مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



مهم

- يتم ضبط ارتفاع الأدوات على الارتفاع الصحيح لها داخل السلطانية في المصنع لدى تزويد الجهاز بحيث لا تتطلب أي ضبط إضافي.
- وعلى الرغم من ذلك، إذا لزم ضبط ارتفاع الأدوات ففي هذه الحالة استخدم مفتاح ربط بحجم مناسب.
TYPE KVC65 = ١٥ مم
TYPE KVL65 = ١٩ مم

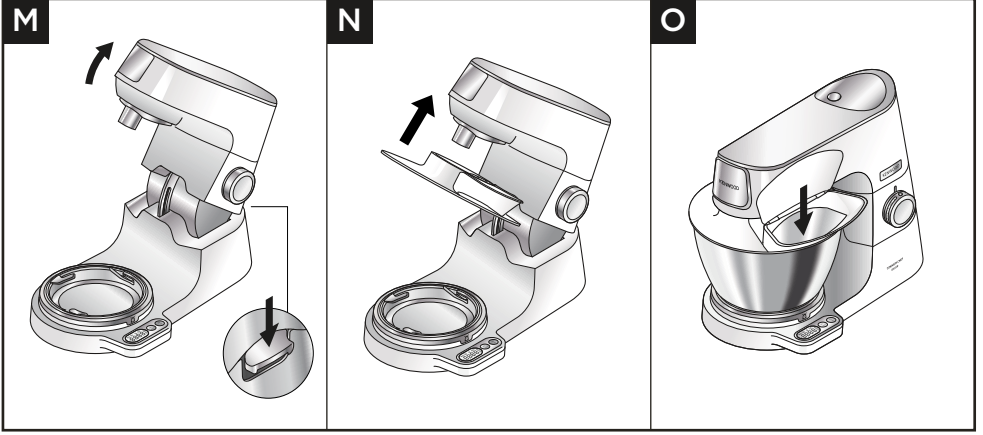
- ١ افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- ٢ ارفعي رأس الخلاط وركبي خفاقة البيض أو المضرب.
- ٣ اخفضي رأس الخلاط. إذا كانت المسافة تحتاج إلى الضبط، ارفعي رأس الخلاط وأزيلي الأداة. من المثالي أن يمس المضرب/ الخفاقة K بالكاد قاع الوعاء.
- ٤ باستخدام مفتاح الربط المزود فكي الصامولة بشكل كاف للسماح بتعديل محور الدوران. لخفض الأداة في اتجاه قاع السلطانية، لفّي محور دوران في اتجاه عكس عقارب الساعة.
- ٥ لرفع الأداة بعيداً عن قاع الوعاء، لفّي محور الدوران في اتجاه عقارب الساعة.
- ٦ أعيدي إحكام ربط الصامولة.
- ٧ ركبى الأداة في الخلاط واخفضي رأس الخلاط. (تأكد من موضع الأداة بالنسبة لقاع السلطانية، راجعي النقاط السابقة).
- ٨ كرري الخطوات السابقة حسب الحاجة حتى يتم ضبط الأداة بشكل صحيح. بمجرد الوصول إلى المسافة الصحيحة أحكمي ربط الصامولة.
- ٩ ملاحظة: مفتاح الربط المبين في الشكل التوضيحي لأغراض الإيضاح فقط.

أداة العجن

تم ضبط هذه الأداة في المصنع ولا تحتاج لأي ضبط.

تركيب واستخدام مانع الرذاذ

مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



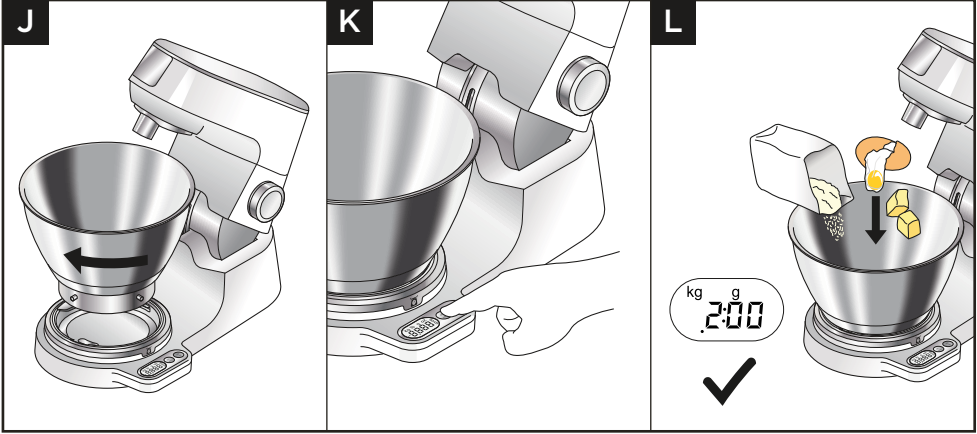
مهم

- أثناء الخلط ، يمكن إضافة المكونات مباشرة إلى السلطانية عن طريق الجزء المفصلي من مانع الرذاذ .
- لن تحتاجي لإزالة مانع الرذاذ عند تغيير الأدوات .

- ١ ارفعي رأس الخلاط حتى تستقر في موضع الرفع.
- ٢ ركي السلطانية على القاعدة.
- ٣ ادفعي مانع الرذاذ إلى الجانب السفلي من رأس الخلاط حتى يتم تركيبه. يجب أن يكون موضع الجزء المفصلي كما هو مبين.
- ٤ ركي الأداة المطلوبة.
- ٥ اخفضي رأس الخلاط.
- ٦ أزيل مانع الرذاذ عن طريق رفع رأس الخلاط ودفعه للانزلاق لأسفل.

لاستخدام وظيفة الوزن

مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



مهم

- احرصي دائماً على وضع الجهاز على سطح جاف ومستو 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.

- ١ ركبِي السلطانية.
- ٢ اضغطي على زر التشغيل/التصفير، ستومض شاشة العرض ---- يتبعه ٠ .
- ٣ اضغطي على الزر (كجم/رطل) لتحديد الجرامات أو الأوقيات. ستكون الشاشة افتراضياً على kg/g عند تشغيلها لأول مرة.
- تزن الوحدة بزيادات قدرها ١ جم ويوصى باستخدام ملعقة صغيرة/ملعقة كبيرة لوزن الكميات الصغيرة.
- للتصفير اضغط على زر التشغيل/التصفير مرة واحدة.
- ٤ قومي بوزن المكونات المطلوبة مباشرة في السلطانية.

مؤقت العد التصاعدي

- أثناء التشغيل، ستعمل شاشة العرض تلقائياً كمؤقت العد التصاعدي.
- سيعبسب المؤقت حتى ٣٠ دقيقة وسيتوقف مؤقتاً (لدة تصل إلى ٣٠ ثانية) عندما يتم تشغيل التحكم في السرعة على الوضع «O».
- لإعادة ضبط المؤقت على الصفر أثناء تشغيل الجهاز، اضغط على زر التشغيل/التصفير.

الوصفات

عجينة البيتزا

٥٠٠ جرام دقيق

٣٠ جرام زيت الزيتون

٧ جرام ملح

٧ جرام خميرة

٣٠٠ مل ماء

- ١ ركبي السلطانية على جهاز المطبخ المتكامل.
- ٢ أضيفي جميع المكونات.
- ٣ ركبي خطاف العجن واخفضي الرأس.
- ٤ اخلطي على أقل سرعة لمدة دقيقة واحدة.
- ٥ اعجني على السرعة ١ لمدة ٤ دقائق.
- ٦ شكلي العجينة على شكل كرة على سطح عمل مرشوش بالدقيق.
- ٧ غطي العجينة بمنشفة شاي مبللة واتركيها لترتاح لمدة ٣٠-٤٠ دقيقة في مكان دافئ.
- ٨ قسمي العجينة إلى قسمين وافردِي كل نصف ليشكل قاعدة بيتزا بقطر ١٥ سم.
- ٩ انقليها إلى صينية الخبز المغطاة بالسמיד. قومي بتزيين/تغطية البيتزا بالمكونات ثم اخبزيها لمدة ١٠-١٥ دقيقة على درجة حرارة ٢٤٠ درجة مئوية.

ماريناد البرقوق المجفف

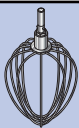
١٨٥ جرام عسل نحل صافي

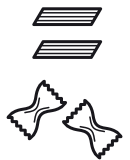
٢٥ جرام برقوق مجفف طري

٢٥ مل ماء

- ١ ضعي جميع المكونات في القطاعة/المطحنة الصغيرة. ضعيها في الثلاجة طوال الليل.
- ٢ ركبي السلطانية في خلاط.
- ٣ بدلي إلى التشغيل النبضي لمدة ٦ ثوانٍ.
- ٤ استخدميه على النحو المطلوب.

ملحوظة: ملحق القطاعة/المفرمة الصغيرة متاح للشراء بشكل منفصل.

	 (الحد الأقصى)			 (دقائق)
	KVC65	KVL65		
	١٢	١٦	Min-Max (الحد الأدنى-الحد الأقصى)	٢-١.٥
 4-8°C	١ لتر	٢ لتر	Min-Max (الحد الأدنى-الحد الأقصى)	٣-١.٥
	٢٠٠ غرام ٥٠٠ غرام ٢٥٠ غرام		Min-Max (الحد الأدنى-الحد الأقصى)	١-١.٥
	 ١٨٠ مل	 ٢ x	Max (الحد الأقصى)	١-١.٥
	٦٢٠ غرام	٩٣٠ غرام	Min-Max (الحد الأدنى-الحد الأقصى)	٤-٦

	 KVC65		 KVL65			 (دقائق)
	الحد الأدنى	الحد الأقصى	الحد الأدنى	الحد الأقصى		
	 ٥٠٠ غرام	 ١,٣٦ x كيلوغرام	 ٥٠٠ x غرام	 ١,٦ x كيلوغرام	(الحد الأدنى-١)	٥
	 ٣٥٠ غرام = H ₂ O	 ٩٥٢ غرام = H ₂ O	 ٣٥٠ غرام = H ₂ O	 ٩٦٠ غرام = H ₂ O		
	 ٥٠٠ غرام	 ١,٣٦ x كيلوغرام	 ٥٠٠ غرام	 ١,٦ x كيلوغرام	(الحد الأدنى-١)	٥
	 ٢٨٠ غرام	 ٧٦٠ غرام	 ٢٨٠ غرام	 ٨٠٠ غرام		
	 ٢٢٥ غرام	 ٦٠٥ غرام	 ٢٢٥ غرام	 ٧٢٠ غرام		
	 ٣٠٠ x غرام		 ٦٠٠ x غرام		٢-١	٤-٥

مخطط الاستخدام

	 (الحد الأقصى)			 (دقائق)
	KVC65	KVL65		
	٢ كيلوغرام	٣ كيلوغرام	Min-Max (الحد الأدنى-الحد الأقصى)	١٠-٥
	 ٦٨٠ غرام	 ٩١٠ غرام	1	٢-١
	٢ كيلوغرام	٤ كيلوغرام	Min-Max (الحد الأدنى-الحد الأقصى)	١
	٩٠٠ غرام	١,٥ كيلوغرام	Min-Max (الحد الأدنى-الحد الأقصى)	١٠-٥

هام

- **تاكدي** من عدم تركيب أو تخزين أي أدوات خاصة بالسلطانية في السلطانية عند استخدام مخارج أخرى.
- لا تستخدم خفاقة البيض مع الخلطات السميكة (مثل تحضير الكيك بوضع كل المكونات في وعاء واحد أو خلط السمن مع السكر) - فقد يتسبب ذلك في تلفها.
- **يحظر** تجاوز السعات القصوى المحددة - فقد تتسبب في حمل زائد على الجهاز.
- استخدم الزبد أو السمن في درجة حرارة الغرفة عند خلطه مع السكر لتحضير خلطات الكيك أو قومي بتليينه أولاً.
- **تاكدي** من أن الأرجل وسطح العمل نظيفان وجافان قبل استخدام المنتج.

- ١ ادفعي ذراع رفع رأس الخلاط وارفعي رأس الخلاط حتى تستقر في موضع التثبيت.
- ٢ ركبتي السلطانية، وفيها في اتجاه عقارب الساعة إلى أن تستقر في موضعها.
- ٣ أضيفي المكونات ذات الصلة إلى السلطانية ليتم خلطها.
- ٤ أدخل الأداة المطلوب استخدامها في المقبس.
- ٥ ثم ادفعيها لأعلى وفيها لقفها في موضع التعشيق.
- ٦ اخفضي رأس الخلاط عن طريق دفع ذراع تحرير رأس الخلاط لأسفل ثم اخفضي رأس الخلاط حتى تستقر في موضع التعشيق محدثة صوت طقطة.
- ٧ قومي بتوصيلها بمصدر الطاقة، ابدئي تشغيل الجهاز بتحويل التحكم في السرعة إلى إعداد السرعة المطلوب.
- ٨ استخدم وضع التشغيل النبضي (P) للفرات القصيرة ذات السرعة القصوى.
- ٧ بعد الاستخدام، أعيد مفتاح التحكم في السرعات إلى موضع إيقاف التشغيل (OFF) «O» وافصلي جهاز المطبخ الكامل عن مصدر التيار الكهربائي.
- ٨ أزيل الأداة عن طريق لفها في اتجاه عقارب الساعة لتحريرها عن مقبس إلحاق الأداة ثم أزيلها.

تلميحات ونصائح

- إذا لم يتمكن مضرب العجين K، أو خفاقة البيض، أو مضرب الخلطات الكريمة من التقاط المكونات من أسفل السلطانية، فراجع قسم "ضبط الأداة".
- يمكن استخدام وظيفة الطي لطي المكونات الخفيفة داخل خلطات ثخينة، مثل المرنغ والموس ومهروس الفواكه مع الكريمة والكمكات الأسفنجية والسوفليه ولطي الدقيق ببطء في خلطات الكعكات. سيعمل الخلاط على سرعة منخفضة ثابتة.
- لدمج المكونات بالكامل، أوقفي عملية الخلط واكشطتي جوانب السلطانية باستخدام ملعقة التقليب بانتظام.
- لتجنب تطاير رذاذ عن المكونات، ارفعي السرعة تدريجياً.

تلميحات ونصائح - مضرب العجين K

- للحصول على أفضل النتائج، استخدم دائماً زبدة وسمن بدرجة حرارة الغرفة عند صنع الكعك.
- استخدم مكونات باردة لتحضير الحلويات ما لم تذكر الوصفة خلاف ذلك.

تلميحات ونصائح - خفاقة البيض

- 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 ببيض على مضرب البيض أو السلطانية.

تلميحات ونصائح - أداة العجن

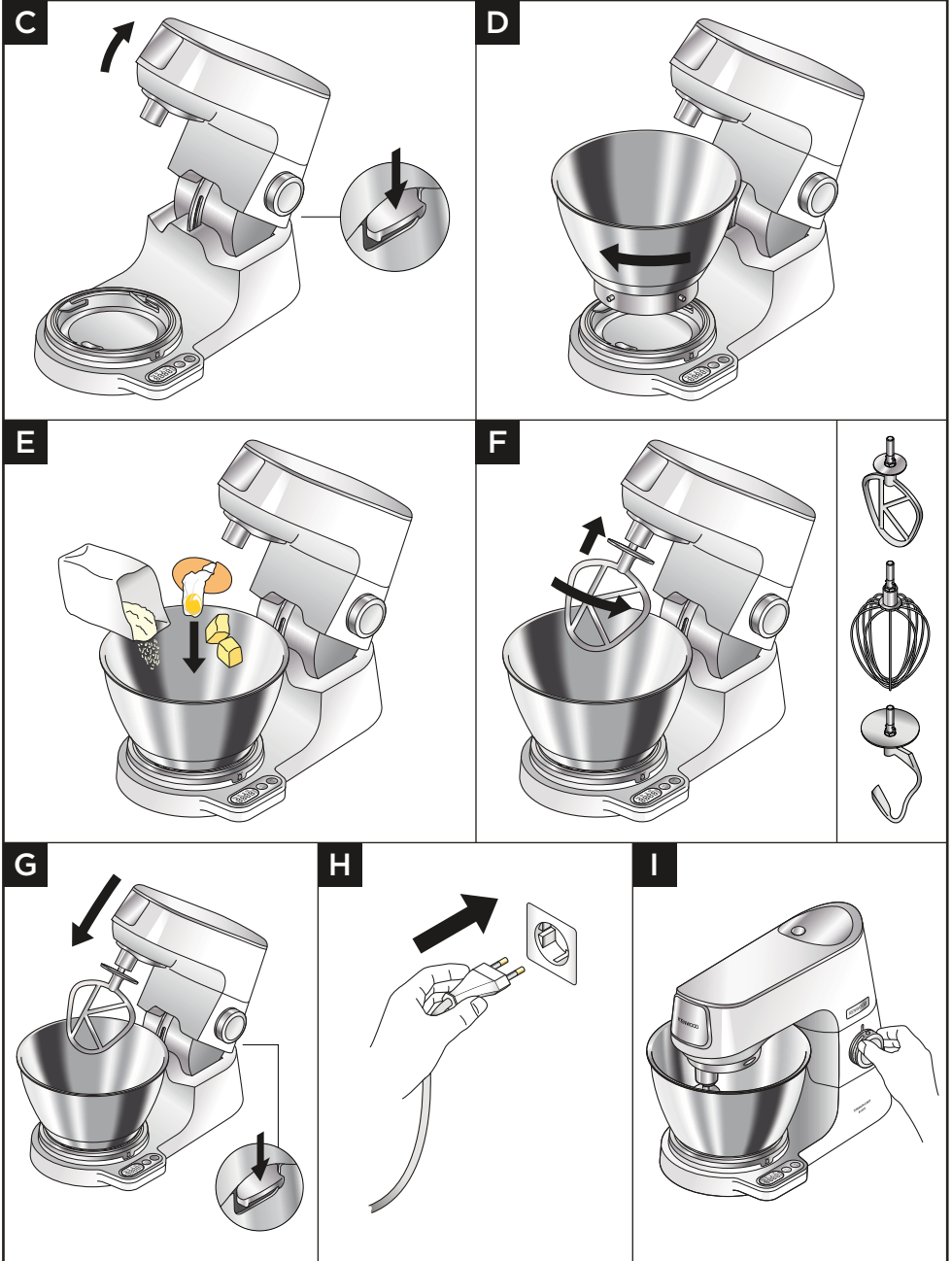
- في حالة سماع صوت الجهاز مثقلاً، فأوقفي التشغيل وأزيل الأداة نصف العجن ثم تعاملي مع كل نصف منفرداً.

الخميرة

- **الخميرة الجافة** (النوع الذي يحتاج إعادة تشكيل): صب 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 المصنع.
- ضعي العجينة في كيس نايلون مدهون بالزيت أو في وعاء مغلى بفوطاة شاي. ثم اتركها في مكان دافئ إلى أن يتضاعف حجمها.

لاستخدام جهاز المطبخ المتكامل

مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام

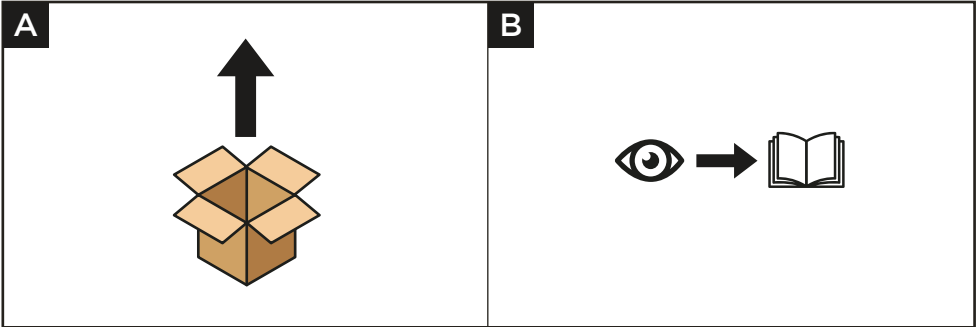


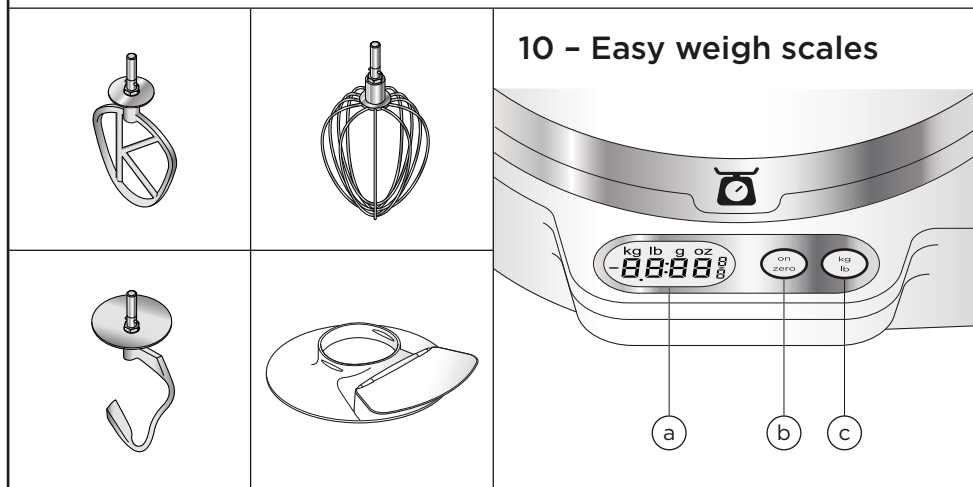
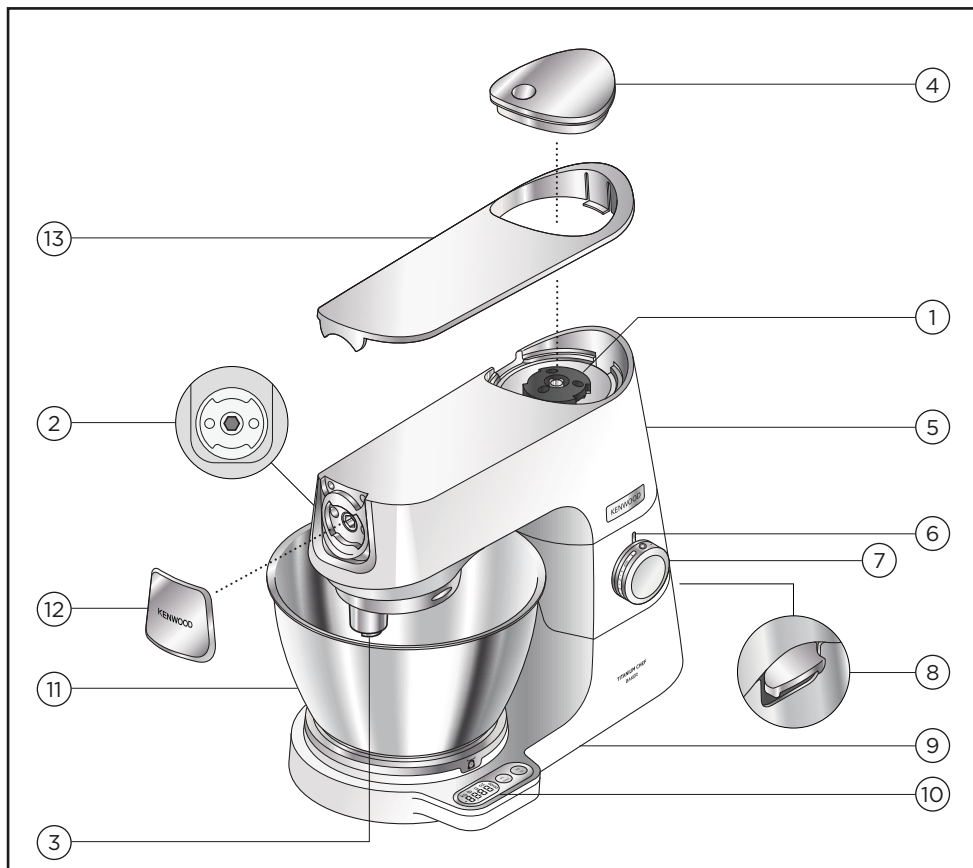
مخارج الملحقات

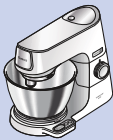
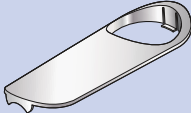
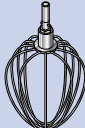
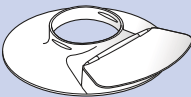
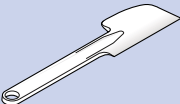
- ① مخرج السرعة العالية
- ② مخرج السرعة المنخفضة
- ③ مقبس إلحاق السلطانية

الخلاط

- ④ غطاء مخرج السرعة العالية
- ⑤ رأس الخلاط
- ⑥ ضوء مؤشر استعداد الخلاط
- ⑦ قرص التحكم في السرعة
- ⑧ ذراع تحرير رأس الخلاط
- ⑨ وحدة الطاقة (الموتور)
- ⑩ موازين Easyweigh
- a شاشة العرض
- b زر التشغيل/التصغير
- c زر كجم/رطل
- ⑪ السلطانية
- ⑫ غطاء مخرج السرعة المنخفضة
- ⑬ غطاء الرأس
- ⑭ مضرب العجين K
- ⑮ خفاقة البيض
- ⑯ أداة العجن
- ⑰ مانع الرذاذ





S			
	✗	✗	✓
	✗	✗	✓
	✓	✓	✗
	✗	✓	✗
	✓	✓	✗
	✗	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

العناية والتنظيف

- دائماً أوقف التشغيل وافصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي قبل التنظيف.
- قد يظهر القليل من الشحوم على مخرج السرعة البطيئة ② عند الاستخدام لأول مرة. هذا أمر طبيعي - ما عليك سوى مسحه.

وحدة الطاقة وأغطية المخرج وغطاء الرأس

- مسح بقطعة قماش رطبة ثم التجفيف (بما في ذلك الأقدام الموجودة في الجزء السفلي من الجهاز).
- يحظر استخدام المواد الكاشطة أو الغمر في الماء.

السلطانية

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

الأدوات ومانع الرذاذ

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

- إذا تم استخدام سلك تمديد:
- ١. يجب أن يكون التصنيف الكهربائي المدوّن لسلك التمديد مساوياً على الأقلّ للتصنيف الكهربائي للجهاز أو أكبر منه.
- ٢. يجب ترتيب السلك بحيث لا يثنى فوق المنضدة أو سطح الطاولة حيث يمكن للأطفال سحبه أو التعثر به دون قصد.
- ٣. يجب أن يكون سلك التمديد سلكاً مؤرضاً من ٣ أسلاك. تم إدراج التصنيف الكهربائي للجهاز في الجزء السفلي من الوحدة.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. احتفظي بالجهاز والسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال.
- يجب ملاحظة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- 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.
- تعتمد السعة القصوى على ملحق القطاعة/المطحنة الصغيرة المستخدم الذي يستمد حملاً أكبر. بعض الملحقات الأخرى قد تستمد حملاً أقل.
- استخدم الجهاز في الاستخدام المنزلي فقط. لا تتحمل Xerox أية مسؤولية في حالة تعرض الجهاز للاستخدام غير الصحيح أو عدم الالتزام بهذه التعليمات.

استهلاك الطاقة (ينطبق على المنتجات ذات رمز التاريخ الذي يبدأ بـ ٢٥### أو أعلى)

- مع وجود مفتاح التحكم في السرعة في وضع «O»
 - ينتقل تلقائياً إلى وضع Off (إيقاف التشغيل) خلال ٢٠ دقيقة من عدم النشاط وتنطفئ شاشة العرض.
 - طاقة وضع Off (إيقاف التشغيل): 0.3 وات.

قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي

- تأكد من تماثل مواصفات مصدر التيار الكهربائي لديك مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- تحذير: يجب توصيل هذا الجهاز بطرف أرضي.
- يتوافق هذا الجهاز مع تنظيمات الاتحاد الأوروبي 2004/1935 المتعلقة بالمواد والأجسام المتلامسة مع الأطعمة.

معلومات مهمة للسلامة

- اقرأ التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- قبل الاستخدام لأول مرة، أزيللي جميع العيوب وأي ملصقات. (يجب عدم إزالة ملصق التصنيف الموجود على قاعدة الجهاز). اغسلي الأجزاء: انظري: "العناية والتنظيف".
- 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.
- لفي دائماً مفتاح التحكم في السرعات إلى وضع إيقاف التشغيل 'Off' أو 'O' وافصلي الجهاز من مصدر التيار الكهربائي قبل تركيب أو إزالة الأدوات/الملحقات، وبعد الاستخدام وقبل التنظيف.
- قومي دائماً بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله من التيار الكهربائي قبل تركيب أو إزالة الأدوات/الملحقات، وبعد الاستخدام، وقبل التنظيف.
- حافظي دائماً على أجزاء الجسم، والشعر، والمجوهرات، والملابس الفضفاضة بعيداً عن الأجزاء المتحركة والملحقات المثبتة.
- يحظر ترك الجهاز مهماً.
- يحظر استخدام الجهاز في حالة تلفه. في مثل هذه الحالة، يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم "الصيانة والعناية بالعملاء".
- يحظر وضع أصابعك في آلية المفصلة.
- يحظر ترك السلك الكهربائي متديلاً في حالة وجود طفل، فقد ينتزعه.
- يحظر تشغيل جهاز المطبخ المتكامل عندما يكون الرأس مرفوعاً.
- يحظر يحذر تعرض وحدة الطاقة، السلك الكهربائي أو قابس التوصيل للماء.
- يحظر استخدام ملحق غير مصرح به.
- لا تستخدم أكثر من مخرج واحد (مقبس أدوات السلطانية ومخرج السرعة البطيئة) في المرة الواحدة.
- يحظر تجاوز الكميات والسرعات القصوى الواردة في مخطط الاستخدام الموصى به.
- عند استخدام ملحق ما، يجب قراءة تعليمات الأمان الواردة معه.
- توخي الحذر عند إزالة أدوات السلطانية بعد فترة استخدام مطولة حيث تكون درجة حرارتها مرتفعة.
- توخي الحذر عند حمل هذا الجهاز فهو ثقيل.
- لا تحاول تثبيت رأس الخلاط والوعاء والأدوات والمنفذ والسلك الكهربائي قبل حمل الجهاز.
- 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.
- عند تحريك الجهاز، امسكيه دائماً من القاعدة ورأس الخلاط.
- قد يؤدي سوء استخدام الجهاز إلى حدوث إصابات.
- يُستخدم سلك إمداد الطاقة القصير لتقليل المخاطر الناتجة عن التشابك أو التعثر.
- ويمكن استخدام أسلاك التمديد إذا تم توخي الحذر في استخدامها.

- معلومات مهمة للسلامة ٢٣-٢٤
- قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي ٢٤
- العناية والتنظيف ٢٥-٢٦
- قائمة الأجزاء ٢٧-٢٨
- لاستخدام جهاز المطبخ المتكامل ٢٩-٣٣
 - مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام ٢٩-٣٠
 - مخطط الاستخدام ٣١-٣٢
 - الوصفات ٣٣
- لاستخدام وظيفة الوزن ٣٤
- تركيب واستخدام مانع الرذاذ ٣٥
- ضبط الأداة ٣٦
- لتركيب وإزالة غطاء الرأس ٣٧
- الصيانة ورعاية العملاء ٣٨
- دليل اكتشاف المشكلات وحلها ٣٩-٤٠

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

© Copyright 2025 Kenwood Limited. All rights reserved



5720071803/2