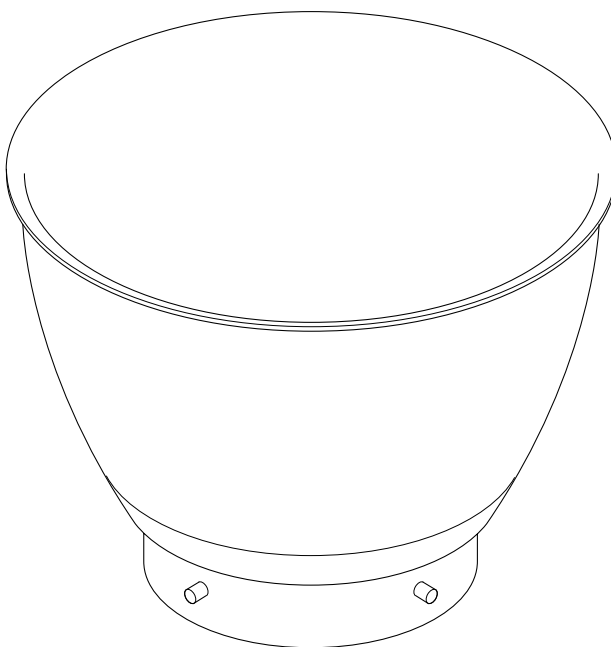


KENWOOD

English 2 - 3

Français 4 - 5

عربي ٧ - ٦



Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com



English

عربي

قبل القراءة، الرجاء قلب الصفحة الأولى لعرض الصور

تم تصميم السلطانية البلاستيكية للاستخدام مع الطرازات التالية فقط:
النوع: KVC65، النوع: KVC85،
النوع: KVL65، النوع: KVL85،
النوع: KWL90

The plastic bowl has been designed for use on the following models only:
TYPE: KVC65, TYPE: KVC85,
TYPE: KVL65, TYPE: KVL85,
TYPE: KWL90

Safety

- Keep away from heat (cooker tops, ovens, microwaves).
- Refer to your main Stand mixer instruction manual on the use of the bowl, its cleaning and if necessary, adjusting the height of the tools.

Service and Customer Care

For Service and Customer Care information refer the main manual for your Stand Mixer model or visit www.kenwoodworld.com.

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

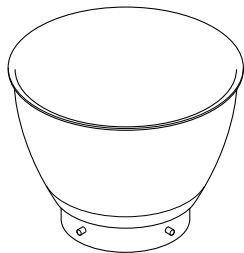
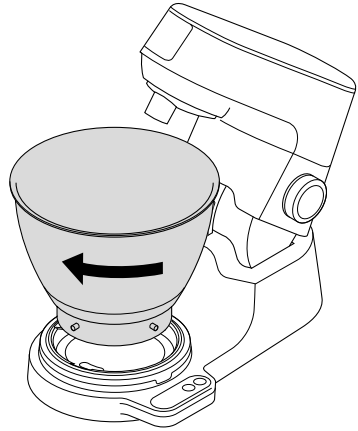
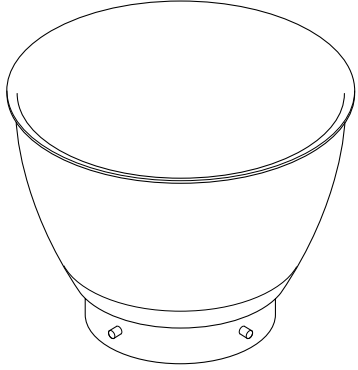
السلامة

- أبعديه عن مصادر الحرارة (سطح الموقد، الأفران، المايكروويف).
- ارجعي إلى دليل التعليمات الرئيسي لجهاز المطبخ المتكامل حول استخدام السلطانية وتنظيفها؛ وإذا لزم الأمر، قومي بتعديل ارتفاع أدوات السلطانية.

الخدمة ورعاية العملاء

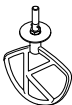
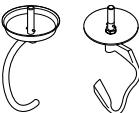
للحصول على معلومات حول الخدمة وخدمة العملاء، راجعي دليل ماكينة المطبخ الرئيسية أو تفضلي زيارة www.kenwoodworld.com.

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



Recommended Usage Chart

- This is for guidance only and will vary depending on the exact recipe and ingredients being processed.
- Never use the splashguard supplied with your stand mixer with the 5L plastic bowl. Splashguard only suitable for use with the 7L bowl only.
- Refer to your main stand mixer manual for processing times and speeds.

Tool			 (Max)
	Pastry & Biscuits - rubbing fat into flour	Flour Weight	500g
	All In one cake mixes	Total Weight	2kg
	Egg Whites		8 (280g)
	Fatless Sponge		620g
	Cream		0.5L
	Bread Dough (stiff yeasted)	Flour Weight	1.36kg
		Total Weight	2.18kg
	Soft yeasted dough (enriched with butter and eggs)	Flour Weight	1.3kg
		Total Weight	2.5kg

Français

Avant de lire, veuillez déplier la première page contenant les illustrations

Le bol en plastique a été conçu pour les modèles suivants uniquement :

TYPE : KVC65, TYPE : KVC85,

TYPE : KVL65, TYPE : KVL85,

TYPE : KWL90

Sécurité

- Maintenez à l'abri de la chaleur (tables de cuisson, fours, micro-ondes).
- Reportez-vous au manuel d'utilisation de votre robot pâtissier multifonction concernant l'utilisation du bol, son nettoyage et, au besoin, le réglage de la hauteur des accessoires du bol.

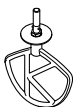
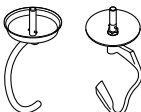
Service après-vente

Pour plus d'informations sur l'entretien et le service client, reportez-vous au manuel de votre robot de cuisine ou visitez www.kenwoodworld.com.

- Conçu et développé par Kenwood au Royaume-Uni.
- Fabriqué en Chine.

Conseils d'utilisation

- Informations données à titre indicatif qui varieront en fonction de la recette et des ingrédients utilisés.
- N'utilisez jamais la protection anti-éclaboussures fournie avec le robot pâtissier multifonction sur socle avec le bol en plastique de 5L. La protection anti-éclaboussures n'est utilisable qu'avec le bol de 7L.
- Reportez-vous au manuel principal du robot pâtissier multifonction sur socle pour connaître les durées et vitesses d'utilisation.

Outil			 (Max)
	Pâtisseries et biscuits : intègre les matières grasses à la farine	Quantité de farine	500 g
	Préparations pour gâteaux tout-en-un	Poids total	2 kg
	Blancs en neige		8 (280 g)
	Génoises sans matières grasses		620 g
	Crème		0,5 l
	Pâte à pain (levurée ferme)	Quantité de farine	1,36 kg
		Poids total	2,18 kg
	Pâte levurée souple (enrichie au beurre et aux oeufs)	Quantité de farine	1,3 kg
		Poids total	2,5 kg

جدول توصيات الاستخدام

- لأزمة المعروضة هي أزمة إرشادية فقط وتختلف حسب الوصفة والمكونات المستخدمة
- وافي الرذاذ المرفق يحظر استخدامه مع جهاز المطبخ المتكامل ذي السلطانية البلاستيكية سعة ٥ لترات. حيث إن وافي الرذاذ غير مناسب للاستخدام إلا مع سلطانية سعة ٧ لترات.
- ارجعي إلى دليل التعليمات الرئيسي لجهاز المطبخ المتكامل للاطلاع على أوقات التحضير والسرعات.

		الأداة	
(الحد الأقصى)			
٥٠٠ غرام	وزن الدقيق	المعجنات والبسكويت - خلط السمن مع الدقيق	
٢ كيلوغرام	الوزن الإجمالي	خلطات الكعكات الجاهزة	
٨ (٢٨٠ غرام)		بياض البيض	
٦٢٠ غرام		الخلطات الإسفنجية الخالية من الدهون	
٠.٥ لتر		القشدة	
١.٣٦ كيلوغرام		عجين الخبز (عجينة الخميرة السميكة)	
٢.١٨ كيلوغرام			
١.٣ كيلوغرام		عجينة الخميرة الخفيفة (غنية بالزبد والبيض)	
٢.٥ كيلوغرام			