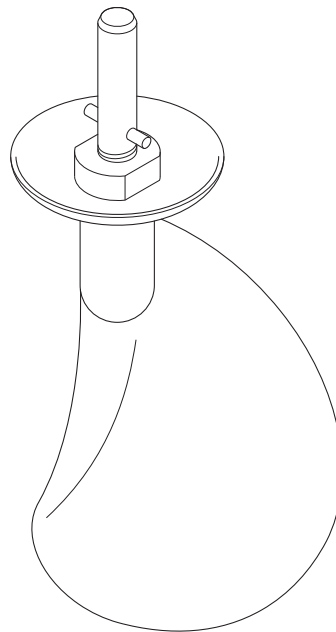


KENWOOD

AX511

instructions
istruzioni
instrucciones
Bedienungsanleitungen
gebruiksaanwijzing



English	2 - 6
Nederlands	7 - 11
Français	12 - 16
Deutsch	17 - 21
Italiano	22 - 26
Português	27 - 31
Español	32 - 36
Dansk	37 - 41
Svenska	42 - 46
Norsk	47 - 51
Suomi	52 - 56
Türkçe	57 - 61
Česky	62 - 66
Magyar	67 - 71
Polski	72 - 77
Русский	78 - 82
Ελληνικά	83 - 87
Slovenčina	88 - 92
Українська	93 - 97
عربي	١٠٢ - ٩٨



HEAD OFFICE: Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

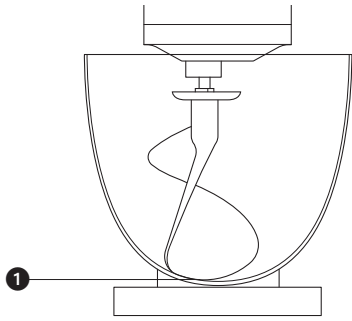
kenwoodworld.com

KENWOOD
CREATE MORE

123387/2

English

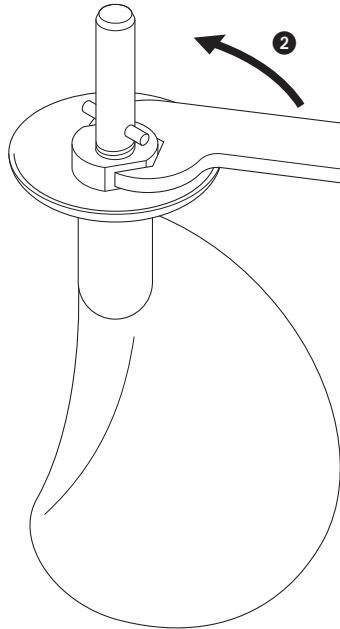
AX511 for use on Kitchen Machine kMix



before using your Kenwood attachment

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- Wash the tool: see 'care and cleaning'.

The folding tool is designed for folding light ingredients into heavier mixtures for example meringues, mousses, fruit foos, Genoese sponges, soufflés and to fold flour into cakes mixes. It is not to be used with heavy recipes such as dough, creaming fat and sugar or all in one cake mixes.




safety

Refer to your main Kitchen Machine instruction manual for relevant safety warnings.

to use your folding tool

- 1 With the Kitchen Machine switched off, insert the folding tool and lower the mixer head.

- Check the position of the folding tool in the bowl ①. Ideally the folding tool should be almost touching the bottom of the bowl.
- 2 If the clearance needs to be adjusted, raise the mixer head and remove the tool. Using the spanner provided loosen the nut sufficiently to allow adjustment of the shaft ②. 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. Re-tighten the nut.
- 3 Fit the tool to the mixer and lower the mixer head. (Check its position see point 2). Repeat the above steps as necessary until the tool is set correctly. Once this is achieved tighten the nut securely.
- 4 For best results use the Fold Function  and refer to the recommended quantity chart.

Important: If the Fold Function on your kMix Kitchen Machine has a "stop/start" action, use the Minimum Speed setting for optimum performance instead of the Fold Function.

See the Kenwood website for recipe suggestions.

hints

- Do not use a high speed as a low speed is required to optimise the folding performance.
- The tool is not designed to be used to mix hot ingredients, allow the ingredients to cool before using the folding tool.
- For best results do not over whisk egg whites or cream – the folding tool will not be able to fold the mixture correctly if the whisked mix is too firm.
- Do not fold the mixture for too long as the air will be knocked out and the mix will be too loose. Stop once the mix is sufficiently incorporated.
- Any unmixed ingredients left on the paddle or sides of the bowl should be carefully folded in using a spatula.

care & cleaning

- Wash the folding tool in hot soapy water, dry thoroughly.
- Alternatively the folding tool is dishwasher safe. A short low temperature (Maximum 50°C) programme is recommended.

service & customer care

If you need help with:

- using your attachment or
- servicing or repairs (in or out of guarantee)
- ☎ call Kenwood customer care on
023 9239 2333. Have your model number ready.
- **spares and attachments**
- ☎ call 0844 557 3653.
other countries
- Contact the shop where you bought your appliance.
- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.



**IMPORTANT INFORMATION
FOR CORRECT DISPOSAL
OF THE PRODUCT IN
ACCORDANCE WITH EC
DIRECTIVE 2002/96/EC.**

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste.

It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources.

As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

recommended quantity chart - Chef models

Recipe Type	Tool	Ingredients	Min Qty.	Max Qty.	Recommended Speed	Approx. Time (for folding stage unless stated)	Hints and Tips
Genoise Sponge/ Whisked Sponge	Whisk	Eggs	3	9	Max	4 – 5 mins	Whisk the eggs and sugar until they are thick, pale and creamy.
	Folding Tool	Flour Total mix	85g 350g	250g 1kg	Fold function	2 – 8 mins	When adding the flour, place it onto a sheet of grease proof paper, fold the side in to form a spout. Gradually add the flour into the mix using fold function. This operation can take up to 8 minutes, so be patient and wait until the last addition of flour has been incorporated into the mix before adding more.
Soufflés	Whisk	Eggs	2	6	Max	1 min	Whisk in a quarter of the whisked egg whites on speed 3 before folding in the remaining egg whites.
	Folding Tool	Total mix	300g	900g	Fold function	1 min	
Fruit Fools	Whisk	Cream	125ml	600ml	Max	1 – 2 mins	
	Folding Tool	Fruit Puree	80g	400g	Fold function	1 – 2 mins	

recommended quantity chart - Chef models

Recipe Type	Tool	Ingredients	Min Qty.	Max Qty.	Recommended Speed	Approx. Time (for folding unless stated)	Hints and Tips
Chocolate Mousse	Whisk	Total mix	600g	1.5kg	Max	2½ mins	Add the melted chocolate into the mix and fold all at one time. Fold in the egg whites a bit at a time.
	Folding Tool				Fold function		
Macaroons	Whisk	Total mix	400g	900g	Max	1 min	
	Folding Tool				Fold function		

* The above information is for guidance only and will vary depending on the exact recipe and ingredients being processed.
Egg sizes used in chart = medium (53g – 63g).

Nederlands

Vouw de voorpagina a.u.b. uit voordat u begint te lezen.
Op deze manier zijn de afbeeldingen zichtbaar

AX511 voor gebruik op kMix-keukenmachine

vóór u het Kenwood- hulpstuk gaat gebruiken

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
 - Verwijder alle verpakking en labels.
 - Was het hulpstuk: zie Onderhoud en reiniging
- Het vouwhulpstuk is bedoeld om lichte ingrediënten in zwaardere mengsels te vouwen, zoals voor meringue, mousse, vruchtenmousse, Genuese taarten en soufflés en om bloem in taartmixen te vouwen. Het hulpstuk mag niet worden gebruikt met zware recepten zoals deeg, kloppen van boter en suiker of kant-en-klaar-mixen.


veiligheid

Raadpleeg de gebruiksaanwijzing van uw keukenapparaat voor de betreffende veiligheidswaarschuwingen.

gebruik van uw vouwhulpstuk

- 1 Schakel de keukenmachine uit, bevestig het vouwhulpstuk en laat de kop van de mixer zakken. Controleer de positie van het vouwhulpstuk in de kom **1**. Het vouwhulpstuk moet de bodem van de kom bijna aanraken.
- 2 Als de tussenruimte aangepast moet worden, laat u de kop van de mixer omhoog komen en verwijderd u het hulpstuk. Gebruik de bijgeleverde sleutel om de moer voldoende los te draaien en de as bij te stellen **2**. Om het hulpstuk dichterbij de bodem van de kom te krijgen, draait u de schacht naar links. Om het hulpstuk verder van de bodem van de kom te verwijderen, draait u de schacht naar rechts. Draai de moer weer vast.
- 3 Zet het hulpstuk in de mixer en laat de mixerkop zakken. (Controleer de positie van het vouwhulpstuk; zie punt 2). Herhaal zo nodig de

bovengenoemde stappen tot het hulpstuk zich in de juiste positie bevindt. Vervolgens draait u de moer goed vast.

- 4 Voor het beste resultaat gebruikt u tijdens het vouwen de vouwfunctie  en raadpleegt de tabel met aanbevolen hoeveelheden.

Belangrijk: Als de vouwfunctie op uw kMix-keukenmachine een stop/start-modus heeft, gebruikt u de minimumsnelheidsinstelling voor een optimale werking in plaats van de vouwfunctie.

Zie de Kenwood-website voor suggesties voor recepten.

tips

- Gebruik geen hoge snelheid, omdat een lage snelheid nodig is om de werking van het vouwhulpstuk te optimaliseren.
- Het hulpstuk is niet bedoeld om hete ingrediënten te mengen; laat de ingrediënten afkoelen voordat u het vouwhulpstuk gebruikt.
- Voor het beste resultaat de eiwitten of room niet te lang kloppen – het vouwhulpstuk kan het mengsel niet goed vouwen als het geklopte mengsel te stevig is.

- Vouw het mengsel niet te lang, aangezien de lucht dan uit het mengsel wordt geslagen en het mengsel te slap wordt. Stop zodra het mengsel voldoende gemengd is.
- Ongemengde ingrediënten op het blad of de zijkanen van de kom moeten zorgvuldig met de spatel worden ingevouwen.

onderhoud en reiniging

- Was het vouwhulpstuk in heet zeepsop af en droog het daarna zorgvuldig af.
- U kunt het vouwhulpstuk ook veilig in de afwasmachine reinigen. Het verdient aanbeveling een programma met een lage temperatuur (maximaal 50 °C) te gebruiken.

onderhoud en klantenservice

Als u hulp nodig hebt met:

- uw apparaat gebruiken of
 - onderhoud en reparatie
 - kunt u contact opnemen met de winkel waar u het apparaat gekocht hebt.
-
- Ontworpen en ontwikkeld door Kenwood in het VK.
 - Vervaardigd in China.



**BELANGRIJKE
INFORMATIE VOOR DE
CORRECTE VERWERKING
VAN HET PRODUCT IN
OVEREENSTEMMING MET
DE EUROPESE RICHTLIJN
2002/96/EC**

Aan het einde van de levensduur van het product mag het niet samen met het gewone huishoudelijke afval worden verwerkt. Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschaft. Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat voorkomt mogelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaan en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat, teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen. Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.

tabel met aanbevolen hoeveelheden – Chef-modellen

Recepttype	Tool	Hulpstuk	Min hoeveelheid	Max hoeveelheid	Aanbevolen snelheid	Tijd bij benadering vouwstadium (voor tenzij vermeld)	Hints en tips
Genuese sponstaart / geklopte sponstaart	Garde	Eieren	3	9	Max	4 – 5 minuten	Klop de eieren en suiker tot ze en romig zijn.
	Vouwhulpstuk	Meel	85 g	250 g	Vouwfunctie	2 – 8 minuten	Wanneer u de bloem toevoegt, kunt u deze het best op een vel vetvrij papier doen en de zijkant van het papier omvouwen zodat een tuit ontstaat. Voeg de bloem geleidelijk met de vouwfunctie toe aan het mengsel. Deze handeling kan 8 minuten duren; heb dus geduld en wacht tot de laatste bloemtoevoeging in het mengsel is opgenomen voordat u meer toevoegt.
Soufflés	Garde	Eieren	2	6	Max	1 minuut	Klop een kwart van de geklopte eiwitten op snelheid 3 voordat u de overige eiwitten invouwt.
	Vouwhulpstuk	Kant-en-klaar-mix	300 g	900 g	Vouwfunctie	1 minuut	

tabel met aanbevolen hoeveelheden – Chef-modellen

Recepttype	Tool	Hulpstuk	Min hoeveelheid	Max hoeveelheid	Aanbevolen snelheid	Tijd bij benadering vouwstadium (voor tenzij vermeld)	Hints en tips
Vruchtenmousse	Garde	Room	125 ml	600 ml	Max	1 – 2 minuten max	
	Vouwhulpstuk	Vruchtenpuree	80 g	400 g	Vouwfunctie	1 – 2 minuten	
Chocolademousse	Garde	Kant-en- klaar-mix	600 g	1,5 kg	Max	2½ minuten	Voeg de gesmolten chocolade in het mengsel en vouw alles tegelijkertijd samen. Vouw het eiwit beetje bij beetje in het mengsel.
	Vouwhulpstuk				Vouwfunctie		
Bitterkoekjes	Garde	Kant-en- klaar-mix	400 g	900 g	Max	1 minuut	
	Vouwhulpstuk				Vouwfunctie		

* Bovenstaande informatie dient uitsluitend als richtlijn en is afhankelijk van het precieze recept en de ingrediënten die worden verwerkt.
De eieren die in de tabel worden gebruikt zijn medium (53 g – 63 g)

Français

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

AX511 à utiliser avec le robot de cuisine kMix sécurité

avant d'utiliser votre accessoire Kenwood

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.
- Lavez votre accessoire : reportez-vous à la section " nettoyage et entretien ".


L'accessoire mélange délicat est conçu pour insérer les ingrédients légers dans les mélanges plus épais pour obtenir par exemple des meringues, des mousses, des mousses aux fruits, des génoises, des soufflés, et également pour incorporer la farine aux mélanges à gâteaux. Il ne peut pas être utilisé dans les recettes portant sur des préparations épaisses comme la pâte, le montage en crème de matières grasses et sucre, et les mélanges tout-en-un pour gâteaux.

Reportez-vous au livret d'instructions de votre robot de cuisine principal pour connaître les recommandations de sécurité appropriées.

utilisation de l'accessoire mélange délicat

- 1 Votre robot de cuisine éteint, insérez l'accessoire mélange délicat et abaissez la tête du blender. Vérifiez la position de l'accessoire mélange délicat dans le bol ❶. Idéalement, l'accessoire mélange délicat devrait presque toucher le fond du bol.
- 2 Si vous devez régler le jeu de l'axe d'entraînement, relevez la tête du mixeur et retirez l'ustensile. Utilisez la clé pour desserrer suffisamment l'écrou afin de pouvoir ajuster l'axe ❷. Pour rapprocher plus l'ustensile vers le fond du bol, tournez l'axe dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Pour relever l'ustensile par

rapport au fond du bol,
tournez l'axe dans le sens des
aiguilles d'une montre.
Resserrez l'écrou.

- 3 Fixez l'ustensile sur le mixeur
et abaissez la tête du mixeur.
(Vérifiez sa position ; pour ce
faire, visualisez le point 2).
Renouvelez les étapes
mentionnées ci-dessus
jusqu'à ce que l'ustensile soit
correctement installé. Une fois
ce dernier mis en place,
resserrez totalement l'écrou.
- 4 Pour de meilleurs résultats,
utilisez la fonction Mélange
délicat  et reportez-vous au
tableau des quantités
recommandées.

Important : si la fonction
Mélange délicat sur votre
robot de cuisine kMix
possède une action " arrêt /
marche ", utilisez la vitesse
minimum pour des
performances optimales
à la place de la fonction
Mélange délicat.

Reportez-vous au site Internet
Kenwood pour obtenir des
suggestions de recettes.

conseils

- N'utilisez pas une vitesse
élevée car pour optimiser la
performance de l'accessoire
mélange délicat, il faut le faire

fonctionner à vitesse faible.

- L'ustensile n'est pas conçu
pour mélanger des ingrédients
chauds : laissez les
ingrédients refroidir avant
d'utiliser l'accessoire mélange
délicat.
- Pour de meilleurs résultats, ne
fouettez pas trop les blancs en
neige ou la crème –
l'accessoire mélange délicat
ne pourrait pas incorporer
correctement le mélange si la
préparation fouettée est trop
ferme.
- N'incorporez pas le mélange
trop longtemps car l'air
risquerait d'être balayé et le
mélange de devenir trop mou.
Arrêtez dès que le mélange
est suffisamment incorporé.
- Tous les ingrédients non
mélangés laissés sur la pale
ou les bords du bol doivent
être délicatement incorporés à
l'aide de la spatule.

nettoyage et entretien

- Lavez l'accessoire mélange
délicat à l'eau chaude
savonneuse, puis séchez
soigneusement.
- L'accessoire mélange délicat
peut également passer au
lave-vaisselle. Il est
recommandé d'utiliser un

programme court de lavage à basse température (maximum 50° C).



service après-vente

Si vous avez besoin d'aide concernant :

- utilisation de votre accessoire ou
 - l'entretien ou les réparations
 - contactez le magasin où vous avez acheté votre appareil.
-
- Conçu et développé par Kenwood au Royaume-Uni.
 - Fabriqué en Chine.

AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/CE.

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service. Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

tableau des quantités recommandées - modèles Chef

Type de recette	Ustensile	Ingrédients	Qté. min.	Qté. max.	Vitesse recommandée	durée approximative (pour la phase d'incorporation, sauf autrement stipulé)	Conseils et Astuces
Génoise / Génoise fourrée (de type Tropicienne)	Fouet	Œufs	3	9	Max	4 à 5 minutes	Fouettez les oeufs et le sucre jusqu'à obtenir une préparation épaisse, crémeuse et jaune pâle.
	Accessoire mélange délicat	Farine Mélange total	85 g 350 g	250 g 1 kg	Fonction mélange délicat	2 à 8 minutes	Lorsque vous ajoutez la farine, disposez-la sur une feuille de papier sulfurisé, rempliez un côté de la feuille pour former un bec verseur. Ajoutez progressivement la farine à la préparation à l'aide de la fonction mélange. Cette opération peut prendre jusqu'à 8 minutes, alors faites preuve de patience et attendez que toute la farine ait été incorporée au mélange avant d'en ajouter.
Soufflés	Fouet	Œufs	2	6	Max	1 minute	Fouettez un quart des blancs d'œufs battus à la vitesse 3 avant d'incorporer le reste des blancs d'œufs.
	Accessoire mélange délicat	Mélange total	300 g	900 g	Fonction mélange délicat	1 minute	

tableau des quantités recommandées - modèles Chef

Type de recette	Ustensile	Ingrédients	Qté. min.	Qté. max.	Vitesse recommandée	durée approximative (pour la phase d'incorporation, sauf autrement stipulé)	Conseils et Astuces
Mousses aux fruits	Fouet	Crème	125 ml	600 ml	Max	1 à 2 minutes max	
	Accessoire mélange délicat	Purée de fruit	80 g	400 g	Fonction mélange délicat	1 à 2 minutes	
Mousse au chocolat	Fouet	Mélange total	600 g	1,5 kg	Max	2 minutes ½	Ajoutez le chocolat fondu au mélange et incorporez tout à la fois. Incorporez ensuite les blancs des oeufs portion par portion.
	Accessoire mélange délicat				Fonction mélange délicat		
Macarons	Fouet	Mélange total	400 g	900 g	Max	1 minute	
	Accessoire mélange délicat				Fonction mélange délicat		

* Les informations présentées ci-dessus sont fournies à titre indicatif seulement et tout dépend de la recette appliquée et des ingrédients utilisés en cours de traitement.

Les oeufs utilisés dans le tableau sont des oeufs de taille moyenne (entre 53 et 63 g).

Deutsch

Vor dem Lesen bitte die Titelseite mit den Illustrationen auseinanderfalten

AX511, geeignet für die
kMix Küchenmaschine

Vor Gebrauch Ihres Kenwood Aufsatzes

- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und Aufkleber.
- Waschen Sie das Unterheb-Rührelement ab: siehe „Pflege und Reinigung“.

Das Unterheb-Rührelement dient zum Unterheben von leichten Zutaten in schwereren Mischungen (z. B. Baisers, Mousse, Schaumspeisen, Biskuitteig und Soufflés) oder zum Unterheben von Mehl in Kuchenteige. Es eignet sich nicht für schwere Massen wie Knetteig, zum Schaumigschlagen von Fett und Zucker oder für Teige, bei denen alle Zutaten gleichzeitig verarbeitet werden.

Sicherheit

Siehe die Sicherheitswarnungen in den Gebrauchsanleitungen zu Ihrer Küchenmaschine.


Verwendung Ihres Unterheb- Rührelements

- 1 Führen Sie das Unterheb-Rührelement bei ausgeschalteter Küchenmaschine in den Maschinenkopf ein und klappen Sie den Kopf nach unten. Überprüfen Sie die Position des Unterheb-Rührelements in der Schüssel
①. Das Unterheb-Rührelement sollte den Boden der Schüssel fast berühren.
- 2 Wenn Sie den Abstand ändern müssen, klappen Sie den Maschinenkopf nach oben und nehmen Sie das Unterheb-Rührelement ab. Lösen Sie die Mutter mit dem beiliegenden Schraubenschlüssel genügend, um die Höhe des Schafts zu verstellen ②. Zum

Senken des Röhrelements drehen Sie den Schaft gegen den Uhrzeigersinn.

Zum Anheben des Röhrelements drehen Sie den Schaft im Uhrzeigersinn.

Ziehen Sie die Mutter wieder fest.

- 3 Bringen Sie das Röhrelement erneut am Maschinenkopf an und klappen Sie den Kopf nach unten. (Prüfen Sie die Position, siehe Punkt 2.) Wiederholen Sie die Schritte nach Bedarf, bis das Unterheb-Röhrelement richtig sitzt. Ziehen Sie daraufhin die Mutter wieder fest.
- 4 Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Unterheb-Funktion  verwenden und sich an die Angaben in der Empfehlungstabelle halten.

Wichtig: Wenn die Unterheb-Funktion Ihrer kMix Küchenmaschine im „Stopp/Start“-Betrieb arbeitet, sollten Sie für optimale Leistung anstelle dieser Funktion eher die Mindestgeschwindigkeit wählen.

Rezeptvorschläge finden Sie auf der Kenwood Website.

Tipps

- Keine hohen Geschwindigkeiten verwenden,

da zum optimalen Unterheben eine niedrige Geschwindigkeit erforderlich ist.

- Das Unterheb-Röhrelement eignet sich nicht zum Einrühren von heißen Zutaten. Diese daher vor Gebrauch des Rührers abkühlen lassen.
- Für beste Ergebnisse sollten Eischnee und Sahne nicht zu stark geschlagen werden – das Unterheb-Röhrelement kann die Mischung nicht korrekt verarbeiten, wenn sie zu fest wird.
- Schlagen Sie die Mischung nicht zu lange, da sie ansonsten ihre Luftigkeit und Konsistenz verliert. Stoppen Sie, sobald die Zutaten ausreichend gemischt sind.
- Etwaige nicht vermischte Zutaten am Unterheb-Röhrelement oder an der Schüsselwand sollten vorsichtig mit einem Spatel untergehoben werden.

Pflege und Reinigung

- Mit heißem Wasser und Spülmittel abwaschen und gründlich abtrocknen.
- Sie können das Unterheb-Röhrelement auch in die Geschirrspülmaschine geben. Wir empfehlen ein kurzes Programm bei niedriger Temperatur (maximal 50°C).

Kundendienst und Service

Für Hilfe hinsichtlich:

- Verwendung Ihres Zubehörs oder
- Wartung oder Reparatur
- Setzen Sie sich bitte mit Ihrem Händler in Verbindung, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.
- Gestaltet und entwickelt von Kenwood GB.
- Hergestellt in China.



WICHTIGER HINWEIS FÜR DIE KORREKTE ENTSORGUNG DES PRODUKTS IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER EG-RICHTLINIE 2002/96/EG

Am Ende seiner Nutzungszeit darf das Produkt NICHT mit dem Hausmüll entsorgt werden. Es muss zu einer örtlichen Sammelstelle für Sondermüll oder zu einem Fachhändler gebracht werden, der einen Rücknahmeservice anbietet. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgeräts vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht dies die Wiederverwertung der Materialien, aus denen das Gerät hergestellt wurde, was erhebliche Einsparungen an Energie und Rohstoffen mit sich bringt. Zur Erinnerung an die korrekte getrennte Entsorgung von Haushaltsgeräten ist das Gerät mit dem Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet.

Empfehlungstabelle - Chef Modelle

Rezeptart	Rührelement	Zutaten	Min. Menge	Max. Menge	Empfohlene Geschwindigkeit	Ungefähre Zeit für das Unterheben (wenn nicht, anders angegeben)	Hinweise und Tipps
Biskuitteig	Schneebesen	Eier	3	9	Max	4 - 5 Min.	Eier und Zucker schlagen, bis die Masse dick, hell und cremig wird.
	Unterheb-Rührelement	Mehl Gesamtgewicht	85 g 350 g	250 g 1 kg	Unterheb-Funktion	2 - 8 Min.	Zum sauberen Hinzugeben des Mehls dieses auf ein Blatt Backpapier schütten und die Seiten des Blatts nach innen falten, damit eine Rinne entsteht. Das Mehl stufenweise unter Verwendung der Unterheb-Funktion zur Mischung hinzufügen. Vorgang kann bis zu 8 Minuten dauern. Seien Sie also geduldig und warten Sie, bis die letzte Zugabe verarbeitet ist, bevor Sie weiteres Mehl dazugeben.
Soufflés	Schneebesen	Eier	2	6	Max	1 Min.	Ein Viertel des Eischnees bei
	Unterheb-Rührelement	Gesamtgewicht	300 g	900 g	Unterheb-Funktion	1 Min.	Geschwindigkeitsstufe 3 einrühren und dann den restlichen Eischnee unterheben.

Empfehlungstabelle - Chef Modelle

Rezeptart	Rührelement	Zutaten	Min. Menge	Max. Menge	Empfohlene Geschwindigkeit	Ungefähre Zeit für das Unterheben (wenn nicht, anders angegeben)	Hinweise und Tipps
Schaumspeisen	Schneebeesen	Sahne	125 ml	600 ml	Max	1 – 2 Min. max	
	Unterheb-Rührelement	Püriertes Obst	80 g	400 g	Unterheb-Funktion	1 – 2 Min.	
Schokoladenmousse	Schneebeesen	Gesamtgewicht	600 g	1,5 kg	Max	2½ Min.	Die geschmolzene Schokolade in die Mischung geben und unterheben. Das Eiweiß schrittweise unterheben.
	Unterheb-Rührelement				Unterheb-Funktion		
Makronen	Schneebeesen	Gesamtgewicht	400 g	900 g	Max	1 Min.	
	Unterheb-Rührelement				Unterheb-Funktion		

* Die obigen Angaben dienen lediglich zur Orientierung.

Tatsächliche Mengen und Zeiten sind abhängig vom jeweiligen Rezept und den verarbeiteten Zutaten.

Eiergröße in der Tabelle = mittelgroß (53 g - 63 g).

Italiano

Prima di leggere questo manuale si prega di aprire la prima pagina, al cui interno troverete le illustrazioni

AX511 da utilizzare su apparecchi della linea Kitchen Machine kMix

prima di utilizzare la vostra apparecchiatura Kenwood

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.
- Lavare l'accessorio: si rimanda alla sezione 'cura e pulizia'.

La spatola per la pasticceria è studiata per incorporare ingredienti leggeri a miscele più dense, come ad esempio meringhe, mousse, fruit fool (dessert a base di frutta e crema), pan di spagna, soufflé e per incorporare la farina in miscele per dolci. Non utilizzare per miscele più pesanti come pasta, montare a neve burro e zucchero o per le miscele dei preparati per dolci.


sicurezza

Per le indicazioni di sicurezza rilevanti, si rimanda al manuale d'istruzioni dell'apparecchio Kitchen Machine.

per usare la spatola per la pasticceria

- 1 Con l'apparecchio Kitchen Machine spento, inserire la spatola per la pasticceria e abbassare la testa dell'impastatore. Verificare la posizione della spatola per la pasticceria all'interno della ciotola **1**.
Teoricamente, la spatola per la pasticceria deve quasi sfiorare il fondo della ciotola.
- 2 Se occorre aggiustare la posizione dell'impastatore, sollevare la testa dell'impastatore e rimuoverlo.
Usando la chiave fornita, allentare a sufficienza il dado per consentire di regolare l'alberino **2**. Per abbassare l'accessorio e avvicinarlo al fondo del recipiente, ruotare l'alberino in senso antiorario.

Per sollevare l'accessorio e allontanarlo dal fondo del recipiente, ruotare l'alberino in senso orario. Riavvitare il dado.

- 3 Montare l'accessorio sul dell'impastatore e abbassare la testa di quest'ultimo. (Verificare la posizione, si rimanda al punto 2). Ripetere le operazioni di cui sopra se necessario, fino a quando l'accessorio sarà montato correttamente. Dopo aver montato correttamente l'accessorio, avvitare con cura il dado.
- 4 Per risultati ottimali, scegliere la funzione Spatola  e fare riferimento alla tabella delle quantità raccomandate.

Importante: Se la funzione Spatola sull'apparecchio kMix Kitchen Machine è dotata di opzione intermittente, per ottenere risultati ottimali utilizzare invece la velocità minima.

Si rimanda al sito Web di Kenwood per consigli e ricette.

suggerimenti

- Non utilizzare la velocità elevata, poiché per ottimizzare la performance d'incorporazione occorre la velocità bassa.
- L'accessorio non è stato concepito per essere utilizzato con ingredienti caldi, lasciare

sempre raffreddare gli ingredienti prima di utilizzare la spatola per la pasticceria.

- Per risultati ottimali, non lavorare eccessivamente gli albumi o la panna – la spatola per la pasticceria non sarà in grado di mescolare correttamente se la miscela è troppo densa.
- Non mescolare troppo a lungo, per evitare di eliminare l'aria dalla miscela rendendola troppo slegata. Fermarsi non appena la miscela è sufficientemente incorporata.
- Gli ingredienti non mescolati o che restano sulle pale o sui lati del recipiente devono essere incorporati con cura usando una spatola.

cura e pulizia

- Lavare con acqua tiepida e detergente e asciugare con cura.
- La spatola per la pasticceria può essere lavata in lavastoviglie. Si raccomanda di usare un programma breve a bassa temperatura (max. 50°C).

manutenzione e assistenza tecnica

Se si ha bisogno di assistenza riguardo:

- utilizzare l'accessorio o
 - manutenzione o riparazioni
 - Contattare il negozio dove si è acquistato l'apparecchio.
-
- Disegnato e progettato da Kenwood nel Regno Unito.
 - Prodotto in Cina.



IMPORTANTI AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2002/96/EC.

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani.

Deve essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che offrono questo servizio.

Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere notevoli risparmi in termini di energia e di risorse.

Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il simbolo del bidone a rotelle barrato.

tabella delle quantità raccomandate - Modelli Chef

Tipo di ricetta	Accessorio	Ingredienti	Qtà Min.	Qtà Max.	Velocità raccomandata	Durata approssimativa per l'incorporazione, tranne laddove indicato)	Suggerimenti e consigli
Torta Genoise/ Pan di Spagna	Frusta	Uova	3	9	Max	4 - 5 min.	Sbattere le uova e lo zucchero insieme fino a quando si forma una miscela spessa, chiara e cremosa.
	Spatola per la pasticceria	Farina Miscela totale	85g 350g	250g 1kg	Funzione Spatola	2 - 8 min.	Per aggiungere la farina, metterla su un foglio di carta da forno, piegare i lati e formare un beccuccio. Aggiungere gradualmente la farina alla miscela utilizzando la funzione Spatola. Quest'operazione può durare fino a 8 minuti, quindi occorre portare pazienza e attendere fino a quando tutta l'ultima aggiunta di farina sarà stata incorporata, prima di aggiungerne dell'altra.
Soufflé	Frusta	Eier	2	6	Max	1 min.	Sbattere un quarto degli albumi montati a neve a velocità 3, prima di aggiungere la parte restante.
	Spatola per la pasticceria	Miscela totale	300g	900g	Funzione Spatola	1 min.	

tabella delle quantità raccomandate - Modelli Chef

Tipo di ricetta	Accessorio	Ingredienti	Qtà Min.	Qtà Max.	Velocità raccomandata	Durata approssimativa per l'incorporazione, tranne laddove indicato)	Suggerimenti e consigli
Mousse a base frutta	Frusta	Panna	125ml	600ml	Max	1 - 2 min. max	
	Spatola per la pasticceria	Purea di frutta	80g	400g	Funzione Spatola	1 - 2 min.	
Mousse al cioccolato	Frusta	Miscela totale	600g	1.5kg	Max	2½ min.	Aggiungere il cioccolato sciolto alla miscela e incorporarlo contemporaneamente. Aggiungere gli albumi un poco per volta.
	Spatola per la pasticceria				Funzione Spatola		
Macaroon	Frusta	Miscela totale	400g	900g	Max	1 min.	
	Spatola per la pasticceria				Funzione Spatola		

* Le informazioni di cui sopra sono solo un suggerimento e variano in base alla ricetta esatta e agli ingredienti lavorati.
Dimensione delle uova utilizzate nella tabella = medie (53g - 63g).

Português

Antes de ler, por favor desdobre a primeira página, que contém as ilustrações

AX511 para usar na
Máquina de Cozinha kMix

para utilizar o seu
acessório para envolver

antes de utilizar o seu acessório Kenwood

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.
- Lave o acessório: ver “cuidados e limpeza”.


O acessório para envolver foi concebido para envolver ingredientes leves em misturas pesadas como por exemplo, suspiros, mousses, doces de frutos com natas batidas, Pão-de-ló, soufflés e misturar farinha em preparados para bolos. Não deve ser usado em receitas pesadas como massa para pão, bater gordura com açúcar ou pré-preparados para bolos.

segurança

Consulte o livro de instruções da sua Máquina de Cozinha principal para informações importantes sobre avisos de segurança.

- 1 Com a Máquina de Cozinha em OFF, insira o acessório para envolver e baixe a cabeça da batedeira. Conforme a posição do acessório na taça **1**. A posição ideal é o acessório estar quase a tocar o fundo da taça.
- 2 Se a folga precisar de ser reajustada, levante a cabeça da batedeira e remova o acessório. Utilizando a chave de bocas fornecida, liberte um pouco a porca para reajustar suficientemente o eixo **2**. Para baixar o acessório mais para o fundo da taça, gire o eixo na direcção contrária à dos ponteiros do relógio. Para levantar o acessório de forma a que este não toque no fundo da taça, gire o eixo na direcção dos ponteiros do relógio. Volte a apertar a porca.
- 3 Coloque o acessório na batedeira e baixe a cabeça desta. (Confirme a sua

posição ver ponto 2). Repita, se necessário, os passos anteriores até que o acessório esteja na posição correcta. Uma vez conseguida a posição correcta, aperte a porca de forma segura.

- 4 Para obter melhores resultados use a Função de Envolver  e consulte o quadro de quantidades recomendadas.

Importante: Se a Função de Envolver da sua Máquina de Cozinha kMix possui a acção iniciar/parar, em vez de usar a Função de Envolver use a regulação Velocidade Mínima para obter um desempenho optimizado.

Visite o site da Kenwood para obter receitas.

dicas

- Não utilize uma velocidade alta uma vez que é indispensável utilizar uma velocidade baixa para obter um resultado óptimo quando envolver os ingredientes.
- Este acessório NÃO deve ser utilizado com ingredientes quentes, por isso deixe-os arrefecer antes de utilizar o acessório para envolver
- Para obter melhores resultados não bata

previamente demasiado as claras em castelo ou natas – o acessório para envolver não será capaz de as misturar correctamente se estiverem demasiado firmes.

- Não envolva a mistura demasiado tempo uma vez que o ar será expelido e a mistura ficará demasiado solta. Pare logo que a mistura esteja suficientemente incorporada.
- Os ingredientes não envolvidos porque ficaram agarrados ao acessório ou aos lados da taça devem ser cuidadosamente envolvidos com uma espátula.

cuidados e limpeza

- Lave o acessório para envolver em água com sabão e seque cuidadosamente.
- Em alternativa pode lavar o acessório para envolver na máquina de lavar-louça. É recomendado que utilize um programa de temperatura baixa (máximo 50°C)

assistência e cuidados do cliente

Caso necessite de assistência para:

- utilizar o seu acessório, ou
 - assistência ou reparações
 - Contacte o estabelecimento onde adquiriu o electrodoméstico.
-
- Concebido e projectado no Reino Unido pela Kenwood.
 - Fabricado na China.



ADVERTÊNCIAS PARA A ELIMINAÇÃO CORRECTA DO PRODUTO NOS TERMOS DA DIRECTIVA EUROPEIA 2002/96/EC.

No final da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado conjuntamente com os resíduos urbanos.

Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada das autoridades locais, ou junto dos revendedores que prestem esse serviço.

Eliminar separadamente um electrodomésticos permite evitar as possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública resultantes da sua eliminação inadequada, além de permitir reciclar os materiais componentes, para, assim se obter uma importante economia de energia e de recursos.

Para assinalar a obrigação de eliminar os electrodomésticos separadamente, o produto apresenta a marca de um contentor de lixo com uma cruz por cima.

quadro de quantidades recomendadas – modelos Chef

Tipo de receita	Utensílio	Ingredientes	Qt. Mín.	Qt. Máx.	Velocidade Recomendada	Tempo Aprox. (para a fase de envolver, excepto indicação em contrário)	Dicas e Sugestões
Pão-de-ló/Massa esponjosa	Batedor de varetas	Ovos	3	9	Máx.	4 - 5 min.	Bata os ovos com o açúcar até a mistura ficar muito clara, pegajosa e cremosa.
	Acessório para Envolver	Farinha Peso total	85 g 350 g	250 g 1 kg	Função de Envolver	2 - 8 min.	Quando adicionar a farinha, coloque-a numa folha de papel à prova de gordura, segure-a dos dois lados para formar uma espécie de tubo. Gradualmente adicione a farinha à mistura usando a função de envolver. Esta etapa pode demorar até 8 minutos, por isso deve ser paciente e esperar até que a última farinha esteja bem incorporada antes de poder adicionar mais.
Soufflés	Batedor de varetas	Ovos	2	6	Máx.	1 min.	Incorpore batendo um quarto das claras de ovos já batidas à velocidade 3 antes de envolver as restantes claras de ovos.
	Acessório para Envolver	Peso total	300 g	900 g	Função de Envolver	1 min.	

quadro de quantidades recomendadas – modelos Chef

Tipo de receita	Utensílio	Ingredientes	Qt. Mín.	Qt. Máx.	Velocidade Recomendada	Tempo Aprox. (para a fase de envolver, excepto indicação em contrário)	Dicas e Sugestões
Doces de frutos com natas batidas	Batedor de varetas	Bater natas	125 ml	600 ml	Máx.	1 – 2 min. Máx.	
	Acessório para Envolver	Puré de Frutos	80 g	400 g	Função de Envolver	1 – 2 min.	
Mousse de Chocolate	Batedor de varetas	Peso total	600 g	1,5 kg	Máx.	2½ min.	Adicione o chocolate derretido à mistura e envolva de uma só vez. Envolve as claras de ovos um pouco de cada vez.
	Acessório para Envolver				Função de Envolver		
Macarons (Biscoitos secos à base de amêndoa)	Batedor de varetas	Peso total	400 g	900 g	Máx.	1 min.	
	Acessório para Envolver				Função de Envolver		

* As informações acima são apenas indicativas e variarão de acordo com a respectiva receita e os ingredientes utilizados. Tamanho dos ovos usados no quadro = Classe M (53 g – 63 g).

Español

Antes de leer, por favor despliegue la portada que muestra las ilustraciones

AX511 para usar en el Robot de cocina kMix

antes de utilizar el accesorio Kenwood

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.
- Lave el utensilio: consulte “cuidado y limpieza”.

El utensilio para incorporar ingredientes está diseñado para incorporar ingredientes ligeros a mezclas más pesadas como, por ejemplo, merengues, mousses, purés de fruta con nata o crema, bizcochos, suflés, así como para incorporar harina a los preparados para tartas. No debe utilizarse con recetas pesadas como masa ni para batir mantequilla y azúcar ni preparados para tartas en un solo paso.


seguridad

Consulte el manual principal de instrucciones de su robot de cocina para obtener información sobre las advertencias importantes respecto a la seguridad.

para usar su utensilio para incorporar ingredientes

- 1 Con el robot de cocina apagado, inserte el utensilio para incorporar ingredientes y baje el cabezal de la mezcladora. Compruebe la posición del utensilio para incorporar ingredientes en el bol **1**. Lo ideal sería que el utensilio casi tocara el fondo del bol.
- 2 Si hay que ajustar el espacio libre, levante el cabezal de la mezcladora y quite el utensilio. Con la llave inglesa facilitada, afloje la tuerca lo bastante para permitir el ajuste del eje **2**. Para bajar el utensilio más cerca del fondo del bol, gire el eje en sentido contrario a las agujas del reloj.

Para subir el utensilio hacia arriba y alejarlo del fondo del bol, gire el eje en el sentido de las agujas del reloj. Vuelva a apretar la tuerca.

- 3 Acople el utensilio a la mezcladora y baje el cabezal. (Compruebe su posición, ver punto 2). Repita los pasos anteriores, en caso necesario, hasta que el utensilio esté colocado correctamente. Una vez conseguido, apriete bien la tuerca.
- 4 Para obtener mejores resultados, use la función de incorporación  y consulte la tabla de cantidades recomendadas.

Importante: si la función de incorporación de su robot de cocina kMix dispone de una acción de “arranque/parada”, use el ajuste de velocidad mínima para obtener un resultado óptimo en vez de la función de incorporación.

Visite el sitio web de Kenwood para ver sugerencias de recetas.

consejos

- El utensilio no está diseñado para mezclar ingredientes calientes; deje que los ingredientes se enfríen antes de usar el utensilio.
 - Para obtener mejores resultados, no bata demasiado las claras de huevo o la nata ya que el utensilio para incorporar ingredientes no podrá remover la mezcla correctamente si la mezcla batida es demasiado consistente.
 - No remueva la mezcla durante demasiado tiempo ya que se eliminará el aire y la mezcla quedará demasiado blanda. Deje de remover una vez que la mezcla esté suficientemente ligada.
 - Cualquier ingrediente que quede sin mezclar en la paleta o en los lados del bol se debe incorporar poco a poco con una espátula.
- No utilice una velocidad alta ya que se necesita una velocidad baja para optimizar el rendimiento del utensilio para incorporar ingredientes.

cuidado y limpieza

- Lave el utensilio para incorporar ingredientes en agua caliente con jabón y séquelo bien.
- El utensilio para incorporar ingredientes también se puede lavar en el lavavajillas. Se recomienda utilizar un programa corto y a baja temperatura (50 °C máximo).

servicio técnico y atención al cliente

Si necesita ayuda sobre:

- el uso de su accesorio o
- el servicio técnico o reparaciones
- Póngase en contacto con el establecimiento en el que compró el aparato.

- Diseñado y creado por Kenwood en el Reino Unido.
- Fabricado en China.



ADVERTENCIAS PARA LA ELIMINACIÓN CORRECTA DEL PRODUCTO SEGÚN ESTABLECE LA DIRECTIVA EUROPEA 2002/96/CE.

Al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse junto a los desechos urbanos.

Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que faciliten este servicio. Eliminar por separado un electrodoméstico significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación inadecuada, y permite reciclar los materiales que lo componen, obteniendo así un ahorro importante de energía y recursos. Para subrayar la obligación de eliminar por separado los electrodomésticos, en el producto aparece un contenedor de basura móvil tachado.

tabla de cantidades recomendadas – modelos Chef

Tipo de receta	Utensilio	Ingredientes	Cant. mín.	Cant. máx.	Velocidad recomendada	Tempo Aprox. (para la fase de incorporación, a menos que se indique otra cosa)	Consejos y sugerencias
Bizcocho/ Bizcocho esponjoso	Batidor de varillas	Huevos	3	9	Máx	4 - 5 minutos	Bata los huevos y el azúcar hasta que la mezcla resultante esté espesa, pálida y cremosa.
	Utensilio para incorporar ingredientes	Harina Mezcla total	85 g 350 g	250 g 1 kg	Función de incorporación	2 - 8 minutos	Al añadir la harina, póngala sobre una hoja de papel manteca, doble el lado hacia adentro para formar un pico vertedor. Añada la harina a la mezcla poco a poco usando la función de incorporación. Esta operación puede costar hasta 8 minutos, tenga paciencia y espere hasta que la última adición de harina se haya incorporado a la mezcla antes de añadir más.
Suffés	Batidor de varillas	Huevos	2	6	Máx	1 minuto	Añada una cuarta parte de las claras de huevo batidas a velocidad 3, sin dejar de bair, antes de añadir las claras de huevo restantes.
	Utensilio para incorporar ingredientes	Mezcla total	300 g	900 g	Función de incorporación	1 minuto	

tabla de cantidades recomendadas – modelos Chef

Tipo de receta	Utensilio	Ingredientes	Cant. mín.	Cant. máx.	Velocidad recomendada	Tempo Aprox. (para la fase de incorporación, a menos que se indique otra cosa)	Consejos y sugerencias
Purés de fruta con nata o crema	Batidor de varillas	Nata	125 ml	600 ml	Máx	1 – 2 minutos Máx	
	Utensilio para incorporar ingredientes	Puré de fruta	80 g	400 g	Función de incorporación	1 – 2 minutos	
Mousse de chocolate	Batidor de varillas	Mezcla total	600 g	1,5 kg	Máx	2½ minutos	Añada el chocolate derretido a la mezcla y remuévalo todo de una sola vez. Añada las claras de huevo poco a poco.
	Utensilio para incorporar ingredientes				Función de incorporación		
Macarrones	Batidor de varillas	Mezcla total	400 g	900 g	Máx	1 minuto	
	Utensilio para incorporar ingredientes				Función de incorporación		

* La información arriba mencionada es solo una orientación y variará dependiendo de la receta exacta y de los ingredientes que se procesen. Tamaños de los huevos usados en la tabla = mediano (53 g – 63 g).

Dansk

Inden brugsanvisningen læses, foldes forsiden med illustrationerne ud

AX511 til brug på kMix-køkkenmaskiner

før du bruger Kenwood tilbehør

- Læs denne brugervejledning nøje og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Fjern al emballage og mærkater.
- Vask redskabet: se 'pleje og rengøring'.


Folderedskabet er konstrueret til at folde lette ingredienser i tunge blandinger som f.eks. marengs, mousse, frugt-flødepureer, italienske sandkager og souffléer samt til at folde mel i kageblandinger. Det må ikke anvendes til tunge opskrifter som f.eks. dej, til at lave en creme af fedt og sukker eller til alt i én-kageblandinger.

sikkerhed

Se hovedvejledningen til køkkenmaskinen ang. relevante sikkerhedsadvarsler.

brug af folderedskabet

- 1 Mens køkkenmaskinen er slukket, sættes folderedskabet i, og mikserhovedet sænkes. Kontrollér folderedskabets position i skålen **1**. Det er bedst, hvis folderedskabet næsten berører bunden af skålen.
- 2 Hvis frigangen skal justeres, løftes mikserhovedet, og redskabet tages ud. Brug den medfølgende skruenøgle til at løsne møtrikken nok til at akslen **2** kan justeres. Redskabet sænkes nærmere bunden af skålen ved at dreje akslen mod uret. Redskabet løftes væk fra bunden af skålen ved at dreje akslen med uret. Stram møtrikken igen.
- 3 Sæt redskabet i mikserhovedet. (Kontrollér redskabets position, se punkt 2). Gentag trinene herover efter behov, indtil redskabet sidder korrekt. Når dette er opnået strammes møtrikken godt til.

- 4 Det bedste resultat opnås ved at bruge foldefunktionen , og følge tabellens anbefalede mængder.

Vigtigt: Hvis foldefunktionen på kMix-køkkenmaskinen har en "stop/start"-funktion, skal du bruge laveste hastighed for at opnå det bedste resultat i stedet for foldefunktionen.

Se Kenwood websiden for forslag på opskrifter.

vink

- Undlad at bruge en høj hastighed, da der behøves en lav hastighed til at opnå den bedste foldning.
- Redskabet er ikke beregnet til at blive brugt til blanding af varme ingredienser. Stil ingredienserne til afkøling, før du bruger folderedskabet til dem.
- Det bedste resultat opnås, hvis du ikke pisker æggehvinderne eller fløden for meget. Folderedskabet vil ikke kunne folde blandingen korrekt, hvis den piskede blanding er for fast.
- Undlad at folde blandingen for længe, da luften så vil blive slået ud, og blandingen vil blive for løs. Stop så snart blandingen er tilstrækkeligt indarbejdet.

- Alle ingredienser, der sidder tilbage på padlen eller siderne af skålen, skal foldes forsigtigt i med en spatel.

pleje og rengøring

- Vask folderedskabet i varmt sæbevand, og aftør det omhyggeligt.
- Folderedskabet kan også lægges i opvaskemaskine. Det anbefales at bruge et kort program med lav temperatur (Max 50 °C).

service og kundepleje

Hvis du har brug for hjælp med:

- brug af tilbehøret eller
- servicering eller reparation
- skal du henvende dig i den forretning, hvor maskinen er købt.

- Designet og udviklet af Kenwood i Storbritannien.
- Fremstillet i Kina.



**VIGTIG INFORMATION
ANGÅENDE
BORTSKAFFELSE AF
PRODUKTET I
OVERENSSTEMMELSE
MED EU DIREKTIV
2002/96/EF.**

Ved afslutningen af dets produktive liv må produktet ikke bortskaffes som almindeligt affald. Det bør afleveres på et specialiseret lokalt genbrugscenter eller til en forhandler, der yder denne service. At bortskaffe et elektrisk husholdningsapparat separat gør det muligt at undgå eventuelle negative konsekvenser for miljø og helbred på grund af uhensigtsmæssig bortskaffelse, og det giver mulighed for at genbruge de materialer det består af, og dermed opnå en betydelig energi- og ressourcebesparelse. Som en påmindelse om nødvendigheden af at bortskaffe elektriske husholdningsapparater separat, er produktet mærket med en mobil affaldsbeholder med et kryds.

anbefalede mængder - Chef-modeller

Opskriftstype	Redskab	Ingredienser	Min. kvantum	Maks. kvantum	Anbefalede hastighed	Omtrentlig tid (til foldning med mindre andet er angivet)	Vink og tips
Italiensk sandkage/ Pisket sandkage	Piskeris	Æg	3	9	Maks.	4 - 5 min.	Pisk æg og sukker, indtil blandingen er tyk, bleg og cremet.
	Folderedskab	Mel Vægt i alt	85 g 350 g	250 g 1 kg	Foldefunktion	2 - 8 min.	Når melet skal tilsættes, er det bedst at tage et ark smørbrødspapir og folde siden ind, så der dannes en tud. Tilsæt melet lidt ad gangen mens du bruger foldefunktionen. Dette kan tage op til 8 minutter, så vær tålmodig, og vent, indtil det netop tilsatte mel er blevet indarbejdet i blandingen, før du tilsætter mere.
Souffleer	Piskeris	Æg	2	6	Maks.	1 min.	Pisk en fjerdedel af de sammenpiskede æggeghvider i på hastighed 3, før du folder resten af æggeghviderne i.
	Folderedskab	Vægt i alt	300 g	900 g	Foldefunktion	1 min.	

anbefalede mængder - Chef-modeller

Opskriftstype	Redskab	Ingredienser	Min. kvantum	Maks. kvantum	Anbefalede hastighed	Omtrentlig tid (til foldning med mindre andet er angivet)	Vink og tips
Frugt-flødepureer	Piskeris	Fløde	125 ml	600 ml	Maks.	1 – 2 min. maks.	
	Folderedskab	Frugtpuré	80 g	400 g	Foldefunktion	1 – 2 min.	
Chokolademousse	Piskeris	Vægt i alt	600 g	1,5 kg	Maks.	2½ min.	Tilsæt den smeltede chokolade, og fold det hele på én gang. Fold æggeghviderne i lidt ad gangen.
	Folderedskab				Foldefunktion		
Makroner	Piskeris	Blanding i alt	400 g	900 g	Maks.	1 min.	
	Folderedskab				Foldefunktion		

* Oplysningerne herover er alene vejledende og vil variere afhængig af den enkelte opskrift og de ingredienser, der anvendes. Æggenes størrelser anvendt i tabellen = mellemstore (53 g – 63 g).

Svenska

Vik ut framsidan med illustrationerna innan du börjar läsa

AX511 för användning
på köksmaskinen kMix

innan du använder ditt Kenwood-tillbehör

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter.
- Diska tillbehöret: se "skötsel och rengöring".


Nedvändaren är utformad för att vända ned lätta ingredienser i tyngre blandningar som för maräng, mousse, fruktblandningar, sockerkakssmet och sufflé samt för att vända ned mjöl i kaksmet. Den ska inte användas för tunga recept som deg, för att röra matfett och socker eller för allt i ett-kakmix.

säkerhet

Du hittar mer information om säkerheten i bruksanvisningen för din köksmaskin.

så här använder du
nedvändaren

- 1 När köksmaskinen är avstängd sätter du i nedvändaren och sänker ned mixerhuvudet. Kontrollera nedvändarens placering i skålen **1**. Nedvändaren ska befinna sig strax ovanför skålens botten.
- 2 Om avståndet måste justeras lyfter du upp mixerhuvudet och tar bort tillbehöret. Använd den medföljande spännnyckeln för att lossa fästet tillräckligt mycket för att kunna ställa in axeln **2**. Om du ska sänka tillbehöret närmare skålens botten vrider du axeln moturs. Om du ska höja upp tillbehöret från skålens botten vrider du axeln medurs. Dra åt fästet.
- 3 Montera tillbehöret på köksmaskinen och sänk ned huvudet. (Kontrollera positionen, se punkt 2.) Upprepa stegen ovan tills tillbehöret är rätt inställt. När du är klar med justeringen drar du åt fästet ordentligt.

- 4 För bästa resultat använder du nedvändningsfunktionen  och följer diagrammet för rekommenderade mängder.

Viktigt: Om det finns stopp/start på nedvikningsfunktionen på din köksmaskin kMix får du bäst resultat om du använder inställningen minimihastighet i stället för nedvikningsfunktionen.

Receptförslag finns på Kenwoods webbplats.

tips

- Använd inte hög hastighet eftersom låg hastighet krävs för bästa resultat.
- Tillbehöret är inte avsett för att mixa varma ingredienser, låt ingredienserna svalna innan du använder nedvändaren.
- För bästa resultat ska du inte vispa äggvitor eller grädde för länge – nedvändaren kan inte röra om blandningen ordentligt om den är för fast.
- Kör inte nedvändaren för länge, då försvinner luften ur blandningen och den blir för lös. Stoppa när blandningen är tillräckligt jämn.
- Alla omixade ingredienser som är kvar på bladet eller på sidorna av skålen ska vändas ned omsorgsfullt med slickepotten.

skötsel och rengöring

- Diska alla delar i varmt vatten med diskmedel och torka dem sedan grundligt.
- Alternativt kan nedvikningsverktyget maskindiskas. Ett kort program med låg temperatur (max. 50°) rekommenderas.

service och kundtjänst

Om du behöver hjälp med:

- med tillbehöret eller
- service eller reparationer
- Kontakta återförsäljaren där du köpte apparaten.
- Konstruerad och utvecklad av Kenwood i Storbritannien.
- Tillverkad i Kina.



**VIKTIG INFORMATION FÖR
KORREKT
BORTSKAFFNING AV
PRODUKTEN I
ÖVERENSSTÄMMELSE
MED EU-DIREKTIV
2002/96/EG.**

När produktens livslängd är över får den inte slängas i hushållssoporna. Den kan överlämnas till lokala myndigheters avfallssorteringscentraler eller till en återförsäljare som ger denna service.

När du avfallshanterar en hushållsmaskin på rätt sätt undviker du de negativa konsekvenser för miljön och hälsan som kan uppkomma vid felaktig avfallshantering. Du möjliggör även återvinning av materialen vilket innebär en betydande besparing av energi och tillgångar.

diagram över rekommenderade mängder – Chef-modeller

Recepttyp	Redskap	Ingredienser	Minsta kvant.	Största kvant.	Rekommenderad Hastighet	Ungefärlig tid (för nedvändning om inget annat anges)	Tips
Sockerkaka	Visp	Ägg	3	9	Max	4 - 5 minuter	Vispa ägg och socker tills blandningen är tjock, juss och krämig.
	Nedvändare	Mjöl Total mängd	85 g 350 g	250 g 1 kg	Nedviktningssfunktion	2 - 8 minuter	När du tillsätter mjölet ska du placera det på ett bakplåtspapper och vika sidan till en strut. Tillsätt mjölet i omgångar till blandningen med nedviktningssfunktionen. Det här kan ta upp till åtta minuter så ha tålmod och vänta tills allt mjöl har blandats in innan du tillsätter mer.
Suffléer	Visp	Æg	2	6	Max	1 min	Vispa ned en fjärdedel av de vispade äggvitorna på hastighet 3 innan du vänder ned resten av äggvitorna.
	Nedvändare	Total mängd	300 g	900 g	Nedviktningssfunktion	1 min	

diagram över rekommenderade mängder – Chef-modeller

Recepttyp	Redskap	Ingredienser	Minsta kvant.	Största kvant.	Rekommenderad Hastighet	Ungefärlig tid (för nedvändning om inget annat anges)	Tips
Fruktblandningar	Visp	Grädd	125 ml	600 ml	Max	1 – 2 minuter max	
	Nedvändare	Fruktpuré	80 g	400 g	Nedvikningsfunktion	1 – 2 minuter	
Chokolademousse	Visp	Total mängd	600 g	1,5 kg	Max	2½ minuter	Tillsätt den smälta chokladen i blandningen och vänd ned allt på en gång. Vänd ned äggvitorna i omgångar.
	Nedvändare				Nedvikningsfunktion		
Macaroner	Visp	Total mängd	400 g	900 g	Max	1 min	
	Nedvändare				Nedvikningsfunktion		

* Informationen ovan är enbart vägledande uppgifter och varierar beroende på exakt recept och vilka ingredienser som bearbetas. Äggstorlek som används i diagrammet = medium (53 g–63 g).

Norsk

Før du leser dette, brett ut framsiden som viser illustrasjonene

AX511 til bruk på kjøkkenmaskin kMix

før du bruker ditt Kenwood-verktøy

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Fjern all emballasje og eventuelle merkesedler.
- Vask verktøyet: se «rengjøring og vedlikehold».


Vendeverktøyet er designet for vending av lette ingredienser i tyngre blandinger, for eksempel marengs, mousse, fruktdesserter og suffléer, og til å vende inn mel i kakemikser. Det må ikke brukes med tunge oppskrifter som deig, røring av smør og sukker eller alt-i-ett-kakemikser.

sikkerhet

Du finner relevante sikkerhetsadvarsler i kjøkkenmaskinens bruksanvisning.

slik bruker du vendeverktøyet

- 1 Mens kjøkkenmaskinen er slått av setter du inn vendeverktøyet og senker mikserhodet. Sjekk at vendeverktøyet er plassert riktig i bollen ❶. Vendeverktøyet bør nesten berøre bunnen av bollen.
- 2 Hvis avstanden må justeres, hever du mikserhodet og tar av verktøyet. Bruk skiftenøkkelen som følger med til å løsne mutteren nok til at akselen kan justeres ❷. Hvis du vil senke verktøyet nærmere bunnen av bollen, dreier du akselen motsols. Du kan heve verktøyet bort fra bunnen av bollen ved å dreie akselen medsols. Stram til mutteren igjen.
- 3 Sett verktøyet på mikseren og senk mikserhodet. (Sjekk posisjonen, se punkt 2). Gjenta trinnene ovenfor etter behov til vendeverktøyet sitter riktig. Når dette er oppnådd skrur du mutteren godt til.

- 4 Bruk vendefunksjonen  og følg tabellen for anbefalte mengder for best mulig resultat.

Viktig: Hvis vendefunksjonen på din kMix kjøkkenmaskin kjører med «stopp/start», bruker du den laveste hastighetsinnstillingen for best mulig ytelse i stedet for vendefunksjonen.

Se Kenwoods nettside for oppskriftsforslag.

tips

- Ikke bruk en høy hastighet, lav hastighet er nødvendig for best mulig vending.
- Verktøyet er ikke ment for blanding av varme ingredienser, la ingredienser avkjøle seg før du bruker vendeverktøyet.
- For best resultat må du ikke vispe eggehviter eller krem for mye – vendeverktøyet vil ikke kunne vende blandingen riktig hvis den vispede blandingen er for fast.
- Ikke vend blandingen for lenge, da luften vil bli slått ut og blandingen blir for løs. Stopp så snart blandingen er tilstrekkelig innarbeidet.
- Eventuelle ublandede ingredienser som er igjen på vendeverktøyet eller sidene av bollen bør vendes forsiktig inn med en slikkepott.

rengjøring og vedlikehold

- Vask vendeverktøyet i varmt såpevann, tørk grundig.
- Alternativt kan vendeverktøyet vaskes i oppvaskmaskinen. Et kort program med lav temperatur (maks. 50 °C) anbefales.

service og kundetjeneste

Hvis du trenger hjelp med:

- bruk ditt redskap eller
- service eller reparasjoner
- kontakter du butikken du kjøpte apparatet i.
- Designet og utviklet av Kenwood i Storbritannia.
- Laget i Kina.



**VIKTIG INFORMASJON FOR
KORREKT AVHENDING AV
PRODUKTET I SAMSVAR
MED EU-DIREKTIV
2002/96/EC.**

På slutten av levetiden må ikke produktet kastes som vanlig avfall.

Det må tas med til et lokalt kildesorteringssted eller til en forhandler som tilbyr tjenesten.

Ved å avhende

husholdningsapparater separat unngås mulige negative

konsekvenser for miljø og helse som oppstår som en følge av feil avhending, og gjør at de

forskjellige materialene kan gjenvinnes. Dermed blir det

betydelige besparelser på energi og ressurser. Som en påminnelse

om behovet for å kaste

husholdningsapparater separat,

er produktet merket med en

søppelkasse med kryss over.

tabell for anbefalte mengder – Chef-modeller

Oppskriftstype	Verktøy	Ingredienser	Min mengde	Maks mengde	Anbefalt hastighet	Omtrentlig tid (til vending med mindre angitt)	Hint og tips
Genovakake/ sukkerbrød	Visp	Egg	3	9	Maks	4 - 5 min	Visp egg og sukker til en tykk, hvit og kremaktig blanding.
	Vendevertøy	Mel Hele blandingen	85 g 350 g	250 g 1 kg	Vendefunksjon	2 - 8 min	Legg til melet ved å plassere det på et ark bakepapir og brette inn siden slik at det former en tut. Hell så melet gradvis ned i blandingen mens du bruker vendefunksjonen. Denne operasjonen kan ta opptil åtte minutter, så vær tålmodig og vent til siste tilsetning av mel er innarbeidet inn i blandingen før du legger mer.
Suffléer	Visp	Egg	2	6	Maks	1 min	Visp inn en fjerdedel av de vispede eggehvitene på hastighet 3 før du vender inn resten av eggehvitene.
	Vendevertøy	Hele blandingen	300 g	900 g	Vendefunksjon	1 min	

tabell for anbefalte mengder – Chef-modeller

Oppskriftstype	Verktøy	Ingredienser	Min mengde	Maks mengde	Anbefalt hastighet	Omtrentlig tid (til vending med mindre angitt)	Hint og tips
Fruktdesserter	Visp	Krem	125 ml	600 ml	Maks	1-2 min maks	
	Vendevertøy	Fruktmos	80 g	400 g	Vendefunksjon	1-2 min	
Sjokolademousse	Visp	Hele blandingen	600 g	1,5 kg	Maks	2½ min	Tilsett smeltet sjokolade tilblanding og bland alt sammen på en gang. Vend inn eggehvitene litt av gangen.
	Vendevertøy				Vendefunksjon		
Makroner	Visp	Hele blandingen	400 g	900 g	Maks	1 min	
	Vendevertøy				Vendefunksjon		

* Informasjonen ovenfor er kun veiledende og vil variere avhengig av den nøyaktige oppskriften og ingrediensene som blir behandlet. Eggstørrelser som brukes i tabellen = medium (53 g – 63 g).

Suomi

Ennen ohjeiden lukemista taita etusivu auki, jotta näet kuvitukset

AX511 käytettäväksi
yhdessä Kitchen
Machine kMixin kanssa

ennen Kenwood- lisälaitteen käyttämistä

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat.
- Pese työkalu. Lisätietoja on hoitaminen ja puhdistaminen - osassa.

Kääntelytyökalun avulla voit sekoittaa kevyitä aineosia raskaiksi seoksiksi esimerkiksi marenkien, moussejen, hedelmäjälkiruokien, pikkuleipätaikinoiden ja kohokkaiden valmistamiseksi sekä jauhojen sekoittamiseksi kakkutaikinoihin. Se ei sovellu taikinoiden kaltaisten raskaiden massojen sekoittamiseen eikä rasvan ja sokerin vaahdottamiseen.

turvallisuus

Yleiskoneen käyttöohjeessa on lisätietoja turvallisuudesta.

kääntelytyökalun
käyttäminen

- 1 Kun yleiskoneesta on katkaistu virta, kiinnitä kääntelytyökalu ja laske sekoituspää alas. Tarkista kääntelytyökalun sijainti kulhossa ①. Kääntelytyökalun tulisi lähes koskettaa kulhon pohjaa.
- 2 Jos etäisyyttä on säädettävä, nosta sekoituspää ja irrota työväline. Löysennä mutteria mukana toimitetun mutteriavaimen avulla, jotta voit säätää vartta ②. Voit laskea työvälinettä lähemmäs kulhon pohjaa kääntämällä vartta vastapäivään. Voit nostaa työvälinettä kauemmas kulhon pohjasta kääntämällä vartta myötäpäivään. Kiristä mutteri.
- 3 Aseta sekoittimeen työväline ja laske sekoituspää alas. Tarkista sijainti (katso kohta 2).

Toista edelliset toimet, kunnes työväline on oikeassa asennossa. Kun asento on oikea, kiinnitä mutteri kunnolla.

4 Saat parhaat tulokset käyttämällä kääntelytoimintoa

🔄. Lisätietoja on määräsuositustaulukossa.

Tärkeää: Jos kMix-yleiskoneessa on pysäytys-/käynnistys-toiminto, käytä pienintä nopeutta kääntelytoiminnon sijasta parhaiden tulosten saavuttamiseksi.

Kenwoodin sivustossa on ehdotuksia ruokaohjeiksi.

vihjeitä

- Älä käytä suurta nopeutta. Käänteleminen onnistuu parhaiten hitaalla nopeudella.
- Kääntelytyökalu ei ole tarkoitettu kuumien aineosien sekoittamiseen. Anna aineosien jäähtyä ennen niiden sekoittamista kääntelytyökalan avulla.
- Älä vatkaa munanvalkuaisia tai kermaa liikaa. Jos seos on liian tiivistä, seosta ei voi sekoittaa kääntelytyökalan avulla.
- Älä kääntele seosta liian pitkään. Muutoin ilma poistuu seoksesta, ja siitä tulee liian löysää. Lopeta käänteleminen, kun seos on tarpeeksi

kiinteää.

- Lastoihin tai kulhon reunoihin kiinni jääneet aineosat on sekoitettava joukkoon varovasti kaapimen avulla.

hoitaminen ja puhdistaminen

- Pese kääntelytyökalu lämpimässä vedessä, jossa on pesuainetta, ja kuivaa perusteellisesti.
- Kääntelytyökalan voi pestä astianpesukoneessa. On suositeltavaa käyttää lyhyttä ohjelmaa ja alhaista lämpötilaa (enintään 50 °C).

huolto ja asiakaspalvelu

Jos tarvitset apua

- lisälaitteen käyttäminen tai
- laitteen huolto- tai korjaustöissä,
- ota yhteys laitteen ostopaikkaan.
- Kenwood on suunnitellut ja muotoillut Iso-Britanniassa.
- Valmistettu Kiinassa.



**TÄRKEITÄ OHJEITA
TUOTTEEN
HÄVITTÄMISEEN
EUROOPAN UNIONIN
DIREKTIIVIN 2002/96
MUKAISESTI.**

Tuotetta ei saa hävittää yhdessä tavallisten kotitalousjätteiden kanssa sen lopullisen käytöstä poiston yhteydessä.

Vie se paikallisten viranomaisten hyväksymään kierrätyskeskukseen tai anna se jälleenmyyjän hävitettäväksi, mikäli kyseinen palvelu kuuluu jälleenmyyjän toimialaan. Suojelet luontoa ja vältä virheellisen tai väärän romutuksen aiheuttamilta terveysriskeiltä, mikäli hävität kodinkoneen erillään muista jätteistä. Näin myös kodinkoneen sisältämät kierrätettävät materiaalit voidaan kerätä talteen, jolloin säästät energiaa ja luonnonvaroja.

Tuotteessa on ristillä peitetty roskasäiliön merkki, jonka tarkoituksena on muistuttaa että kodinkoneet on hävitettävä erikseen muista kotitalousjätteistä.

määräsuositustaulukko - Chef-mallit

Ruokaohjeen tyyppi	Työväline	Ainesosat	Vähimmäismäärä	Enimmäismäärä	Nopeussuositus	Aika-arvio (kääntelemiseen, ellei muuta ole mainittu)	Vihjeitä ja neuvoja
Sienikakku	Vatkain	Kananmunat	3	9	Enintään	4 - 5 minuuttia	Vatkaa kananmunat ja sokeri paksuksi vaaleaksi kermamaiseksi seokseksi.
	Kääntelytyökalu	Jauhot Seos yhteensä	85 g 350 g	250 g 1 kg	Kääntelytoiminto	2 - 8 minuuttia	Kaada jauhot leivinpaperiarkille. Muotoile sen reunaan kaatonokka. Lisää jauhot seokseen vähitellen käyttämällä kääntelytoimintoa. Aikaa voi kulua jopa 8 minuuttia. Odota ennen seuraavan jauhoerän lisäämistä, että edellinen erä on ehtinyt sekoittua kunnolla seoksen joukkoon.
Kohokkaat	Vatkain	Kananmunat	2	6	Enintään	1 minuutti	Vatkaa joukkoon neljännes valkuaisvaahdosta nopeudella 3 ennen lopun valkuaisvaahdon sekoittamista.
	Kääntelytyökalu	Seos yhteensä	300 g	900 g	Kääntelytoiminto	1 minuutti	

määräsuositustaulukko - Chef-mallit

Ruokaohjeen tyyppi	Työväline	Ainesosat	Vähimmäismäärä	Enimmäismäärä	Nopeussuositus	Aika-arvio (kääntelemiseen, ellei muuta ole mainittu)	Vihjeitä ja neuvoja
Hedelmäjätkiruokat	Vatkain	Kerma	125 ml	600 ml	Enintään	Enintään 1-2 minuuttia	
	Kääntelytökalu	Hedelmäpyree	80 g	400 g	Kääntelytoiminto	1 - 2 minuuttia	
Suklaamousse	Vatkain	Seos yhteensä	600 g	1,5 kg	Enintään	2½ minuuttia	Lisää sulatettu suklaa seokseen. Kääntelee kaikki sekaisin. Kääntelee munanvalkuaiset joukkoon vähitellen.
	Kääntelytökalu				Kääntelytoiminto		
Macaron-leivokset	Vatkain	Seos yhteensä	400 g	900 g	Enintään	1 minuutti	
	Kääntelytökalu				Kääntelytoiminto		

* Tämä on vain suositus. Aika vaihtelee ruokaohjeen ja käsiteltävien aineosien mukaan.
Kananmunien koko = keskikoko (53g – 63g).

Türkçe

Okumaya başlamadan önce ön kapağı
açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

AX511 kMix Mutfak Şefi ile kullanım için

Kenwood eklerinizi kullanmadan önce

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.
- Parçayı yıkayın: bkz. 'bakım ve temizlik'.


Hamur karıştırıcı hafif malzemeleri daha ağır karışımların içine karıştırmak, örn. mereng, mus, kremalı meyve tatlısı, Ceneviz Keki, sufleler gibi ve kek karışımlarına unu karıştırmak tasarlanmıştır. Hamur, krema yağı ve hepsi bir arada kek karışımları gibi akışkan olmayan tarifler için kullanılmamalıdır.

güvenlik

İlgili güvenlik uyarıları için ana Mutfak Şefinizin kullanma talimatına bakın.

hamur karıştırıcınızı kullanma

- 1 Mutfak Şefi kapalıyken, hamur karıştırıcıyı takın ve mikser kafasını alçaltın. Kase içindeki hamur karıştırıcının pozisyonunu kontrol edin ❶. İdeal olarak hamur karıştırıcı nerdeyse kâsenin tabanına değmelidir.
- 2 Eğer açıklığın ayarlanması gerekiyorsa mikser kafasını kaldırın ve aleti çıkarın. Sağlanan anahtar ile milin ayarlanmasını sağlayarak somunu yeterince sıkıştırın ❷. Aleti kâsenin tabanına yaklaştırmak için mili saat yönünün tersine çevirin. Aleti kâsenin tabanından uzaklaştırmak için mili saat yönüne çevirin. Somunu tekrar sıkıştırın.
- 3 Aleti mikser takın ve mikser kafasını alçaltın. (Pozisyonunu kontrol edin bkz. nokta 2). Alet düzgün yerleşene kadar gerekli oldukça yukarıdaki adımları tekrar edin. Bu sağlandığında somunu güvenle sıkıştırın.

- 4 En iyi sonuçlar için Karıştırma Fonksiyonunu  kullanın ve önerilen değerler tablosuna bakın.

Önemli: Karıştırma Fonksiyonunda kMix Mutfak Şefiniz “durdur/başlat” hareketine sahiptir, optimum performans için karıştırma Fonksiyonu yerine Minimum Hız ayarını kullanın.

Tarif önerileri için Kenwood web sitesine bakın.

ipuçları

- Karıştırma performansını optimize etmek için düşük hız gerektiğinden yüksek hız kullanmayın.
- Alet sıcak içerikli malzemelerde kullanım için tasarlanmamıştır, hamur karıştırıcısını kullanmadan önce malzemelerin soğumasına izin verin.
- En iyi sonuçlar için, yumurta akı veya kremayı aşırı çırpmayın – çırpılmış karışım çok sıkı ise hamur karıştırıcısının karışımı doğru şekilde karıştırması mümkün olmayacaktır.
- Hava dışarı atılacağından ve karışım çok gevşek olacağından karışımı çok uzun süre karıştırmayın. Karışım yeterince birleştiğinde hemen durun.

- Küreğin üzerinde veya kâse kenarında kalan her türlü karışmamış malzemeler spatula kullanılarak dikkatlice çırpılmalıdır.

bakım ve temizlik

- Hamur karıştırıcısını sıcak sabunlu su ile yıkayın, iyice kurulayın.
- Alternatif olarak hamur karıştırıcı bulaşık makinesinde de yıkanabilir. Kısa, düşük sıcaklık (Maksimum 50°C) program önerilir.

servis ve müşteri hizmetleri

Aşağıdakilerle ilgili yardıma ihtiyacınız olursa:

- aksesuarınızı kullanma veya
- servis veya tamir
- Cihazınızı satın aldığınız yerle bağlantı kurun.
- Kenwood tarafından İngiltere’de dizayn edilmiş ve geliştirilmiştir.
- Çin’de üretilmiştir.



**ÜRÜNÜN AT DİREKTİFİ
2002/96/AT İLE UYUMLU
OLARAK DOĞRU ŞEKİLDE
BERTARAF EDİLMESİ İÇİN
ÖNEMLİ BİLGİ.**

Kullanım ömrünün sonunda ürün evsel atıklarla birlikte atılmamalıdır.

Ürün yerel yetkililerce belirlenmiş atık toplama merkezine veya bu hizmeti sağlayan bir satıcıya götürülmelidir. Ev aletlerinin ayrı bir şekilde atılması çevre üzerindeki olası negatif etkileri azaltır ve aynı zamanda mümkün olan malzemelerin geri dönüşümünü sağlayarak önemli enerji ve kaynak tasarrufu sağlar. Ev aletlerinin ayrı olarak atılması gerekliliğini hatırlatmak amacıyla üzeri çarpı ile işaretlenmiş çöp kutusu resmi kullanılmıştır.

önerilen miktar tablosu – Chef modelleri

Tarif Türü	Alet	Malzemeler	Minimum Miktar	Maksimum Miktar	Önerilen Hız	Yakl. Süre (karıştırma süresi için belirtilmediyse)	İpucu ve Öneriler
Ceneviz Keki/ Çırpılmış Kek	Çırpma	Yumurta	3	9	Maks.	4 – 5 dk.	Yumurta ve şekeri kalın, mat ve kremamsı olana kadar çırpın.
	Hamur Karıştırıcı	Un Toplam karışım	85g 350g	250g 1kg	Karıştırma fonksiyonu	2 – 8 dk.	Unu, pişirme kâğıdı üzerine koyup ucunu huni şekline getirerek ekleyin. Karıştırma fonksiyonunu kullanarak unu karışıma azar azar ekleyin. Bu işlem 8 dakika kadar sürebilir, bu sebeple sabırlı olun ve daha fazla un eklemeden önce en son eklediğiniz unun karışımı iyice birleşmesini bekleyin.
Sufleler	Çırpma	Yumurta	2	6	Maks.	1 dk.	Önce çırpılmış yumurta
	Hamur Karıştırıcı	Toplam karışım	300g	900g	Karıştırma fonksiyonu	1 dk.	beyazlarının dörtte birini hız 3'te çırpın, kalan yumurta beyazlarını sonra ekleyip çırpın.

önerilen miktar tablosu – Chef modelleri

Tarif Türü	Alet	Malzemeler	Minimum Miktar	Maksimum Miktar	Önerilen Hız	Yakl. Süre (karıştırma süresi için belirtilmediyse)	İpucu ve Öneriler
Kremalı Meyte Tatlıları	Çırpma	Krema	125ml	600ml	Maks.	1 – 2 dk. Maks.	
	Hamur Karıştırıcı	Meyve Püresi	80g	400g	Karıştırma fonksiyonu	1 – 2 dk.	
Çikolatalı Mus	Çırpma	Toplam karışım	600g	1,5kg	Maks.	2 1/2 dk.	Eritilmiş çikolatayı karışıma ekleyin ve hepsini bir kerede karıştırın. Yumurta aklarını her seferinde biraz ekleyerek karıştırın.
	Hamur Karıştırıcı				Karıştırma fonksiyonu		
Makaronlar	Çırpma	Toplam karışım	400g	900g	Maks.	1 dk.	
	Hamur Karıştırıcı				Karıştırma fonksiyonu		

* Yukarıdaki bilgi sadece fikir vermek içindir ve tam tarife ve işlenen malzemelere bağlı olarak değişecektir.
Tabloda kullanılan yumurta ölçüleri = orta (53gr-63gr).

Česky

Před čtením rozložte přední stránku s ilustrací

AX511 pro přístroj Kitchen Machine kMix

před použitím nástavce Kenwood

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.
- Nástavec omyjte: viz „péče a čištění“.


Míchací nástavec je určen pro vmíchání řídkých či sypkých ingrediencí do hustších směsí, například na přípravu sněhových pusinek, pěn, ovocných pohárů, piškotů, bublanin a pro vmíchání mouky do směsí na dorty. Není určen pro přípravu velmi hustých směsí, jako je těsto, šlehání tuku s cukrem nebo směsi na buchty.

bezpečnost

Příslušná upozornění týkající se bezpečnosti najdete v hlavním návodu k přístroji Kitchen Machine.

používání míchacího nástavce

- 1 Míchací nástavec zasuňte do vypnutého přístroj Kitchen Machine a sklopte hlavu mixéru. Zkontrolujte pozici míchacího nástavce v nádobě ①. Ideálně by se měl míchací nástavec téměř dotýkat dna nádoby.
- 2 Pokud je potřeba upravit výšku, zvedněte hlavu mixéru a nástavec vyjměte. Pomocí dodávaného klíče dostatečně uvolněte matici, aby bylo možné upravit hřídel ②. Pokud potřebujete nástavec přiblížit ke dnu nádoby, otočte hřídelí proti směru hodinových ručiček. Pokud nástavec potřebujete dostat výše ode dna nádoby, otočte hřídelí ve směru hodinových ručiček. Znovu utáhněte matici.
- 3 Zasuňte nástavec do hlavy mixéru (zkontrolujte polohu podle bodu 2). Podle potřeby opakujte výše uvedené kroky, dokud nebude nástavec správně nastaven. Potom pevně utáhněte matici.

- 4 Nejlepších výsledků dosáhnete, když použijete funkci vmíchávání  a budete se řídit tabulkou doporučených množství.

Önemli: Karıştırma Fonksiyonunda kMix Mutfak Şefiniz “durdur/başlat” hareketine sahiptir, optimum performans için karıştırma Fonksiyonu yerine Minimum Hız ayarını kullanın.

Doporučené recepty najdete na webových stránkách Kenwood.

tipy

- Nepoužívejte vysokou rychlost, protože pro dosažení optimálních výsledků je potřeba nízká rychlost.
- Nástavec není určen pro míchání horkých ingrediencí, nechte je před použitím míchacího nástavce zchladnout.
- Pokud chcete dosáhnout nejlepších výsledků, nešlehejte sníh nebo šlehačku příliš dlouho, protože pokud je vyšlehaná směs příliš tuhá, nedokáže míchací nástavec směs správně promíchat.
- Nepromíchejte směs příliš dlouho, protože by se z ní uvolnil vzduch a směs by byla příliš řídká. Jakmile je směs dostatečně promíchaná, přestaňte.

- Nerozmíchané ingredience, které zůstanou na lopatce nebo stěnách nádoby, opatrně vmíchejte pomocí stěrky.

péče a čištění

- Míchací nástavec umyjte teplou vodou se saponátem a důkladně osušte.
- Míchací nástavec můžete umývat také v myčce. Doporučujeme používat krátký program s nízkou teplotou (maximálně 50 °C).

servis a údržba

Pokud potřebujete pomoc:

- s používáním nástavce,
- s jeho údržbou nebo s opravami,
- obraťte se na tu prodejnu, kde jste výrobek koupili.

- Zkonstruováno a vyvinuto společností Kenwood ve Velké Británii.
- Vyrobeno v Číně.



**INFORMACE KE
SPRÁVNÉMU ZPŮSOBU
LIKVIDACE TOHOTO
VÝROBKU PODLE SMĚRNICE
EVROPSKÉHO PARLAMENTU
A RADY 2002/96/ES**

Po ukončení doby provozní životnosti se tento výrobek nesmí likvidovat společně s domácím odpadem.

Výrobek se musí odevzdat na specializovaném místě pro sběr tříděného odpadu, zřizovaném městskou správou anebo prodejcem, kde se tato služba poskytuje.

Pomocí odděleného způsobu likvidace elektrospotřebičů se předchází vzniku negativních dopadů na životní prostředí a na zdraví, ke kterým by mohlo dojít v důsledku nevhodného nakládání s odpadem, a umožňuje se recyklace jednotlivých materiálů při dosažení významné úspory energií a surovin.

Pro zdůraznění povinnosti tříděného sběru odpadu elektrospotřebičů je výrobek označený symbolem přeškrtnutého odpadkového koše.

tabulka doporučených množství – modely Chef

Typ receptu	Nástavec	Ingredience	Min. množství	Max. množství	Doporučená rychlost	Přibližná doba (pro vmíchání, pokud není uvedeno jinak)	Rady a tipy
Piškot	Šlehač	Vejce	3	9	Max.	4–5 min	Šlehejte vejce s cukrem, dokud směs nebude hustá, světlá a krémovitá.
	Míchací nástavec	Mouka Celá směs	85 g 350 g	250 g 1 kg	Funkce vmíchávání	2–8 min	Mouku přidávejte tak, že ji nasypete na papír, který přehnete tak, aby vznikla nášypka. Mouku postupně přidávejte do směsi pomocí funkce vmíchávání. Může to trvat až 8 minut, proto buďte trpěliví a před přidáním další mouky vždy počkejte, než se předchozí várka zcela rozmíchá.
Bublaniny	Šlehač	Vejce	2	6	Max.	1 min	Pomocí šlehače vmíchejte čtvrtinu sněhu z bílků na rychlost 3 a pak pomocí nástavce vmíchejte zbytek sněhu.
	Míchací nástavec	Celá směs	300 g	900 g	Funkce vmíchávání	1 min	

tabulka doporučených množství – modely Chef

Typ receptu	Nástavec	Ingredience	Min. množství	Max. množství	Doporučená rychlost	Přibližná doba (pro vmíchání, pokud není uvedeno jinak)	Rady a tipy
Ovocné poháry	Šlehač	Šlehačka	125 ml	600 ml	Max.	1–2 min max.	
	Míchací nástavec	Ovocné pyré	80 g	400 g	Funkce vmíchávání	1–2 min	
Čokoládová pěna	Šlehač	Celá směs	600 g	1,5 kg	Max.	2 1/2 min	Přidejte rozpuštěnou čokoládu do směsi a promíchejte vše najednou. Vmíchejte bílky po částech.
	Míchací nástavec				Funkce vmíchávání		
Makronky	Šlehač	Celá směs	400 g	900 g	Max.	1 min	
	Míchací nástavec				Funkce vmíchávání		

* Výše uvedené informace jsou jen orientační a mohou se lišit v závislosti na přesném receptu a použitých ingrediencích.
Velikost vaječ v tabulce = střední (53 až 63 g).

Magyar

A használati utasítás ábrái az első oldalon láthatók –
olvasás közben hajtsa ki ezt az oldalt.

AX511 – a kMix konyhagéphez

a Kenwood-tartozék használatát előtti

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítsa el minden csomagolóanyagot és címkét!
- Mossa el a tartozékot: lásd a „a készülék tisztítása” részt.

A bekeverő eszközzel könnyebb hozzávalókat keverhet sűrűbb keverékekhez, pl. habcsók, mousse, gyümölcskrém, piskótatészta, szuflé készítésénél vagy a liszt tésztába való bekeveréséhez. Nem használható keményebb állagú receptekhez, például sűrű tészta, zsiradék és cukor összedolgozása, vagy tészta porok esetén.


első a biztonság

A fontos biztonsági figyelmeztetésekkel kapcsolatban nézze át a konyhagépek általános használati utasítását.

a bekeverő eszköz használatát

- 1 A konyhagép kikapcsolt állapotában helyezze be a bekeverő eszközt, és engedje le a keverőgémet. Ellenőrizze a bekeverő eszköz állását az edényben **1**. A bekeverő eszköz akkor van jól felszerelve, ha csaknem érinti az edény alját.
- 2 Ha a bekeverő eszköz állását módosítani kell, emelje fel a keverőgémet, és vegye ki az eszközt. A tartozék villáskulccsal lazítsa meg a csavart annyira, hogy a szárat beállíthassa **2**. Ha a bekeverő eszközt az edény aljához közelebb szeretné engedni, akkor a keverőfej szarát forgassa el balra. Ha a bekeverő eszközt feljebb szeretné emelni, akkor a szárat forgassa el jobbra. Szorítsa meg a csavart.
- 3 Helyezze a bekeverő eszközt a keverőgépbe, és engedje le a keverőgémet. Ellenőrizze az állását (lásd 2. pont). Szükség esetén

ismételje meg a fenti lépéseket, amíg a bekeverő eszköz beállítása megfelelő nem lesz. Amikor ezt elérte, végleg húzza meg a csavart.

- 4 A legjobb eredmény elérése érdekében a bekeverő funkciót  használja, és vegye figyelembe az ajánlott mennyiségeket feltüntetető táblázatot is.

Fontos: Ha a kMix konyhagép bekeverő funkciója akadozva működik, akkor az optimális teljesítmény elérése érdekében a bekeverő funkció helyett a minimális sebesség beállítást használja.

A Kenwood honlapján recepteket is ajánlunk.

tanácsok

- Ne használja a nagy sebességfokozatot, mivel az optimális bekeveréshez alacsony sebesség szükséges.
- Az eszköz nem használható forró hozzávalók összekeverésére, ezért a bekeverő eszköz használata előtt várja meg, hogy a hozzávalók lehűljenek.
- A legjobb eredmény elérése érdekében ne verje túl a tojásfehérjét vagy a tejszínt – ha túl keményre sikerül,

akkor a bekeverő eszköz nem tudja elkészíteni megfelelően a keveréket.

- A bekeverést ne végezze túl hosszán, mert ezzel a levegőt kihajtaná, és a keverék túl laza lesz. Fejezze be, ha a hozzávalók egyenletesen eloszlottak.
- A keverőlapáton és az edény oldalán esetleg ottmaradt hozzávalókat gondosan be kell keverni a műanyag kanállal.

a készülék tisztítása

- Forró mosószeres vízben mossa meg a bekeverő eszközt, majd teljesen szárítsa meg.
- Másik megoldásként a bekeverő eszköz mosogatógépben is elmosható. Alacsony hőmérsékletű (legfeljebb 50 °C), rövid program használata javasolt.

szerviz és vevőszolgálat

Ha segítségre van szüksége:

- a tartozék használatával vagy
 - a karbantartással vagy a javítással kapcsolatban,
 - forduljon az elárusítóhelyhez, ahol a készüléket vásárolta.
-
- Tervezte és kifejlesztette a Kenwood az Egyesült Királyságban.
 - Készült Kínában.



A TERMÉK MEGFELELŐ HULLADÉKKEZELÉSÉRE VONATKOZÓ FONTOS TUDNIVALÓK A 2002/96/EK IRÁNYELV ÉRTELMÉBEN

A hasznos élettartamának végére érkezett készüléket nem szabad kommunális hulladékként kezelni.

A termék az önkormányzatok által fenntartott szelektív hulladékgyűjtő helyeken vagy az ilyen szolgáltatást biztosító kereskedőknél adható le.

Az elektromos háztartási készülékek szelektív hulladékkezelése lehetővé teszi a nem megfelelő hulladékkezelésből adódó esetleges, a környezetet és az egészséget veszélyeztető negatív hatások megelőzését és a készülék alkotóanyagainak újrahasznosítását, melynek révén jelentős energia- és forrásmegtakarítás érhető el. A terméken áthúzott kerekes kuka szimbólum emlékeztet az elektromos háztartási készülékek szelektív hulladékkezelésének szükségességére.

ajánlott mennyiségek táblázata – Chef modellek

Recept	Eszköz	Hozzávalók	Min. menny.	Max. menny.	Ajánlott sebesség	Hozzávetőleges időigény (bekeverés)	Tanácsok és tippek
Felvert piskótatészta	Habverő	Tojás	3	9	Max.	4–5 perc	Verje fel a tojást és a cukrot, amíg nem lesz sűrű, fakó és krémszerű.
	Bekeverő eszköz	Liszt Tejles keverék	85 g 350 g	250 g 1 kg	Bekeverő funkció	2–8 perc	A lisztet helyezze egy zsirpapírból formált, felhajtott oldalú adagolólapátkára. Fokozatosan adja hozzá a lisztet a keverékhez, miközben a bekeverő funkciót használja a keveréshez. Ez a művelet akár 8 percig is eltarthat. Mindig türelmesen várja meg, amíg a hozzáadott liszt teljesen elkeveredik, és csak utána öntse hozzá a következő adagot.
Szuflik	Habverő	Tojás	2	6	Max.	1 perc	A felferendő tojásfehérje egynegyedét verje fel 3-as sebességfokozaton, és utána keverje hozzá a maradék tojásfehérjét.
	Bekeverő eszköz	Tejles keverék	300 g	900 g	Bekeverő funkció	1 perc	

ajánlott mennyiségek táblázata – Chef modellek

Recept	Eszköz	Hozzávalók	Min. menny.	Max. menny.	Ajánlott sebesség	Hozzávetőleges időigény (bekeverés)	Tanácsok és tippek
Gyümölcskrémek	Habverő	Tejszín	125 ml	600 ml	Maks.	1–2 perc max.	
	Bekeverő eszköz	Gyümölcspüré	80 g	400 g	Bekeverő funkció	1–2 perc	
Csokoládés mousse	Habverő	Tejjes keverék	600 g	1,5 kg	Maks.	2 1/2 perc	Adja hozzá az olvasztott csokoládét a keverékhez, és egyszerre keverje be. A tojásfehérjét kisebb adagokban fokozatosan keverje hozzá.
	Bekeverő eszköz				Bekeverő funkció		
Makaron	Habverő	Tejjes keverék	400 g	900 g	Maks.	1 perc	
	Bekeverő eszköz				Bekeverő funkció		

* A fentiek csak iránymutatásul szolgálnak, függnek a pontos recepttől és a feldolgozandó nyersanyagoktól.
A táblázatban szereplő tojásméret = közepes (53 g – 63 g).

Polski

Przed czytaniem prosimy rozłożyć pierwszą stronę, zawierającą ilustracje

AX511 do użytku z mikserem kMix

przed użyciem nasadki Kenwood

- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety.
- Umyć końcówkę (zob. część pt. „konserwacja i czyszczenie”).

Kończówka służy do łączenia lżejszych bądź rzadszych składników z gęstszymi masami, np. podczas przygotowywania bezów, musów owocowych, biszkoptów, sufletów, a także do łączenia mąki z pozostałymi składnikami na ciasta. Kończówki nie należy używać do mieszania składników gęstych, np. ciasta na chleb czy pierogi, ani do ucierania tłuszczu z cukrem lub przygotowywania ciast w proszku.


bezpieczeństwo obsługi

Dodatkowe informacje na temat bezpieczeństwa znajdują się w instrukcji obsługi miksera, do którego przeznaczona jest końcówka.

użytkowanie końcówki do łączenia lekkich składników

- 1 Przy wyłączonym mikserze wsunąć końcówkę do łączenia składników i opuścić głowicę miksera. Sprawdzić położenie końcówki w misce **1**. Kończówka powinna prawie dotykać dna miski.
- 2 Jeżeli konieczne jest wyregulowanie wysokości, ponownie unieść głowicę i wyjąć końcówkę. Za pomocą klucza załączonego w zestawie poluzować nakrętkę na tyle, by możliwa była zmiana długości trzonka ubijaka **2**. Aby opuścić końcówkę niżej (by znalazła się bliżej dna miski), należy przekręcać trzonek w kierunku

przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Aby podnieść końcówkę wyżej (dalej od dna miski), przekręcać trzonek w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Zakręcić nakrętkę.

- 3 Zamocować końcówkę w mikserze, a następnie opuścić głowicę miksera. Sprawdzić pozycję końcówki (zob. punkt 2). W razie konieczności czynność powtarzać do momentu, aż końcówka znajdzie się na odpowiedniej wysokości. Po wyregulowaniu wysokości końcówki mocno zakręcić nakrętkę.
- 4 Aby uzyskać optymalne wyniki, używać funkcji do łączenia lekkich składników  i stosować się do wskazówek zawartych w tabeli zalecanych ilości składników.

Uwaga: jeżeli funkcja do łączenia lekkich składników danego modelu miksera kMix działa na zasadzie pracy przerywanej („stop/start”), zamiast tej funkcji lepiej użyć minimalnej prędkości obrotów – pozwala to uzyskać lepsze wyniki.

Przykładowe przepisy można znaleźć na stronie internetowej firmy Kenwood.

wskazówki

- Nie używać wysokich prędkości obrotów – najlepsze wyniki podczas łączenia lekkich składników daje użycie niskiej prędkości.
- Końcówka nie jest przeznaczona do mieszania składników gorących. Przed jej użyciem należy składniki przestudzić.
- Najlepsze wyniki da nieubijanie białek lub śmietany zbyt mocno – prawidłowe połączenie składników końcówką do łączenia nie będzie możliwe, gdy ubita masa będzie zbyt sztywna.
- Nie należy mieszać łączonych składników przez zbyt długi czas, ponieważ spowoduje to wypchnięcie z masy pęcherzyków powietrza, co sprawi, że będzie ona zbyt luźna. Mieszanie należy zakończyć, gdy składniki będą w wystarczającym stopniu połączone ze sobą.
- Wszelkie niepołączone składniki pozostałe na łopatkach końcówki lub bokach miski należy ostrożnie wmieszać do pozostałych za pomocą łopatki.

konserwacja i czyszczenie

- Końcówkę umyć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, a następnie dobrze wysuszyć.
- Końcówkę do łączenia lekkich składników można także myć w zmywarce. Zaleca się krótki program o niskiej temperaturze (maksymalnie 50°C).

serwis i punkty obsługi klienta

Pomocy w zakresie:

- użytkowania nasadki lub
 - czynności serwisowych bądź naprawczych
 - udziela punkt sprzedaży, w którym zakupiono urządzenie.
-
- Zaprojektowała i opracowała firma Kenwood w Wielkiej Brytanii.
 - Wyprodukowano w Chinach.



UWAGI DOTYCZĄCE PRAWIDŁOWEGO USUWANIA PRODUKTU, ZGODNIE Z WYMOGAMI DYREKTYWY WSPÓLNOTY EUROPEJSKIEJ 2002/96/WE.

Po zakończeniu okresu użytkowania produktu nie wolno wyrzucać razem z innymi odpadami komunalnymi. Należy go dostarczyć do prowadzonego przez władze miejskie punktu zajmującego się segregacją odpadów lub zakładu oferującego tego rodzaju usługi.

Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, wynikającego z nieodpowiedniego usuwania tego rodzaju sprzętu, oraz umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których sprzęt ten został wykonany, a w konsekwencji znaczną oszczędność energii i zasobów naturalnych. O konieczności osobnego usuwania sprzętu AGD przypomina umieszczony na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.

zalecane ilości składników – modele serii Chef

Rodzaj potrawy	Końcówka	Składniki	Min. ilość	Max. ilość	Zalecana prędkość	Przybliżony czas (o ile nie podano inaczej, jest to czas łączenia lekkich składników)	Porady i wskazówki
Biszkopty/ciasta biskoptowe	Trzepaczka	Jajka	3	9	Maks.	4–5 minut	Jaja ubijać z cukrem do momentu, aż masa zgęstnieje i zrobi się jasna i kremowa.
	Końcówka do łączenia lekkich składników	Mąka Łączna ilość	85 g 350 g	250 g 1 kg	Funkcja do łączenia lekkich składników	2–8 minut	Podczas dodawania mąki wysypać ją na arkusz papieru pergaminowego i zawinąć brzegi papieru, aby utworzyć dzióbek. Przy użyciu funkcji do łączenia lekkich składników stopniowo dodawać mąkę do masy. Proces ten może zająć do 8 minut, dlatego należy zachować cierpliwość i przed dodaniem kolejnej porcji mąki odczekać, aż ostatnio dodana porcja połączy się z resztą składników.

zalecane ilości składników – modele serii Chef

Rodzaj potrawy	Końcówka	Składniki	Min. ilość	Max. ilość	Zalecana prędkość	Przybliżony czas (o ile nie podano inaczej, jest to czas łączenia lekkich składników)	Porady i wskazówki
Suflety	Trzepaczka	Jaja	2	6	Max.	1 minuta	Przy prędkości 3 najpienw dodać jedną czwartą ubitych białek, a następnie wmieszać pozostałą część.
	Końcówka do łączenia lekkich składników	Łączna ilość	300 g	900 g	Funkcja do łączenia lekkich składników	1 minuta	
Musy owocowe z bitą śmietaną	Trzepaczka	Śmietana	125 ml	600 ml	Max.	Maks. 1-2 minuty	
	Końcówka do łączenia lekkich składników	Przetarte owoce	80 g	400 g	Funkcja do łączenia lekkich składników	1-2 minuty	
Pianka czekoladowa	Trzepaczka	Łączna ilość	600 g	1,5 kg	Max.	2½ minuty	Dodać stopioną czekoladę do mieszaney masy i połączyć wszystkie składniki jednocześnie. Białka dodawać po trochu na raz.
	Końcówka do łączenia lekkich składników				Funkcja do łączenia lekkich składników		

zalecane ilości składników – modele serii Chef

Rodzaj potrawy	Końcówka	Składniki	Min. ilość	Max. ilość	Zalecana prędkość	Przybliżony czas (o ile nie podano inaczej, jest to czas łączenia lekkich składników)	Porady i wskazówki
Makaroniki	Trzepaczka	Łączna ilość	400 g	900 g	Maks.	1 min	
	Końcówka do łączenia lekkich składników				Funkcja do łączenia lekkich składników		

* Powyższe wartości służą jedynie za wskazówkę i będą różne w zależności od konkretnego przepisu i rodzaju mieszanych składników.
W powyższej tabeli użyto średniej wielkości jaj (53-63 g).

Русский

См. иллюстрации на передней странице

АХ511 для использования на кухонной машине kMix

Перед использованием электроприбора Kenwood

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.
- Вымойте насадку: см. руководство «Уход и очистка»

Насадка предназначена для перемешивания легких ингредиентов в густые смеси, например, при приготовлении беже, муссов, фруктовых десертов, бисквитных пирожных, суфле, а также для добавления муки в смесь для кексов.

Инструмент не подходит для более тяжелых ингредиентов, например, для замешивания теста, взбивания масла или сливок с сахаром или для использования со смесью для кексов «все в одном».


Меры безопасности

Основные предупреждения относительно безопасности приведены в основном руководстве к кухонной машине.

Использование насадки для перемешивания

- 1 Проверьте, что кухонная машина выключена. Вставьте насадку и опустите головку миксера. Проверьте положение насадки в чаше **1**. В идеале она должна почти касаться дна чаши.
- 2 Если расстояние необходимо скорректировать, поднимите миксер и выньте насадку. С помощью гаечного ключа открутите гайку, чтобы можно было регулировать положение вала **2**. Чтобы опустить насадку ниже ко дну чаши, поверните штифт против часовой стрелки. Чтобы поднять насадку выше от дна чаши,

поверните штифт по часовой стрелке. Снова закрутите гайку.

- 3 Вставьте насадку в гнездо и опустите миксер. (Проверьте положение насадки – см. п. 2). При необходимости повторите вышеуказанные шаги, пока насадка не займет правильного положения. После надежно закрутите гайку.
- 4 Для оптимальных результатов используйте функцию перемешивания  при смешивании ингредиентов, следуя таблице рекомендаций по количеству.

Важно: Если функция перемешивания на вашей кухонной машине kMix имеет режим «стоп/старт», для оптимальной работы вместо функции перемешивания используйте минимальную скорость.

Разнообразные рецепты можно найти на веб-сайте Kenwood.

Советы

- Не используйте на высокой скорости — для наилучшего смешивания требуется низкая частота вращений.
- Данная насадка не предназначена для смешивания горячих ингредиентов. Позвольте им остыть, прежде чем использовать с насадкой.
- Для достижения оптимального результата не взбивайте яичные белки или сливки в слишком крепкую массу — насадка для перемешивания не справится с такой густой смесью.
- Не смешивайте ингредиенты слишком долго — смесь потеряет воздушность и станет рыхлой. Остановитесь, как только все ингредиенты будут полностью перемешаны.
- Все ингредиенты, которые остались на насадке или стенках чаши, аккуратно вмешайте лопаткой.

Уход и очистка

- Мойте насадку для перемешивания в горячей мыльной воде, тщательно высушивая.
- Насадка для перемешивания также подходит для мытья в посудомоечной машине. Рекомендуется короткая программа на низкой температуре (максимум 50°C)

Обслуживание и забота о покупателях

Если вам нужна помощь в:

- в использовании электроприбора или
- техобслуживании или ремонте,
- обратитесь в магазин, в котором вы приобрели прибор.
- Спроектировано и разработано компанией Kenwood, Соединенное Королевство.
- Сделано в Китае.



ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРАВИЛЬНОЙ УТИЛИЗАЦИИ ИЗДЕЛИЯ СОГЛАСНО ДИРЕКТИВЕ ЕС 2002/96/ЕС.

По истечении срока службы изделие нельзя выбрасывать как бытовые (городские) отходы.

Изделие следует передать в специальный коммунальный пункт раздельного сбора отходов, местное учреждение или в предприятие, оказывающее подобные услуги. Отдельная утилизация бытовых приборов позволяет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья, которыми чревата ненадлежащая утилизация, и позволяет восстановить материалы, входящие в состав изделий, обеспечивая значительную экономию энергии и ресурсов. В качестве напоминания о необходимости отдельной утилизации бытовых приборов на изделие нанесен знак в виде перечеркнутого мусорного бака на колесах.

Таблица рекомендуемых количеств – модели Chef

Вид рецепта	Насадка	Ингредиенты	Мин. кол-во	Макс. кол-во	Рекомендуемая скорость	Примерное время (для стадии перемешивания, если не указано иное)	Советы
Бисквитное пирожное	Венчик	Яйца	3	9	Максимум	4-5 минут	Взбейте яйца с сахаром до образования густой, бледной, кремообразной массы.
	Насадка для перемешивания	Мука	85 г	250 г	Функция перемешивания	2-8 мин.	Добавляя муку, высыпьте ее на лист пекарской бумаги, затем согните бумагу в форме желоба и постепенно введите муку в смесь, используя функцию перемешивания. Это может занять до 8 минут, поэтому наберитесь терпения и ждите, пока очередная порция муки не будет целиком замешана в смесь, прежде чем добавлять следующий объем.
Смесь		350 г	1 кг				

Таблица рекомендуемых количеств – модели Chef

Вид рецепта	Насадка	Ингредиенты	Мин. кол-во	Макс. кол-во	Рекомендуемая скорость	Примерное время (для стадии перемешивания, если не указано иное)	Советы
Суфле	Венчик	Яйца	2	6	Максимум	1 мин.	Взбейте одну четверть яичных белков на скорости 3, затем добавьте остальные яичные белки.
	Насадка для перемешивания	Смесь	300 г	900 г	Функция перемешивания	1 мин.	
Фруктовые десерты	Венчик	Сливки	125 ml	600 ml	Максимум	1–2 мин. максимум	
	Насадка для перемешивания	Фруктовое пюре	80 g	400 g	Функция перемешивания	1–2 мин.	
Шоколадный мусс	Венчик	Смесь	600 г	1,5 кг	Максимум	2 1/2 мин.	Добавьте в смесь растопленный шоколад и взбейте все вместе. Добавьте яичные белки один за другим.
	Насадка для перемешивания				Функция перемешивания		
Миндальное печенье	Венчик	Смесь	400 г	900 г	Максимум	1 мин.	
	Насадка для перемешивания				Функция перемешивания		

* Вышеуказанная информация носит рекомендательный характер. Время и характер перемешивания будут зависеть от рецепта и используемых ингредиентов. В таблице указаны яйца среднего размера (53-63 г).

Ελληνικά

Πριν από την ανάγνωση, παρακαλώ ξεδιπλώστε την μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται η εικονογράφηση

AX511 για χρήση στην ασφάλεια κουζινομηχανή kMix

πριν χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα Kenwood

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τις ετικέτες.
- Πλύνετε το εργαλείο: βλ. «φροντίδα και καθαρισμός».


Το εργαλείο για ανακάτεμα έχει σχεδιαστεί για να ανακατεύετε ελαφριά υλικά σε πιο βαριά μείγματα, όπως, για παράδειγμα, μαρέγκες, μους, φρούτα με σαντιγί, γενοβέζικο παντεσπάνι, σουφλέ, και για να ανακατεύετε το αλεύρι στα μείγματα για κέικ. Δεν προορίζεται για χρήση με πιο βαριά μείγματα, όπως ζύμη, μείγμα από βούτυρο και ζάχαρη ή μείγματα για κέικ με ανάμιξη όλων των υλικών μαζί.

Για τις σχετικές προειδοποιήσεις ασφαλείας, ανατρέξτε στο βασικό βιβλίο οδηγιών της κουζινομηχανής σας.

πώς χρησιμοποιείται το εργαλείο για ανακάτεμα

- 1 Όταν η κουζινομηχανή είναι απενεργοποιημένη, τοποθετήστε το εργαλείο για ανακάτεμα και κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ. Ελέγξτε τη θέση του εργαλείου για ανακάτεμα στο μπολ **1**. Κανονικά, το εργαλείο για ανακάτεμα θα πρέπει σχεδόν να εφάπτεται στο κάτω μέρος του μπολ.
- 2 Εάν η απόσταση πρέπει να ρυθμιστεί, ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ και αφαιρέστε το εργαλείο. Χρησιμοποιώντας το γαλλικό κλειδί που παρέχεται, χαλαρώστε το παξιμάδι όσο χρειάζεται για να ρυθμίσετε τον άξονα **2**. Για να τοποθετήσετε το εργαλείο χαμηλότερα και πιο κοντά στο

κάτω μέρος του μπολ, στρέψτε τον άξονα αριστερόστροφα. Για να τοποθετήσετε το εργαλείο πιο ψηλά από το κάτω μέρος του μπολ, στρέψτε τον άξονα δεξιόστροφα. Σφίξτε ξανά το παξιμάδι.

- 3 Προσαρμόστε το εργαλείο στο μίξερ και κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ. (Ελέγξτε τη θέση του, βλ. σημείο 2). Επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα όσες φορές χρειαστεί, έως ότου το εργαλείο τοποθετηθεί σωστά. Στη συνέχεια, σφίξτε καλά το παξιμάδι.
- 4 Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιείτε τη Λειτουργία για ανακάτεμα  και ανατρέχετε στον πίνακα συνιστώμενων ποσοτήτων.

Σημαντικό: Εάν η Λειτουργία για ανακάτεμα της κουζινομηχανής σας kMix μπορεί να χρησιμοποιηθεί διακοπτόμενα, για βέλτιστη απόδοση, χρησιμοποιείτε την Ελάχιστη ταχύτητα αντί της Λειτουργίας για ανακάτεμα.

Επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία της Kenwood για προτεινόμενες συνταγές.

συμβουλές

- Μην χρησιμοποιείτε υψηλή ταχύτητα, καθώς για βέλτιστη απόδοση στο ανακάτεμα απαιτείται χαμηλή ταχύτητα.
- Το εργαλείο δεν προορίζεται για την ανάμιξη ζεστών υλικών. Αφήστε τα υλικά να κρυώσουν προτού χρησιμοποιήσετε το εργαλείο για ανακάτεμα.
- Για καλύτερα αποτελέσματα, μην χτυπάτε υπερβολικά τα ασπράδια αβγών ή την κρέμα, διότι το εργαλείο για ανακάτεμα δεν θα μπορεί να ανακατέψει καλά το μείγμα εάν είναι πολύ σφιχτό.
- Μην ανακατεύετε το μείγμα για πολλή ώρα, διότι θα φύγει όλος ο αέρας και το μείγμα θα είναι πολύ αραιό. Σταματήστε όταν όλα τα υλικά έχουν αναμιχθεί καλά.
- Τυχόν υλικά που δεν ανακατεύονται και παραμένουν πάνω στο αναδευτήρι ή στα τοιχώματα του μπολ θα πρέπει να τα προσθέσετε προσεκτικά στο μείγμα χρησιμοποιώντας μια σπάτουλα.

φροντίδα και καθαρισμός

- Πλύνετε το εργαλείο για ανακάτεμα με ζεστή σαπουνάδα και στεγνώστε καλά.
- Εναλλακτικά, μπορείτε να πλύνετε το εργαλείο για ανακάτεμα στο πλυντήριο πιάτων. Συνιστάται ένα σύντομο πρόγραμμα με χαμηλή θερμοκρασία (Μέγιστη θερμοκρασία 50°C).

σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

Εάν χρειάζεστε βοήθεια σχετικά με:

- τη χρήση του εξαρτήματος ή
- το σέρβις ή τις επισκευές
- επικοινωνήστε με το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε τη συσκευή σας.
- Σχεδιάστηκε και αναπτύχθηκε από την Kenwood στο Ηνωμένο Βασίλειο.
- Κατασκευάστηκε στην Κίνα.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΩΣΤΗ ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΟΔΗΓΙΑ 2002/96/ΕΚ

Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται με τα αστικά απορρίμματα. Πρέπει να απορριφθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής απορριμμάτων που ορίζουν οι δημοτικές αρχές ή στους φορείς που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία. Η χωριστή απόρριψη μιας οικιακής ηλεκτρικής συσκευής επιτρέπει την αποφυγή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την υγεία από την ακατάλληλη απόρριψη και επιτρέπει την ανακύκλωση των υλικών από τα οποία αποτελείται ώστε να επιτυγχάνεται σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας και πόρων. Για την επισήμανση της υποχρεωτικής χωριστής απόρριψης οικιακών ηλεκτρικών συσκευών, το προϊόν φέρει το σήμα του διαγραμμένου τροχοφόρου κάδου απορριμμάτων.

Πίνακας συνιστώμενων ποσοτήτων – μοντέλα Chef

Τύπος συνταγής	Εργαλείο	Υλικά	Ελάχ. ποσότητα	Μέγ. ποσότητα	Συνιστώμενη ταχύτητα	Χρόνος κατά προσέγγ. (για το ανακάτεμα εκτός εάν αναφέρεται)	Συμβουλές και υποδείξεις
Γενοβέζικο παντεσπάνι / Παντεσπάνι	Αναδευτήρι	Αβγά	3	9	Μέγ.	4 – 5 λεπτά	Χτυπήστε τα αβγά με τη ζάχαρη έως ότου δημιουργηθεί ένα παχύ, ανοιχτόχρωμο κρεμώδες μείγμα.
	Εργαλείο για ανακάτεμα	Αλεύρι Συνολικό μείγμα	85 g 350 g	250 g 1 kg	Λειτουργία για ανακάτεμα	2 – 8 λεπτά	Για να προσθέσετε το αλεύρι, τοποθετήστε το σε λαδόκολλα και διπλώστε την στην άκρη ώστε να δημιουργήσετε ένα χωνί. Προσθέστε το αλεύρι σταδιακά στο μείγμα, χρησιμοποιώντας τη λειτουργία για ανακάτεμα. Η διαδικασία αυτή μπορεί να διαρκέσει έως και 8 λεπτά, γι' αυτό θα πρέπει να έχετε υπομονή και να περιμένετε έως ότου κάθε δόση αλεύρι ενσωματωθεί στο μείγμα, προτού προσθέσετε την επόμενη.

Πίνακας συνιστώμενων ποσοτήτων – μοντέλα Chef

Τύπος συνταγής	Εργαλείο	Υλικά	Ελάχ. ποσότητα	Μέγ. ποσότητα	Συνιστώμενη ταχύτητα	Χρόνος κατά προσέγγ. (για το ανακάτεμα εκτός εάν αναφέρεται)	Συμβουλές και υποδείξεις
Σουφλέ	Αναδευτήρι	Αβγά	2	6	Μέγ.	1 λεπτό	Χτυπήστε με το αναδευτήρι το ένα τρίτο της μαρέγκας στην ταχύτητα 3, προτού ανακατέψετε τα υπόλοιπα ασπράδια.
	Εργαλείο για ανακάτεμα	Συνολικό μείγμα	300 g	900 g	Λειτουργία για ανακάτεμα	1 λεπτό	
Φρούτα με σαντιγί	Αναδευτήρι	Κρέμα	125 ml	600 ml	Μέγ.	1 – 2 λεπτά μέγ.	
	Εργαλείο για ανακάτεμα	Φρουτοπολιτός	80 g	400 g	Λειτουργία για ανακάτεμα	1–2 λεπτό	
Μους σοκολάτας	Αναδευτήρι	Συνολικό μείγμα	600 g	1,5 kg	Μέγ.	2 1/2 λεπτό	Προσθέστε τη λιωμένη σοκολάτα στο μείγμα και ανακατέψτε όλα τα υλικά μαζί. Ανακατέψτε τα ασπράδια λίγο-λίγο.
	Εργαλείο για ανακάτεμα				Λειτουργία για ανακάτεμα		
Μακαρόν	Αναδευτήρι	Συνολικό μείγμα	400 g	900 g	Μέγ.	1 λεπτό	
	Εργαλείο για ανακάτεμα				Λειτουργία για ανακάτεμα		

* Οι παραπάνω πληροφορίες είναι απλώς συμβουλευτικού χαρακτήρα και ποικίλλουν ανάλογα με τη συνταγή και τα υλικά που επεξεργάζεστε. Μέγεθος αβγών που αναφέρονται στον πίνακα = μεσαίο (53 g – 63 g).

Slovenčina

Otvorte ilustrácie z titulnej strany

AX511 na používanie s kuchynským robotom Kitchen Machine kMix

pred použitím doplnku Kenwood

- Starostlivo si prečítajte tieto inštrukcie a uschovajte ich pre budúcnosť.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.
- Nástroj umyte: prečítajte si časť „ošetrovanie a čistenie“.

Nástroj na vmiešavanie je navrhnutý na vmiešavanie ľahkých alebo riedkych zložiek do hustejších zmesí, napríklad pri príprave snehových pusiniek, šľahaných pien, ovocných pohárov, janovských koláčov, bublanín a podobne, a na vmiešavanie múky do zmesí na niektoré koláče a torty. Nie je určený na používanie pri príprave ťažkých zmesí, ako sú napríklad cesto, husté tukové krémy s cukrom či zmesi na múčne koláče.


bezpečnosť

Relevantné bezpečnostné upozornenia si prečítajte v hlavnej príručke kuchynského robota.

používanie nástroja na vmiešavanie

- 1 Keď je kuchynský robot vypnutý, založte doň nástroj na vmiešavanie a sklopte hlavu mixéra. Skontrolujte pozíciu nástroja na vmiešavanie v mixovacej nádobe **1**. Ideálne by sa mal nástroj na vmiešavanie takmer dotýkať dna mixovacej nádoby.
- 2 Ak medzeru medzi koncom nástroja na vmiešavanie a dnom mixovacej nádoby treba upraviť, nadvihnite hlavu mixéra a nástroj z nej vyberte. Pomocou dodaného kľúča uvoľnite maticu natoľko, aby bolo možné posunúť hriadeľ **2**. Ak nástroj treba spustiť nižšie ku dnu mixovacej nádoby, otáčajte hriadeľom v protismere hodinových ručičiek.

Ak nástroj treba posunúť vyššie nad dno mixovacej nádoby, otáčajte hriadeľom v smere hodinových ručičiek. Opäť dotiahnite maticu.

- 3 Nástroj založte do mixéra a sklopte hlavu mixéra. (Skontrolujte jeho pozíciu – podľa bodu č. 2 vyššie.) Podľa potreby opakujte vyššie uvedené kroky, kým nástroj nebude nastavený správne. Keď bude nastavený správne, bezpečne dotiahnite maticu.
- 4 V záujme dosahovania najlepších výsledkov používajte funkciu vmiešavania  a tabuľku odporúčaných množstiev.

Dôležité upozornenie:

Ak funkcia vmiešavania kuchynského robota kMix Kitchen Machine funguje činnosťou typu „stop/štart“, pre optimálny výkon používajte namiesto funkcie vmiešavania nastavenie minimálnej rýchlosti.

Príklady receptov vhodných na prípravu týmto nástrojom možno nájsť na webovej stránke spoločnosti Kenwood.

rady

- Nepoužívajte vysokú rýchlosť, lebo pre optimálny výkon vmiešavania je potrebná pomalá rýchlosť.

- Tento nástroj nie je navrhnutý na mixovanie horúcich zložiek. Horúce zložky preto nechajte pred použitím tohto nástroja vychladnúť.
- V záujme dosahovania najlepších výsledkov nešľahajte vaječné bielka alebo smotanu príliš dlho. Nástroj na vmiešavanie nebude môcť premiešať zmes správne, ak bude vyšľahaný sneh príliš tuhý.
- Zmes nemiešajte príliš dlho, lebo by sa z nej uvoľnil vzduch a príliš by zvláčnela. Keď je zmes dostatočne spracovaná, vmiešavanie zastavte.
- Nevmiešané zvyšky zložiek nalepené na lopatke alebo na stenách mixovacej nádoby treba opatrne vmiešať do zmesi špachtľou.

ošetrovanie a čistenie

- Nástroj na vmiešavanie umývajte horúcou vodou s čistiacim prostriedkom a potom ho dôkladne osušte.
- Nástroj na vmiešavanie možno eventuálne umývať aj v umývačke riadu. Odporúčame používať krátky program s nižšou teplotou vody (maximálne 50 °C).

servis a starostlivosť o zákazníkov

Pokiaľ potrebujete pomoc pri nasledovných problémoch:

- používaním doplnku alebo
- servis alebo opravy
- Kontaktujte obchod, v ktorom ste si zariadenie zakúpili.

- Navrhnuté a vyvinuté spoločnosťou Kenwood v Spojenom kráľovstve.
- Vyrobené v Číne.



DÔLEŽITÁ INFORMÁCIA NA SPRÁVNU LIKVIDÁCIU PRODUKTU PODĽA EURÓPSKEJ SMERNICE 2002/96/ES.

Po skončení životnosti produktu sa tento produkt nesmie jednoducho vyhodiť spolu s domovým odpadom.

Musí sa odovzdať na príslušné zberné miesto na roztriedenie odpadu alebo dilerovi, ktorý sa postará o takúto likvidáciu.

Separátnou likvidáciou domácich spotrebičov sa vyhneme negatívnym následkom na životné prostredie a zabránime ohrozeniu zdravia vzniknutého nevhodnou likvidáciou. Umožní sa tak aj recyklácia základných materiálov, čím sa dosiahne značná úspora energií a prírodných zdrojov. Na pripomenutie nutnosti separátnej likvidácie domácich spotrebičov je produkt označený preškrtnutým kontajnerom na zber domáceho odpadu.

tabuľka odporúčaných množstiev – modely Chef

Typ receptu	Nástroj	Zložky	Min. množstvo	Max. množstvo	Odporúčaná rýchlosť	Približný čas (pre štádium vmiešavania, ak nie je uvedené inak)	Rady a tipy
Janovské koláče/zákusky	šľahač	vajcia	3	9	maximálna	4–5 minút	Vajcia s cukrom šľahajte do tvrdy, kým nebudú husté, svetlé a krémové.
	nástroj na vmiešavanie	múka kompletná zmes	85 g 350 g	250 g 1 kg	funkcia vmiešavania	2–8 minút	Múku pridávajte tak, že ju nasypete na papier, ktorý prehnate tak, aby vznikla náсыпка. Múku pridávajte do zmesi postupne používaním funkcie vmiešavania. Tento krok môže trvať až 8 minút, takže pred pridaním ďalšej časti múky trpezlivo čakajte, kým nedôjde k zapracovaniu predchádzajúcej časti múky do zmesi.
Bublaniny	šľahač	vajcia	2	6	maximálna	1 minúta	Pomocou šľahača vmiešajte na rýchlostnom stupni č. 3 najprv štvrtinu snehu vyšľahaného z vaječných bielkov a potom pomocou nástroja na vmiešavanie vmiešajte jeho zvyšok.
	nástroj na vmiešavanie	kompletná zmes	300 g	900 g	funkcia vmiešavania	1 minúta	

tabuľka odporúčaných množstiev – modely Chef

Typ receptu	Nástroj	Zložky	Min. množstvo	Max. množstvo	Odporúčaná rýchlosť	Približný čas (pre štádium vmiešavania, ak nie je uvedené inak)	Rady a tipy
Ovocné poháre	šľahač	smotana	125 ml	600 ml	maximálna	max. 1 – 2 minúty	
	nástroj na vmiešavanie	ovocné pyré	80 g	400 g	funkcia vmiešavania	1–2 minúty	
Čokoládová pena	šľahač	kompletná zmes	600 g	1,5 kg	maximálna	2,5 minúty	Pridajte roztopenú čokoládu do zmesi a všetku ju naraz vmiešajte do zmesi. Postupne po častiach vmiešavajte do zmesi vaječné bielka.
	nástroj na vmiešavanie				funkcia vmiešavania		
Mandľové pečivo	šľahač	kompletná zmes	400 g	900 g	maximálna	1 minúta	
	nástroj na vmiešavanie				funkcia vmiešavania		

* Vyššie uvedené informácie sú len orientačné a môžu sa líšiť v závislosti od konkrétneho receptu a spracovávaných zložiek.
Veľkosť vaječ uvádzaných v tabuľke = stredná (53 g – 63 g).

Українська

Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками

АХ511 для кухонних машин серії kMix

Перед початком використання насадки Kenwood

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки.
- промийте насадку: див розділ «догляд та чищення».

Насадка для перемішування призначена для змішування легких інгредієнтів в більш густі суміші, наприклад, меренги, муси, фруктові десерти, генуезькі бісквіти, суфле, а також легкого змішування борошна з порошком для кексу. Насадка не повинна використовуватися для змішування таких густих сумішей як тісто, вершковий жир і цукор або порошоків для кексу з повним набором компонентів.

заходи безпеки

Під час використання кухонної машини слід дотримуватися заходів безпеки, зазначених в інструкції по експлуатації.


Для використання насадки для перемішування необхідно:

- 1 Вимкнути кухонну машину, вставити насадку для перемішування та опустити головку міксера. Перевірити положення насадки в чаші для перемішування **1**. При правильній установці насадка повинна майже торкатися дна чаші.
- 2 Для зміни розміру зазору, необхідно підняти головку міксера та зняти насадку. За допомогою гайкового ключа, що входить до комплекту, відкрутіть гайку так, щоби можна було виконати регулювання валу **2**. Для того, щоби насадка стала ближче до дна чаші, повертайте вал в

напрямку проти часової стрілки.

Для того, щоб віддалити насадку від дна чаші, повертайте вал в напрямку за часовою стрілкою. Після цього закрутіть гайку.

3 Встановіть насадку в міксер та опустіть головку міксера (перевірте його положення в чаші, див. пункт 2). У разі необхідності повторити вищезазначені кроки поки насадку не буде встановлено правильно. Після виконання дій міцно закрутіть гайку.

4 Для відмінної якості застосовуйте функцію змішування  та використовуйте таблицю рекомендованої кількості.

Важливо. Якщо функція змішування у вашій кухонній машині має операцію «стоп/старт», то для оптимальних результатів застосовуйте Мінімальну швидкість замість функції змішування.

Рецепти з використанням цього приладу можна знайти на сайті компанії Kenwood.

Поради

- Не вмикайте машину на високій швидкості, адже в даному режимі необхідне повільне змішування зі збереженням цілісності інгредієнтів.
- Насадку не можна використовувати для змішування горячих інгредієнтів – перед змішуванням їх необхідно охолодити
- Для відмінної якості змішування не слід надмірно збивати яєчні білки або яєчну масу для крему, оскільки насадка для перемішування не зможе правильно змішувати занадто густу суміш.
- Не варто перемішувати суміш занадто довго, оскільки з чаші вийде повітря і суміш стане нещільною. Після того як суміш досягне необхідної консистенції зупинити змішування.
- Будь-які залишки незмішаних інгредієнтів на поверхні мішалки або стінках чаші слід обережно занурити в суміш за допомогою лопатки.

Догляд та чищення

- Насадку для перемішування необхідно ретельно вимити в гарячій воді з використанням миючого засобу.
- Дозволяється мити насадку для перемішування в посудомийній машині. Рекомендується коротка програма миття у посудомийній машині за низької температури (максимум 50°C).

Обслуговування та ремонт

Якщо вам необхідна консультація з приводу:

- використовуючи вашу насадку або
- обслуговування, придбання запасних деталей або ремонту,
- зверніться до магазину, в якому ви придбали цей прилад.
- Спроектовано та розроблено компанією Kenwood, Об'єднане Королівство.
- Зроблено в Китаї.



ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ СТОСОВНО НАЛЕЖНОЇ УТИЛІЗАЦІЇ ПРОДУКТУ ЗГІДНО ІЗ ДИРЕКТИВОЮ ЕС 2002/96/ЕС.

Після закінчення терміну експлуатації не викидайте цей прилад з іншими побутовими відходами.

Віднесіть прилад до місцевого спеціального авторизованого центру збирання відходів або до дилера, який може надати такі послуги.

Відокремлена утилізація побутових приладів дозволяє уникнути можливих негативних наслідків для навколишнього середовища та здоров'я людини, які виникають у разі неправильної утилізації, а також надає можливість переробити матеріали, з яких було виготовлено даний прилад, що, в свою чергу, зберігає енергію та інші важливі ресурси. Про необхідність відокремленої утилізації побутових приладів нагадує спеціальна позначка на продукті у вигляді перекресленого смітника на колесах.

Таблиця рекомендованої кількості – моделі Chef

Тип рецепту	Інструмент	Інгредієнти	Мін. якість	Макс. якість	Рекомендована швидкість	Прибл. час (стадії перемішування, якщо не вказаний)	Корисні поради
Генуезький бісквіт / збитий бісквіт	Вінчик	Яйця	3	9	Макс.	4-5 хв.	Яйця та цукор збивати до одержання густої, світлої та кремоподібної суміші.
	Насадка для перемішування	Борошно Загальна суміш	85 г 350 г	250 г 1 кг	Функція змішування	2-8 хв.	Борошно висипати на листок з жиронепроникного паперу та скласти його у формі лійки. За допомогою функції змішування поступово додавати борошно в суміш. Дана дія може зайняти до 8 хв., тому слід бути терплячим та зачекати поки в суміші повністю не розчиниться остання порція борошна, перш ніж додавати ще.
Суфле	Вінчик	Яйця	2	6	Макс.	1 хв.	На 3 швидкості збийте четверть збитих яєчних білків, а потім повільно змішайте з білками, що залишилися.
	Насадка для перемішування	Загальна суміш	300 г	900 г	Функція змішування	1 хв.	

Таблиця рекомендованої кількості – моделі Chef

Тип рецепту	Інструмент	Інгредієнти	Мін. якість	Макс. якість	Рекомендована швидкість	Прибл. час (стадії перемішування, якщо не вказаний)	Корисні поради
Фруктові десерти	Вінчик	Вершки	125 мл	600 мл	Макс.	1-2 хв. макс.	
		Насадка для перемішування	80 г	400 г	Функція змішування	1-2 мін.	
Шоколадний мус	Вінчик	Загальна суміш	600 г	1,5 кг	maximalna	2 1/2 хв.	На 3 швидкості збийте четверть збитих яєчних білків, а потім повільно змішайте з білками, що залишилися
		Насадка для перемішування			Функція змішування		
Мигдалеве печиво	Вінчик	Загальна суміш	400 г	900 г	Макс.	1 хв.	
		Насадка для перемішування			Функція змішування		

* Вищезазначена інформація носить лише рекомендаційний характер та може змінюватися в залежності від точного рецепту та використовуваних інгредієнтів.
Розміри яєць, що використовуються в таблиці = середні (53 г – 63 г).

جدول الكميات الموصى بها - لموديلات Chef

تلميحات ونصائح	الوقت التقريبي (لمرحلة الطهي ما لم يذكر خلاف ذلك)	السرعة الموصى بها	أقصى كمية	أقل كمية	المكونات	الأداة	نوع وصفة التحضير
أصفي الشكولاتة المذابة إلى الخليط واخلطي كل المكونات مع بعضها في نفس الوقت. اخلطي بياض البيض قليلاً في وقت واحد.	٢,٥ دقيقة	السرعة العالية	١,٥ كيلوغرام	٦٠٠ غرام	إجمالي الخلط	مضرب البيض أداة الطهي	موس الشكولاتة
		وظيفة الطهي					
	١ دقيقة	السرعة العالية	٩٠٠ غرام	٤٠٠ غرام	إجمالي الخلط	مضرب البيض أداة الطهي	المكaron
		وظيفة الطهي					

* الأزمئة المعروضة أعلاه هي أزمئة إرشادية فقط وتختلف حسب الوصفة والمكونات المستخدمة.
حجم البيض المشار إليه في الجدول = حجم متوسط (٥٣ إلى ٦٣ غرام).

جدول الكميات الموصى بها - لموديلات Chef

تلميحات ونصائح	الوقت التقريبي (المرحلة الطي ما لم يذكر خلاف ذلك)	السرعة الموصى بها	أقصى كمية	أقل كمية	المكونات	الأداة	نوع وصفة التحضير
اخفقي البيض مع السكر حتى يصبح اللزج شاحباً والقوام ثخيناً وكريمي. عند إضافة الدقيق، ضعيه على ورق مقاوم للشحوم ثم اطوي جانبي الورق لعمل صنبور تدفق. أضيفي الدقيق بشكل تدريجي إلى الخليط مع استخدام وظيفة الطي. تستغرق هذه العملية ما يصل إلى ٨ دقائق، لذلك تحلي بالصبر وانتظري حتى اندماج كل كمية مضافة من الدقيق إلى الخليط بشكل جيد قبل إضافة كمية أخرى.	٤ إلى ٥ دقائق	السرعة العالية	٩ غرام	٣	بيض	مضرب البيض	الكعكات الأسفنجية/ الكعكات الأسفنجية المخفوقة
	٢ إلى ٨ دقائق	وظيفة الطي	٢٥٠ غرام	٨٥ غرام	الدقيق إجمالي الخلط	أداة الطي	
اخفقي ربح كمية بياض البيض المخفوق على السرعة ٣ قبل طي كمية البيض المتبقية.	١ دقيقة	السرعة العالية	٦ غرام	٢	بيض	مضرب البيض	السوفليه
	١ دقيقة	وظيفة الطي	٩٠٠ غرام	٣٠٠ غرام	إجمالي الخلط	أداة الطي	
	١ إلى ٢ دقيقة	السرعة العالية	٦٠٠ مل	١٢٥ مل	القسدة	مضرب البيض	مهروس الفواكه
	١ إلى ٢ دقيقة	وظيفة الطي	٤٠٠ غرام	٨٠ غرام	مهروس الفواكه	أداة الطي	مع الكريمة




**معلومات هامة حول كيفية
التخلص الصحيحة من المنتج
وفقا لتوجيه الاتحاد الأوروبي
2002/96/EC.**

في نهاية العمر التشغيلي للجهاز، يجب
عدم التخلص من الجهاز في نفايات
المناطق الحضرية.

بل يجب أخذه إلى مركز تجميع خاص
بجهة محلية متخصصة في التخلص من
هذه النفايات أو إلى تاجر يقدم هذه
الخدمة.

التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو
منفصل، يجنب الآثار السلبية المحتملة
على البيئة والصحة والتي تنتج عن
التخلص من هذه النفايات بطريقة غير
مناسبة، كما أن هذه العملية تسمح
باسترداد المواد المكونة الأمر الذي
يتيح الحصول على وفورات كبيرة في
مجال الطاقة والموارد. للتذكير بضرورة
التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو
منفصل، يوجد على الجهاز صورة
مشطوبة لسلة قمامة ذات عجلات.

٤ للحصول على أفضل النتائج،
استخدمي وظيفة الطي  وارجعي
جدول الكميات الموصى بها.

العناية والتنظيف

- اغسلي أداة الطي في محلول ساخن من الماء والصابون ثم جففيها جيداً.
- أو بطريقة أخرى، يمكنك غسل أداة الطي داخل غسالة الأطباق. يوصى باستخدام برنامج قصير مع درجة حرارة منخفضة (٥٠ درجة مئوية كحد أقصى).

يغريهما قفيلغه تنالا انا: قله
زبلما) ولعلما يبضت ن لوج
قيسلا رلد رجمتة نلما (له لالا
هنا رفة ، "ليغشتا لقا" لعلما
قديسا لالدا رجمتسا لالسا
لالا لرفة رلد لالسا قنيلما
رلما قفيلغه لالسا نلما لالسا

الخدمة ورعاية العملاء

- استخدام الملحق أو
- استخدام الجهاز عمليات صيانة وإصلاحات
- اتصلي بالمتجر الذي اشتريته منه الجهاز.

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

راجع موقع Kenwood على

الإنترنت للحصول على اقتراحات وصفات التحضير.

تلميحات

- لا تستخدم السرعة العالية حيث يتطلب استخدام سرعة بطيئة لتحسين عملية الطي.
- الأداة غير مصممة للاستخدام في خلط المكونات الساخنة، اترك المكونات لتبرد قبل استخدام الأداة.
- للحصول على أفضل النتائج، لا تزيدي في خفق بياض البيض أو القشدة - لن تستطيع أداة الطي الخلط بشكل جيد إذا أصبح الخليط صلباً.
- لا تقومي بطي الخلطة لفترة طويلة حيث سيتسرب الهواء إلى الخارج ويصبح الخليط سائلاً. توقف بمجرد اندماج مكونات الخلطة بشكل مناسب.
- أي مكونات عالقة على المضرب أو جوانب السلطانية يجب كشطها بحذر باستخدام الملاعة البلاستيكية وخلطها مع الخليط.

عربي

قبل القراءة، الرجاء قلب الصفحة الأولى لعرض الصور

استخدام السلطانية

AX511 مع جهاز

تحضير الطعام (المطبخ الكامل) الموديل kMix

قبل استخدام ملحق جهاز

Kenwood

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلتي مكونات التغليف وأية ملصقات.
- اغسلي الأداة: راجعي قسم "العناية والتنظيف".

أداة الطي مصممة لطي المكونات الخفيفة داخل الخلطات الثخينة مثل المرغ والموس ومهروس الفواكه مع الكريمة والكعكات الأسفنجية والسوفليه ولطي الدقيق في خلطات الكعكات. لا يجوز استخدامها مع وصفات التحضير الثخينة مثل العجين ومزج السمن مع السكر أو خلطات الكعكات الجاهزة (الكل في واحد).

لسلامتك

راجعني دليل التعليمات الرئيسي الخاص بجهاز تحضير الطعام لمعرفة المزيد من تحذيرات السلامة.

استخدام أداة الطي

١ أثناء إيقاف تشغيل جهاز تحضير الطعام (المطبخ الكامل)، ركبي أداة الطي واخفضي رأس الخلاط. تحققني من موضع أداة الطي داخل سلطانية الخلط ①.

في الوضع المثالي، تكاد الأداة تلامس قاع سلطانية الخلط.

٢ إذا كانت المسافة تحتاج إلى الضبط، ارفعي رأس الخلاط وأزيلي الأداة.

باستخدام مفتاح الربط المزود أرخي الصامولة بشكل كاف للسماح بتعديل محور الدوران ②. لخفض الأداة في اتجاه قاع السلطانية، لفي محور دوران في اتجاه عكس عقارب الساعة.

لرفع الأداة بعيداً عن قاع السلطانية، لفي محور الدوران في اتجاه عقارب الساعة. أعيدي إحكام ربط الصامولة.

٣ ركبي الأداة في الخلاط واخفضي رأس الخلاط. (تأكدني من الموضع راجعي النقطة ٢). كرري الخطوات السابقة حسب الحاجة حتى يتم تركيب الأداة بشكل صحيح. بمجرد الوصول إلى المسافة الصحيحة أحكمي ربط الصامولة.