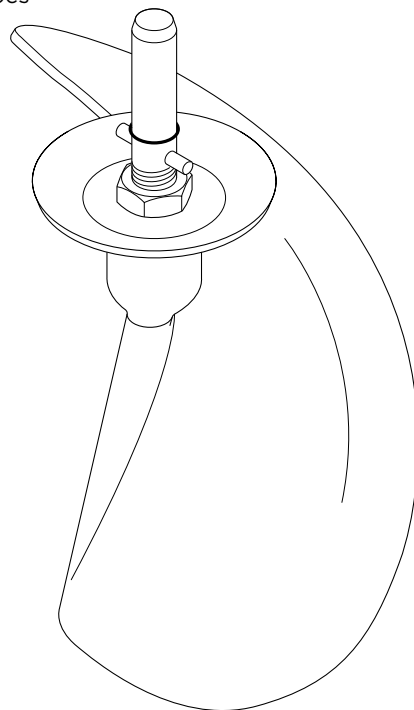


KENWOOD

KXT0010G

instructions
istruzioni
instrucciones
Bedienungsanleitungen
gebruiksaanwijzing
Instrukcja obsługi
instruções



English	2 - 5
Nederlands	6 - 9
Français	10 - 13
Deutsch	14 - 17
Italiano	18 - 21
Português	22 - 25
Español	26 - 29
Dansk	30 - 33
Svenska	34 - 37
Norsk	38 - 41
Suomi	42 - 45
Türkçe	46 - 49
Česky	50 - 53
Magyar	54 - 57
Polski	58 - 63
Русский	64 - 68
Қазақша	69 - 72
Ελληνικά	73 - 77
Slovenčina	78 - 81
Українська	82 - 86
عربي	٩٠ - ٨٧

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com



English

KXT0010G for use on the KMix TYPE KMX75 & KMX76 machines

safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
Refer to your main Kitchen Machine instruction manual for relevant safety warnings.

before using your Kenwood attachment


- Wash the tool: see 'care and cleaning'.

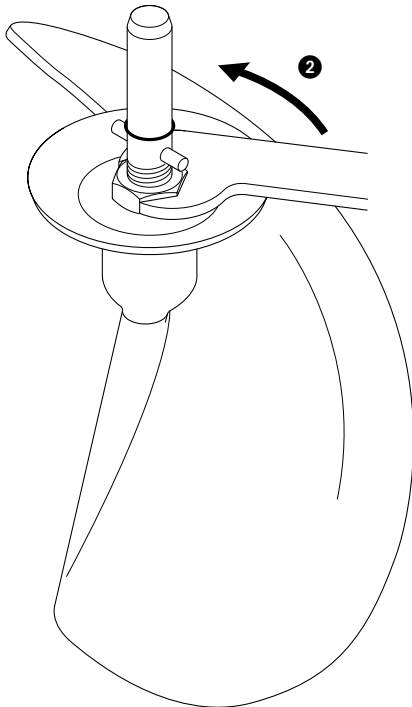
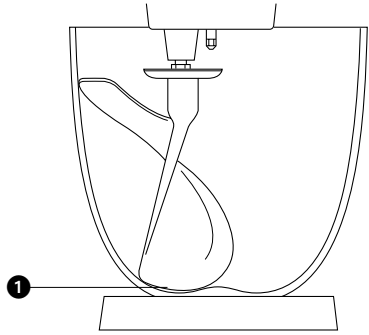
The folding tool is designed for folding light ingredients into heavier mixtures for example meringues, mousses, fruit foos, Genoese sponges, soufflés and to fold flour into cakes mixes. It is not to be used with heavy recipes such as dough, creaming fat and sugar or all in one cake mixes.

important points for using your folding tool

- 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.

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 ❶. Ideally the folding tool should be almost touching the bottom of the bowl.
- 2 For best results use the fold function  and refer to the recommended quantity chart.



tool adjustment

The tool is set to the correct height for the bowl supplied in the factory and should not require adjustment.

However, if you wish to adjust the tool use a suitable 15mm spanner:

Then follow the instructions below:

- 1 Unplug the machine.
- 2 Raise the mixer head and insert the tool.
- 3 Lower the mixer head. If the clearance needs to be adjusted, raise the mixer head and remove the tool.
- 4 Using the spanner provided loosen the nut sufficiently to allow adjustment of the shaft **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.
- 5 Fit the tool to the mixer and lower the mixer head. (Check its position see point 3). Repeat the above steps as necessary until the tool is set correctly. Once this is achieved tighten the nut securely.

care and cleaning

- Wash the folding tool in hot soapy water, dry thoroughly.
- Alternatively the folding tool can be washed in the dishwasher.

service and customer care

UK only

If you need help with:

- using your attachment
 - servicing or repairs (in or out of guarantee)
- ☎ call Kenwood customer care on **023 9239 2333**. Have **your model number (e.g. KXT0010G) and date code (e.g. 20T04) ready**. They are on the attachment outer carton.

● spares and attachments

☎ call 0844 557 3653.

other countries

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

recommended quantity chart - folding tool

Recipe Type	Tool	Ingredients	Min Qty.	Max Qty.	Recommended Speed	Approx. Time (for folding 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.
		Flour	85g	250g	Fold function	2 – 8 mins	
	Total mix	350g	1kg				
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.
		Total mix	300g	900g	Fold function	1 min	
	Whisk	Cream	125ml	600ml	Max	1 – 2 mins Max	
Fruit Fools	Folding Tool	Fruit Puree	80g	400g	Fold function	1 – 2 mins	

* 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).

recommended quantity chart - folding tool

Recipe Type	Tool	Ingredients	Min Qty.	Max Qty.	Recommended Speed	Approx. Time (for folding 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

KXT0010G voor gebruik op KMix TYPE KMX75 en KMX76 Machine

Veiligheid

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder de verpakking en alle labels.
Raadpleeg de gebruiksaanwijzing van uw keukenapparaat voor de betreffende veiligheidswaarschuwingen.


vóór u het Kenwood-hulpstuk gaat gebruiken

- Was het hulpstuk: zie Onderhoud en reiniging.

Het spatel-accessoire 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.

gebruik van uw spatelaccessoire

- 1 Schakel de mixer uit, bevestig het spatelaccessoire en laat de kop van de mixer zakken. Controleer de positie van het spatelaccessoire in de kom ❶. Het vouwhulpstuk moet de bodem van de kom bijna aanraken.

- 2 Voor het beste resultaat de omschep-/vouwfunctie  gebruiken en de tabel met aanbevolen hoeveelheden raadplegen.

belangrijke informatie over het gebruik van de scheplepel

- Gebruik geen hoge snelheid, omdat een lage snelheid nodig is om de werking van de scheplepel te optimaliseren.
- Het hulpstuk is niet bedoeld om hete ingrediënten te mengen; laat de ingrediënten afkoelen voordat u de scheplepel gebruikt.
- Voor het beste resultaat klopt u het eiwit of de room niet te lang – de spatelaccessoire kan het mengsel niet goed omscheppen als het te stevig is.
- Schep het mengsel niet te lang om, 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 hulpstuk of tegen de zijkant van de kom moeten zorgvuldig met een spatel aan het mengsel worden toegevoegd.

hulpstukken afstellen

De hulpstukken zijn in de fabriek op de juiste hoogte ingesteld voor de meegeleverde kom en hoeven gewoonlijk niet afgesteld te worden.

Als u het hulpstuk echter toch wilt afstellen, hebt u een geschikte sleutel van 15 mm nodig:

Volg onderstaande aanwijzingen:

- 1 Haal de stekker uit het stopcontact.
- 2 Zet de mixerkop omhoog en steek het hulpstuk erin.
- 3 Laat de mixerkop zakken. Als de tussenafstand veranderd moet worden, zet u de mixerkop omhoog en verwijdert u het hulpstuk.
- 4 Gebruik de bijgeleverde sleutel om de moer voldoende los te draaien en de as bij te stellen ②. Om het hulpstuk dicht bij 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.
- 5 Zet het hulpstuk in de mixer en laat de mixerkop zakken. (Controleer de positie van het vouwhulpstuk; zie punt 3). Herhaal zo nodig de bovengenoemde stappen tot het hulpstuk zich in de juiste positie bevindt. Vervolgens draait u de moer goed vast.

onderhoud en reiniging

- Was het spatel-accessoire in heet zeepsop af en droog het daarna zorgvuldig af.
- U kunt het spatel-accessoire ook in de afwasmachine wassen.

onderhoud en klantenservice

- Als u problemen ondervindt met de werking van dit apparaat, gaat u eerst naar www.kenwoodworld.com voordat u hulp inroept.
- Dit product is gedekt door een garantie die voldoet aan alle wettelijke regels voor bestaande garanties en consumentenrechten die gelden in het land waar het product is gekocht.
- Als uw Kenwood product niet goed functioneert of als u defecten opmerkt, kunt u het naar een erkend Service Center van KENWOOD sturen of brengen. Voor informatie over het KENWOOD Service Center in uw buurt gaat u naar www.kenwoodworld.com of naar de specifieke website in uw land.
- Ontworpen en ontwikkeld door Kenwood in het VK.
- Vervaardigd in China.

tabel met aanbevolen hoeveelheden – spatelaccessoire

Recepttype	Hulpstuk	Ingrediënten	Min. hoeve.	Max. hoeve.	Aanbevolen snelheid	Tijd bij benadering (voor het omscheppen)	Hints en tips
Geneuse taart / lichte taart	Garde	Eieren	3	9	Max.	4 – 5 minuten	Klop de eieren en suiker tot ze en romig zijn.
	Spatel-accessoire	Meel	85 g	250 g	Omscheppen	2 – 8 minuten	Wanneer u de bloem toevoegt, legt u de bloem op een vel vetvrij papier en vouw het papier rondom de bloem, zodat een tuit ontstaat. Voeg de bloem geleidelijk al scheppend aan het mengsel toe. Dit kan 8 minuten duren; wees dus geduldig en wacht tot de laatste bloem door het mengsel is opgenomen voordat u meer bloem toevoegt.
Totale mix		350 g	1 kg				
Soufflés	Garde	Eieren	2	6	Max	1 minuut	Vermeng een kwart van het geklopte eiwit op snelheid 3 voordat u de rest van het eiwit door het mengsel schept.
	Spatel-accessoire	Totale mix	300 g	900 g	Omscheppen	1 minuut	
Vruchten-mousse	Garde	Room	125 ml	600 ml	Max.	1 – 2 minuten max	
	Spatel-accessoire	Vruchten-puree	80 g	400 g	Omscheppen	1 – 2 minuten	

* 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)

tabel met aanbevolen hoeveelheden – spatelaccessoire

Recepttype	Hulpstuk	Ingrediënten	Min. hoeve.	Max. hoeve.	Aanbevolen snelheid	Tijd bij benadering (voor het omscheppen)	Hints en tips
Chocolade-mousse	Garde	Totale mix	600 g	1,5 kg	Max.	2½ minuten	Voeg de gesmolten chocolade aan het mengsel toe en schep alles om. Voeg telkens, al scheppend, een beetje eiwit het mengsel toe.
	Spatel-accessoire				Omscheppen		
Bitterkoekjes	Garde	Totale mix	400 g	900 g	Max.	1 minuut	
	Spatel-accessoire				Omscheppen		

* 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

KXT0010G à utiliser avec les robots KMX75 et KMX76 TYPE KMix

sécurité

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.


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

avant d'utiliser votre accessoire Kenwood

- 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.

utilisation de l'accessoire mélange délicat

- 1 Votre robot de cuisine éteint, insérez l'accessoire mélange délicat et abaissez la tête du mixeur. 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 Pour un résultat optimal, utilisez la fonction Incorporer  et consultez le tableau des quantités recommandées.

points importants pour l'utilisation de l'accessoire mélange délicat

- 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 peut pas incorporer correctement le mélange si la préparation fouettée est trop ferme.
- Ne fouettez pas trop longtemps au risque de faire retomber l'appareil. Arrêtez dès que le mélange est suffisamment incorporé.
- Tous les ingrédients non mélangés restant sur la pale ou les bords du bol doivent être délicatement incorporés à l'aide de la spatule.

réglage de l'outil

L'outil est réglé sur la hauteur correcte pour le bol fourni en usine, et ne devrait pas nécessiter de réglage. Cependant, si vous souhaitez modifier la hauteur de l'ustensile à incorporer, utilisez une clé de 15 mm et suivez les instructions ci-dessous :

- 1 Débranchez l'appareil.
- 2 Levez la tête du robotet insérez l'ustensile.
- 3 Baissez la tête du robot. S'il faut ajuster l'espace ménagé, levez la tête du robotet retirez l'ustensile.
- 4 Utilisez la clé pour desserrer suffisamment l'écrou afin de pouvoir ajuster l'axe ②. 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.

- 5 Fixez l'ustensile sur le mixeur et abaissez la tête du mixeur. (Vérifiez sa position ; pour ce faire, visualisez le point 3). 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.

nettoyage et entretien

- Lavez l'accessoire mélange délicat à l'eau chaude savonneuse, puis séchez soigneusement.
- Il peut également passer au lave-vaisselle.

service après-vente

- Si vous rencontrez des problèmes lors de l'utilisation de votre appareil, veuillez consulter notre site www.kenwoodworld.com avant de contacter le service après-vente.
- N'oubliez pas que votre appareil est couvert par une garantie, qui respecte toutes les dispositions légales concernant les garanties existantes et les droits du consommateur dans le pays où vous avez acheté le produit.
- Si votre appareil Kenwood fonctionne mal ou si vous trouvez un quelconque défaut, veuillez l'envoyer ou l'apporter à un centre de réparation KENWOOD autorisé. Pour trouver des détails actualisés sur votre centre de réparation KENWOOD le plus proche, veuillez consulter www.kenwoodworld.com ou le site internet spécifique à votre pays.
- Conçu et développé par Kenwood au Royaume-Uni.
- Fabriqué en Chine.

tableau des quantités recommandées - accessoire mélange délicat

Type de recette	Ustensile	Ingrédients	Qté. min.	Qté. max.	Vitesse recommandée	Durée approximative (pour la phase d'incorporation, sauf indication contraire)	Conseils et Astuces
Génoise / Génoise fourrée (de type Tropicienne)	Fouet	Œufs	3	9	Max	4 à 5 minutes	Fouettez les œufs et le sucre jusqu'à obtenir une préparation épaisse, crémeuse et jaune pâle.
	Accessoire mélange délicat	Farine Mélange complet	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, repliez 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, il faut donc faire preuve de patience et attendre 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 complet	300 g	900 g	Fonction mélange délicat	1 minute	
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	

* Les informations présentées ci-dessus sont fournies à titre indicatif seulement et tout dépend de la recette et des ingrédients utilisés.
Les œufs utilisés dans le tableau sont des œufs de taille moyenne (entre 53 et 63 g). Egg sizes used in chart = medium (53g – 63g).

tableau des quantités recommandées - accessoire mélange délicat

Type de recette	Ustensile		Ingrédients	Qté. min.	Qté. max.	Vitesse recommandée	Durée approximative (pour la phase d'incorporation, sauf indication contraire)	Conseils et Astuces
Mousse au chocolat	Fouet		Mélange complet	600 g	1,5 kg	Max	2 ½ minutes	Ajoutez le chocolat fondu au mélange et incorporez tout à la fois. Incorporez ensuite les blancs d'œufs progressivement.
	Accessoire mélange délicat					Fonction mélange délicat		
Macarons	Fouet		Mélange complet	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 et des ingrédients utilisés. Les œufs utilisés dans le tableau sont des œufs de taille moyenne (entre 53 et 63 g). Egg sizes used in chart = medium (53g – 63g).

Deutsch

Vor dem Lesen bitte die Titelseite mit den Illustrationen auseinanderfalten

KXT0010G geeignet für KMix-Geräte vom TYPE KMX75 und KMX76

Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und Aufkleber.


Siehe die Sicherheitswarnungen in den Gebrauchsanleitungen zu Ihrer Küchenmaschine.

Vor Gebrauch Ihres Kenwood Aufsatzes

- Waschen Sie das Unterheb-Röhrelement ab: siehe „Pflege und Reinigung“.

Das Unterheb-Röhrelement 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.

Maschinenkopf ein und klappen Sie den Kopf nach unten. Überprüfen Sie die Position des Unterheb-Röhrelements in der Schüssel ❶. Das Unterheb-Röhrelement sollte den Boden der Schüssel fast berühren.

- 2 Für beste Resultate die Funktion „Unterheben“  verwenden und die Tabelle der empfohlenen Mengen einsehen.

Wichtige Hinweise zur Verwendung Ihres Unterheb-Röhrelements

- 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

Verwendung Ihres Unterheb-Röhrelements

- 1 Führen Sie das Unterheb-Röhrelement bei ausgeschalteter Küchenmaschine in den

Eischnee und Sahne nicht zu stark geschlagen werden – das Unterheb-Rührelement kann die Mischung nicht korrekt verarbeiten, wenn sie zu fest ist.

- 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-Rührelement oder an der Schüsselwand sollten vorsichtig mit einem Spatel untergehoben werden.

Einstellen von Rührelementen

Das Rührelement wurde im Werk auf die korrekte Höhe für den mitgelieferten Becher eingestellt und sollte daher nicht verstellt werden müssen.

Wenn Sie es jedoch verstellen möchten, verwenden Sie dazu bitte einen geeigneten 15 mm Schraubenschlüssel. Befolgen Sie dann die nachstehenden Anweisungen.

- 1 Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- 2 Heben Sie den Rührarm und setzen Sie das Rührelement ein.
- 3 Senken Sie den Rührarm ab. Falls der Abstand verstellt werden muss, heben Sie den Rührarm wieder an und nehmen Sie das Rührelement heraus.
- 4 Lösen Sie die Mutter mit dem beiliegenden Schraubenschlüssel genügend, um die Höhe des Schafts zu verstellen ②. Zum Senken des Rührelements drehen Sie den Schaft gegen den Uhrzeigersinn. Zum Anheben des Rührelements drehen Sie den Schaft im Uhrzeigersinn. Ziehen Sie die Mutter wieder fest.

- 5 Bringen Sie das Rührelement erneut am Maschinenkopf an und klappen Sie den Kopf nach unten. (Prüfen Sie die Position, siehe Punkt 3.) Wiederholen Sie die Schritte nach Bedarf, bis das Unterheb-Rührelement richtig sitzt. Ziehen Sie daraufhin die Mutter wieder fest.

Pflege und Reinigung

- Mit heißem Wasser und Spülmittel abwaschen und gründlich abtrocknen.
- Das Unterheb-Rührelement lässt sich auch in der Geschirrspülmaschine waschen.

Kundendienst und Service

- Sollten Sie Probleme mit dem Betrieb Ihres Geräts haben, besuchen Sie www.kenwoodworld.com, bevor Sie Hilfe anfordern.
- Bitte beachten Sie, dass Ihr Produkt durch eine Garantie abgedeckt ist – diese erfüllt alle gesetzlichen Anforderungen hinsichtlich geltender Garantie- und Verbraucherrechte in dem Land, in dem das Produkt gekauft wurde.
- Falls Ihr Kenwood-Produkt nicht ordnungsgemäß funktioniert oder Defekte aufweist, bringen Sie es bitte zu einem autorisierten KENWOOD Servicecenter oder senden Sie es ein. Aktuelle Informationen zu autorisierten KENWOOD Servicecentern in Ihrer Nähe finden Sie bei www.kenwoodworld.com bzw. auf der Website für Ihr Land.
- Gestaltet und entwickelt von Kenwood GB.
- Hergestellt in China.

Empfehlungstabelle - Unterheb-Röhrelement

Rezeptart	Röhrelement	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-Röhrelement	Mehl	85 g	250 g	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.
		Gesamtgewicht	350 g	1 kg			
Soufflés	Schneebesen	Eier	2	6	Max	1 Min.	Ein Viertel des Eischnees bei Geschwindigkeitsstufe 3 einrühren und dann den restlichen Eischnee unterheben.
	Unterheb-Röhrelement	Gesamtgewicht	300 g	900 g	Unterheb-Funktion	1 Min.	

* 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).

Empfehlungstabelle - Unterheb-Röhrelement

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

KXT0010G da usare con l'apparecchio
KMIX TYPE KMX75 e KMX76

sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.

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

prima di utilizzare la vostra apparecchiatura Kenwood


- Lavare l'accessorio: si rimanda alla sezione 'cura e pulizia'.

La spatola pasticcera 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.

per usare la spatola pasticcera

- 1 A macchina spenta, inserire la spatola pasticcera e abbassare la testa dell'impastatore. Verificare la posizione dell'impastatore all'interno del recipiente ①.

Teoricamente, la spatola pasticcera deve quasi sfiorare il fondo del recipiente

- 2 Per i migliori risultati, utilizzare la funzione di miscelazione  e fare riferimento alla tabella delle quantità raccomandate.

punti essenziali per l'utilizzo della spatola pasticcera

- 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 pasticcera.
- Per risultati ottimali, non lavorare eccessivamente gli albumi o la panna – la spatola pasticcera 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.

Regolazione dell'utensile

L'utensile è impostato all'altezza corretta per la ciotola fornita dalla fabbrica e non dovrebbe richiedere regolazioni.

Tuttavia, se si desidera regolare l'utensile, utilizzare una chiave da 15 mm adatta:

Seguire quindi le istruzioni di seguito:

- 1 Scollegare la macchina.
- 2 Sollevare la testa della macchina e inserire l'utensile.
- 3 Abbassare la testa della macchina. Se occorre regolare il distacco, sollevare la testa della macchina e rimuovere l'utensile.
- 4 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.

- 5 Montare l'accessorio sull'impastatore e abbassare la testa di quest'ultimo. (Verificare la posizione, si rimanda al punto 3). 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.

cura e pulizia

- Lavare con acqua tiepida e detergente e asciugare con cura.
- Oppure, la spatola pasticceria può essere lavato in lavastoviglie.

manutenzione e assistenza tecnica

- Se si verificassero problemi con il funzionamento dell'apparecchio, prima di richiedere assistenza visita www.kenwoodworld.com.
- NB L'apparecchio è coperto da garanzia, nel rispetto di tutte le disposizioni di legge relative a garanzie preesistenti e ai diritti dei consumatori vigenti nel Paese ove l'apparecchio è stato acquistato.
- In caso di guasto o cattivo funzionamento di un apparecchio Kenwood, si prega di inviare o consegnare di persona l'apparecchio a uno dei centri assistenza KENWOOD. Per individuare il centro assistenza KENWOOD più vicino, visitare il sito www.kenwoodworld.com o il sito specifico del Paese di residenza.
- Disegnato e progettato da Kenwood nel Regno Unito.
- Prodotto in Cina.

tabella delle quantità raccomandate - Spatola pasticceria

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 pasticceria	Farina	85g	250g	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.
		Miscela totale	350g	1kg			
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 pasticceria	Miscela totale	300g	900g	Funzione Spatola	1 min.	

* 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).

tabella delle quantità raccomandate - Spatola pasticceria

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 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 tutto in una volta. Aggiungere gli albumi un poco per volta.
	Spatola pasticceria				Funzione Spatola		
Macaroon	Frusta	Miscela totale	400g	900g	Max	1 min.	
	Spatola 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

KXT0010G para usar nas máquinas KMix TYPE KMX75 e KMX76

segurança

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.

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

antes de utilizar o seu acessório Kenwood


- 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.

para utilizar o seu acessório para envolver

- 1 Com a Máquina de Cozinha em OFF, insira o acessório para envolver e baixe a cabeça da bateadeira.

Confirme a posição do acessório na taça ❶. A posição ideal é o acessório estar quase a tocar no fundo da taça.

- 2 Para obter melhores resultados use a função de envolver  e consulte o quadro de quantidades recomendadas.

pontos importantes sobre como usar o acessório para envolver

- 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.

ajuste do utensílio

A altura do utensílio na taça é regulada na fábrica para que não sejam necessários ajustes.

Contudo, se deseja ajustar o utensílio, use uma chave de bocas adequada de 15mm:

Depois siga as instruções seguintes:

- 1 Desligue a máquina da corrente eléctrica.
- 2 Levante a cabeça da batedeira e insira o utensílio.
- 3 Baixe a cabeça da batedeira. Se a folga precisar de ser reajustada, levante a cabeça da batedeira e retire o utensílio.
- 4 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.
- 5 Coloque o acessório na batedeira e baixe a cabeça desta. (Confirme a

sua posição ver ponto3). 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.

cuidados e limpeza

- Lave o acessório para envolver em água com sabão e seque cuidadosamente.
- Em alternativa pode ser lavado na máquina de lavar louça.

assistência e cuidados ao cliente

- Se tiver qualquer problema ao utilizar o seu aparelho, antes de pedir a Assistência visite o site da Kenwood em www.kenwoodworld.com.
- Salientamos que o seu produto está abrangido por uma garantia, em total conformidade com todas as disposições legais relativas a quaisquer disposições sobre garantias e com os direitos do consumidor existentes no país onde o produto foi adquirido.
- Se o seu produto Kenwood funcionar mal ou lhe encontrar algum defeito, agradecemos que o envie ou entregue num Centro de Assistência Kenwood autorizado. Para encontrar informações actualizadas sobre o Centro de Assistência Kenwood autorizado mais próximo de si, visite por favor o site www.kenwoodworld.com ou o website específico do seu país.
- Concebido e projectado no Reino Unido pela Kenwood.
- Fabricado na China.

quadro de quantidades recomendadas – acessório para envolver

Tipo de receita	Utensílio	Ingredientes	Qt. Min.	Qt. Máx.	Velocidade Recomendada	Tempo Aprox. (para a fase de envolver)	Dicas e Sugestões
Pão-de-ló/ Massa esponjosa	Batedor de varetas	Ovos	3	9	Max	4 - 5 min.	Bata os ovos com o açúcar até a mistura ficar muito clara, pegajosa e cremosa.
	Acessório para envolver	Farinha	85 g	250 g	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	Peso total da mistura	350 g	1 kg			
	Acessório para envolver	Ovos	2	6	Max	1 min.	Incorpore batendo um quarto das claras de ovos já batidas à velocidade 3 antes de <u>envolver</u> as restantes claras de ovos.
		Peso total da mistura	300 g	900 g	Função de Envolver	1 min.	

* 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).

quadro de quantidades recomendadas – acessório para envolver

Tipo de receita		Utensílio	Ingredientes	Qt. Min.	Qt. Máx.	Velocidade Recomendada	Tempo Aprox. (para a fase de envolver)	Dicas e Sugestões
Doces de frutos	Batedor de varetas	Bater natas	125 ml	600 ml	Max	1 – 2 min. Max		
	Acessório para envolver	Puré de Frutos	80 g	400 g	Função de Envolver	1 – 2 min.		
Mousse de Chocolate	Batedor de varetas	Peso total da mistura	600 g	1,5 kg	Max	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	Batedor de varetas	Peso total da mistura	400 g	900 g	Max	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

KXT0010G para usar en los aparatos
KMX75 y KMX76 del TYPE KMix

seguridad

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.

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

antes de utilizar el accesorio

Kenwood


- Lave el utensilio: consulte "cuidado y limpieza".

La herramienta de remover está diseñada 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.

para usar su herramienta
de remover

- 1 Con el robot de cocina apagado, inserte la herramienta de remover y baje el cabezal de la mezcladora. Compruebe la posición de la

herramienta de remover en el bol ①. Lo ideal sería que la herramienta casi tocara el fondo del bol.

- 2 Para obtener mejores resultados, use la función de remover  y consulte la tabla de cantidades recomendadas.

puntos importantes para usar la herramienta de remover

- No utilice una velocidad alta ya que se necesita una velocidad baja para optimizar el rendimiento de la herramienta de remover.
- La herramienta no está diseñado para mezclar ingredientes calientes; deje que los ingredientes se enfríen antes de usar la herramienta.
- Para obtener mejores resultados, no bata demasiado las claras de huevo o la nata ya que la herramienta de remover 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.

ajuste de los utensilios

El utensilio se regula a la altura correcta para el bol facilitado en la fábrica y no debería necesitar ningún ajuste.

Sin embargo, si desea ajustar el utensilio, utilice una llave fija adecuada de 15 mm:

A continuación, siga las siguientes instrucciones:

- 1 Desenchufe el aparato.
- 2 Levante el cabezal de la mezcladora e inserte el utensilio.
- 3 Baje el cabezal de la mezcladora. Si hay que ajustar el espacio libre, levante el cabezal de la mezcladora y quite el utensilio.
- 4 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.
- 5 Acople el utensilio a la mezcladora y baje el cabezal. (Compruebe su posición, ver punto 3). Repita los pasos anteriores, en caso necesario, hasta que el utensilio esté colocado correctamente. Una vez conseguido, apriete bien la tuerca.

cuidado y limpieza

- Lave la herramienta de remover en agua caliente con jabón y séquela bien.
- También se puede lavar en el lavavajillas.

servicio técnico y atención al cliente

- Si tiene problemas con el funcionamiento del aparato, antes de solicitar ayuda visite www.kenwoodworld.com.
- Tenga en cuenta que su producto está cubierto por una garantía que cumple con todas las disposiciones legales relativas a cualquier garantía existente y a los derechos de los consumidores vigentes en el país donde se adquirió el producto.
- Si su producto Kenwood funciona mal o si encuentra algún defecto, envíelo o llévelo a un centro de servicios KENWOOD autorizado. Para encontrar información actualizada sobre su centro de servicios KENWOOD autorizado más cercano, visite www.kenwoodworld.com o la página web específica de su país.
- Diseñado y creado por Kenwood en el Reino Unido.
- Fabricado en China.

tabla de cantidades recomendadas – herramienta de remover

Tipo de receta	Utensilio	Ingredientes	Cant. min.	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.
		Herramienta de remover	85 g	250 g	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.
		Mezcla total	350 g	1 kg			
Suflés	Batidor de varillas Herramienta de remover	Huevos	2	6	Máx	1 minuto	Añada una cuarta parte de las claras de huevo batidas a velocidad 3, sin dejar de batir, antes de añadir las claras de huevo restantes.
		Mezcla total	300 g	900 g	Función de incorporación	1 minuto	

* 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).

tabla de cantidades recomendadas – herramienta de remover

Tipo de receta	Utensilio	Ingredientes	Cant. min.	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	
	Herramienta de remover	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.
	Herramienta de remover				Función de incorporación		
Macarrones	Batidor de varillas	Mezcla total	400 g	900 g	Máx	1 minuto	
	Herramienta de remover				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

KXT0010G til brug på apparat KMix TYPE KMX75 og KMX76

sikkerhed


- 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.
Se hovedvejledningen til køkkenmaskinen ang. relevante sikkerhedsadvarsler.

før du bruger Kenwood tilbehør

- 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 souffler 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.

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 For at opnå de bedste resultater skal du anvende foldefunktionen  og se skemaet over anbefalede mængder.

vigtige detaljer om brug af dit folderedskab

- 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.

redskabsjustering

Redskabet er indstillet til korrekt højde for den fabriksleverede skål og burde ikke kræve indstilling

Hvis du imidlertid ønsker at justere redskabet, skal du bruge en egnet 15 mm skrueøgle:

Følg i så fald vejledningen herunder:

- 1 Tag maskinens stik ud.
- 2 Hæv mikserhovedet, og isæt redskabet.
- 3 Sænk mikserhovedet. Hvis afstanden skal justeres, skal du hæve mikserhovedet og fjerne redskabet.
- 4 Brug den medfølgende skrueøgle 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.
- 5 Sæt redskabet i mikserhovedet. (Kontrollér redskabets position, se punkt 3). Gentag trinene herover efter behov, indtil redskabet sidder korrekt. Når dette er opnået strammes møtrikken godt til.

pleje og rengøring

- Vask folderedskabet i varmt sæbevand, og aftør det omhyggeligt.
- Folderedskabet kan dog også lægges i opvaskemaskinen.

service og kundepleje

- Hvis du oplever nogen problemer med betjening af dit apparat, skal du, før du anmoder om hjælp, besøge www.kenwoodworld.com.
- Bemærk, at dit produkt er dækket af en garanti, som overholder alle lovbestemmelser, vedrørende evt. eksisterende garanti- og forbrugerrettigheder i det land, hvor produktet er blevet købt.
- Hvis dit Kenwood-produkt er defekt, eller du finder nogen fejl, skal du sende det eller bringe det til et autoriseret KENWOOD-servicecenter. For at finde opdaterede oplysninger om dit nærmeste autoriserede KENWOOD-servicecenter kan du gå til www.kenwoodworld.com eller webstedet for dit land.
- Designet og udviklet af Kenwood i Storbritannien.
- Fremstillet i Kina.

anbefalede mængder - folderedskab

Opkrifttype	Redskab	Ingredienser	Min. mængde	Maks. mængde	Anbefalet 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.
	Foldeedskab	Mel	85 g	250 g	Foldefunktion	2-8 min.	
Souffleer	Piskeris Foldeedskab	Blanding i alt	350 g	1 kg			Når melet skal tilsættes, er det bedst at tage et ark smørebrødspapir 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.
			2	6	Maks.	1 min.	
Frugt-flødepureer	Piskeris Foldeedskab	Blanding i alt	300 g	900 g	Foldefunktion	1 min.	
			125 ml	600 ml	Maks.	1-2 min. maks.	
		Frugtpuré	80 g	400 g	Foldefunktion	1-2 min.	

* 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).

anbefalede mængder - folderedskab

Opskriftstype	Redskab	Ingredienser	Min. mængde	Maks. mængde	Anbefalet hastighed	Omtrentlig tid (til foldning med mindre andet er angivet)	Vink og tips
Chokolademousse	Piskeris	Blanding i alt	600 g	1,5 kg	Maks.	2½ min.	Til sæt den smeltede chokolade, og fold det hele på én gang. Fold æggeviderne 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

KXT0010G för användning med KMix-köksmaskinerna KMX75 och KMX76

säkerhet


- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter. Du hittar mer information om säkerheten i bruksanvisningen för din köksmaskin.

innan du använder ditt Kenwood-tillbehör

- 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 soufflé 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.

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 För bästa resultat använd nedvändningsfunktionen  och se diagrammet för "Rekommenderad användning".

viktiga punkter när det gäller användningen av vändaverktyget

- 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 vändaverktyget.
- För bästa resultat ska du inte vispa äggvitor eller grädde för länge – vändaverktyget kan inte röra om blandningen ordentligt om den är för fast.
- Kör inte vändaverktyget 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.

justering av verktyg

Verktyget är fabriksinställt på rätt höjd för den medföljande skålen och ska inte behöva justeras.

Om du ändå vill justera verktyget använder du en lämplig 15 mm skruvnyckel:

Följ sedan anvisningarna nedan:

- 1 Dra ur apparatens kontakt.
- 2 Høj upp mixerhuvudet och sätt i verktyget.
- 3 Sänk ner mixerhuvudet. Om frigången behöver justeras höjer du upp mixerhuvudet och tar bort verktyget.
- 4 Använd den medföljande spännyckeln för att lossa fästet tillräckligt mycket för att kunna ställa in axeln ②. Om du ska sänka tillbehöret närmare skålens botten vrid du axeln moturs. Om du ska höja upp tillbehöret från skålens botten vrid du axeln medurs. Dra åt fästet.
- 5 Montera tillbehöret på köksmaskinen och sänk ned huvudet. (Kontrollera positionen, se punkt 3.) Upprepa stegen ovan tills tillbehöret är rätt inställt. När du är klar med justeringen drar du åt fästet ordentligt.

skötsel och rengöring

- Diska alla delar i varmt vatten med diskmedel och torka dem sedan grundligt.
- Nedvändaren kan diskas i diskmaskin.

service och kundtjänst

- Om du får problem med att använda apparaten ber vi dig besök www.kenwoodworld.com innan du ringer kundtjänst.
- Produkten omfattas av en garanti som efterföljer alla lagstadgade bestämmelser vad gäller garanti och konsumenträttigheter i inköpslandet.
- Om din Kenwood-produkt inte fungerar som den ska eller om du upptäcker fel ber vi dig att lämna eller skicka in den till ett godkänt KENWOOD-servicecenter. För aktuell information om närmaste godkända KENWOOD-servicecenter besök www.kenwoodworld.com eller Kenwoods webbplats för ditt land.
- Konstruerad och utvecklad av Kenwood i Storbritannien.
- Tillverkad i Kina.

diagram över rekommenderade mängder – vändaverktyg

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, ljus och krämig.
	Vändare	Mjöl	85 g	250 g	Vändafunktion	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 vändafunktionen. 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	Ägg	2	6	Max	1 min	Vispa ned en fjärdedel av de vispade äggvitorna på hastighet 3 innan du vänder ned resten av äggvitorna.
	Vändare	Total mängd	300 g	900 g	Vändafunktion	1 min	
Fruktblandningar	Visp	Grädde	125 ml	600 ml	Max	1 - 2 minuter max	
	Vändare	Fruktpuré	80 g	400 g	Vändafunktion	1 - 2 minuter	

* 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).

diagram över rekommenderade mängder – vändaverktyg

Recepttyp	Redskap	Ingredienser	Minsta kvant.	Största kvant.	Rekommenderad Hastighet	Ungefärlig tid (för nedvändning om inget annat anges)	Tips
Choklad-mousse	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.
	Vändare				Vändarfunktion		
Macarooner	Visp	Total mängd	400 g	900 g	Max	1 min	
	Vändare				Vändarfunktion		

* 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

KXT0010G for bruk på KMix- apparatet, TYPE KMX75 og KMX76 sikkerhet

- 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.

Se i din viktigste Kitchen Machine bruksanvisningen for relevant sikkerhet advarsler.


før du bruker ditt Kenwood-verktøy

- Vask verktøyet: se 'rengjøring og vedlikehold'.

Det sammenleggbare verktøyet er designet for elting av lyse ingrediensene i tyngre blandinger for eksempel marengs, mousse, frukt idioter, Genova svamper suffléer og til å elte inn mel kakemikser. Det er ikke å bli brukt med tunge oppskrifter som deig, røre smør og sukker eller alt i ett kakemikser.

å bruke vendeverktøy

- 1 Med kjøkkenmaskinen slått av, setter folding verktøyet og lavere mikseren hodet. Kontroller posisjonen av folding vendeverktøy i skålen ❶. Ideelt folding vendeverktøy skal være nesten berører bunnen av bolle

- 2 For det beste resultatet, bruk brettefunksjonen  og se tabell over anbefalte mengder.

viktig informasjon om bruk av vendeverktøyet

- 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.

Justering av redskap

Redskapet er innstilt på korrekt høyde for bollen ved fabrikken og skal ikke trenge å justeres.

Men hvis du ønsker å justere redskapet, bruker du en skiftenøkkel på 15 mm:

Følg denne fremgangsmåten:

- 1 Trekk ut støpslet til maskinen.
- 2 Hev mikserhodet og sett inn redskapet.
- 3 Senk mikserhodet. Hvis klaringen må justeres, hever du mikserhodet og fjerner redskapet.
- 4 Bruk skiftenøkkelen som følger med for å løsne mutteren tilstrekkelig så skaftet ②. For å senke verktøyet nærmere bunnen av bollen, dreier akselen mot urviseren. For å heve verktøyet bort fra bunnen av bollen dreier akslingen klokken. Stram til mutteren.
- 5 Tilpass verktøyet til blanderen og nedre mikserhodet. (Sjekk sin posisjon se punkt 3). Gjenta trinnene ovenfor som nødvendig til vendeverktøy er satt riktig. Når dette er oppnådd skru til mutteren godt til.

rengjøring og vedlikehold

- Vask folding verktøy i varmt såpevann vann, tørk grundig.
- Alternativt kan vendeverktøy vaskes i oppvaskmaskinen.

service og kundetjeneste

- Hvis du har problemer med å bruke apparatet ditt, gå til www.kenwoodworld.com før du kontakter oss for hjelp.
- Vennligst merk at produktet ditt dekkes av en garanti som overholder alle lovforskrifter angående eksisterende garanti- og forbrukerrettigheter i landet der produktet ble kjøpt.
- Hvis Kenwood-produktet ditt har funksjonssvikt eller du finner defekter på det, må du sende eller ta det med til et autorisert KENWOOD-servicesenter. Du finner oppdatert informasjon om hvor ditt nærmeste autoriserte KENWOOD-servicesenter er, på www.kenwoodworld.com eller på nettstedet for landet ditt.
- Designet og utviklet av Kenwood i Storbritannia.
- Laget i Kina.

tabell for anbefalte mengder – vendeverktøy

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.
	Vendevertkøy	Mel	85 g	250 g	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.
	Vendevertkøy	Hele blandingen	300 g	900 g	Vendefunksjon	1 min	
Fruktdesserter	Visp	Krem	125 ml	600 ml	Maks	1-2 min maks	
	Vendevertkøy	Fruktmos	80 g	400 g	Vendefunksjon	1-2 min maks	

* 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).

tabell for anbefalte mengder – vendeverktøy

Oppskriftstype	Verktøy	Ingredienser	Min mengde	Maks mengde	Anbefalt hastighet	Omtrentlig tid (til vending med mindre angitt)	Hint og tips
Sjokolademousse	Visp	Hele blandingen	600 g	1,5 kg	Maks	2½ min	Tilsett smeltet sjokolade tilblandingen og bland alt sammen på en gang. Vend inn eggehviten litt av gangen.
	Vendeverktøy				Vendefunksjon		
Makroner	Visp	Hele blandingen	400 g	900 g	Maks	1 min	
	Vendeverktøy				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

KXT0010G käytettäväksi yhdessä
KMix TYPE KMX75- ja KMX76-laitteen
kanssa

turvallisuus

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat. Yleiskoneen käyttöohjeessa on lisätietoja turvallisuudesta.


ennen Kenwood-lisälaitteen käyttämistä

- Pese työkalu. Lisätietoja on hoitaminen ja puhdistaminen -osassa.

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

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 Saat parhaat tulokset käyttämällä kääntelytyökalua . Lisätietoja on määräsuositustaulukossa.

tärkeitä tietoja kääntelytyökalun käyttämisestä

- Älä käytä suurta nopeutta. Käänteleminen onnistuu parhaiten hitaalla nopeudella.
- Kääntelytyökalua ei ole tarkoitettu kuumien aineosien sekoittamiseen. Anna aineosien jäähtyä ennen niiden sekoittamista kääntelytyökalun avulla.
- Älä vatkaa munanvalkuaisia tai kermaa liikaa. Jos seos on liian tiivistä, seosta ei voi sekoittaa kääntelytyökalun 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.

työvälineen säätäminen

Työvälineen korkeus kulhossa on säädetty tehtaalla oikeaksi. Sitä ei yleensä tarvitse säätää. Voit tarvittaessa säätää työkalua käyttämällä tarkoitukseen soveltuvaa 15 mm:n kiintoavainta. Noudata seuraavia ohjeita:

- 1 Irrota pistoke pistorasiasta.
- 2 Nosta sekoituspää ja aseta työväline paikalleen.
- 3 Laske sekoituspää alas. Jos etäisyyttä on säädettävä, nosta sekoituspää ja irrota työväline.
- 4 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.
- 5 Aseta sekoittimeen työväline ja laske sekoituspää alas. Tarkista sijainti (katso kohta 3). Toista edelliset toimet, kunnes työväline on oikeassa asennossa. Kun asento on oikea, kiinnitä mutteri kunnolla.

hoitaminen ja puhdistaminen

- Pese kääntelytyökalu lämpimässä vedessä, jossa on pesuainetta, ja kuivaa perusteellisesti.
- Kääntelytyökalu voidaan pestä myös astianpesukoneessa.

huolto ja asiakaspalvelu

- Jos laitteen käyttämisen aikana ilmenee ongelmia, siirry osoitteeseen www.kenwoodworld.com ennen avun pyytämistä.
- Tuotteesi takuu koostuu sen varsinaisesta takuusta ja ostomaan kuluttajansuojasta.
- Jos Kenwood-tuotteesi vikaantuu tai siihen tulee toimintahäiriö, toimita tai lähetä se valtuutettuun KENWOOD-huoltokorjamoona. Löydät lähimmän valtuutetun KENWOOD-huoltokorjaamon tiedot osoitteesta [visit www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) tai maakohtaisesta sivustosta.
- Kenwood on suunnitellut ja muotoillut Iso-Britanniassa.
- Valmistettu Kiinassa.

määräsuositustaulukko - kääntelyökalu

Ruokaohjeen	Työväline	Aineosat	Vähimmäsmäärä	Enimmäismäärä	Nopeussuositus	Aika-arvio (käänteleminen, ellei muuta ole mainittu)	Virheitä ja neuvoja
Sienikakku	Vispilä	Kananmunat	3	9	Suurin nopeus	4 - 5 minuuttia	Vatkaa kananmunat ja sokeri paksuksi vaaleaksi kermamaiseksi seokseksi.
	Kääntelyökalu	Jauhot	85 g	250 g	Kääntelytoiminto	2 - 8 minuuttia	Kaada jauhot leivinpaperiarkille. Muotoile sen reunaan kaatonokka. Lisää jauhot seokseen vähitellen käyttämällä kääntelytoimintoa. Aikaa voi kuluu jopa 8 minuuttia. Odota ennen seuraavan jauhoerän lisäämistä, että edellinen erä on ehtinyt sekoittua kunnolla seoksen joukkoon.
Kohokkaat	Vispilä	Kananmunat	2	6	Suurin nopeus	1 minuutti	Vatkaa joukkoon neljännes valkuaisvaahdosta nopeudella 3 ennen lopun valkuaisvaahdon sekoittamista.
	Kääntelyökalu	Seos yhteensä	300 g	900 g	Kääntelytoiminto	1 minuutti	
Hedelmäkiruoat	Vispilä	Kerma	125 ml	600 ml	Suurin nopeus	Enintään 1-2 minuuttia	
	Kääntelyökalu	Hedelmäpyree	80 g	400 g	Kääntelytoiminto	1 - 2 minuuttia	

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

määräsuositustaulukko - kääntelyökalu

Ruokaohjeen	Työväline	Ainesosat	Vähimmäsmäärä	Enimmäismäärä	Nopeussuositus	Aika-arvio (kääntelemisen, ellei muuta ole mainittu)	Vihjeitä ja neuvoja
Suklaamousse	Vispilä	Seos yhteensä	600 g	1,5 kg	Suurin nopeus	2½ minuuttia	Lisää sulatettu suklaa seokseen. Kääntelee kaikki sekaisin. Kääntelee munanvalkuaiset joukkoon vähitellen.
	Kääntelyökalu				Kääntelytoiminto		
Macaroon- leivokset	Vispilä	Seos yhteensä	400 g	900 g	Suurin nopeus	1 minuutti	
	Kääntelyökalu				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

KXT0010G for use on the KMix TYPE KMX75 & KMX76 mutfak robotlarınızda kullanım için KXT0010G güvenlik

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.

İlgili güvenlik uyarıları için ana Mutfak
Şefinizin kullanma talimatına bakın.


Kenwood eklerinizi kullanmadan önce

- Parçayı yıkayın: bkz. 'bakım ve temizlik'.

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

hamur karıştırıcınızı kullanma

- 1 Mutfak şefi kapalıyken, hamur karıştırıcıyı takın ve mikser kafasını alçaltın. Kap içindeki hamur karıştırıcının pozisyonunu kontrol edin ❶. İdeal olarak hamur karıştırıcı nerdeyse kâsenin tabanına değmelidir.

- 2 En iyi sonuçlar için katlama fonksiyonunu  kullanın ve önerilen miktar tablosuna bakın.

hamur karıştırıcınızı kullanmak için önemli noktalar

- Karıştırma performansını optimize etmek için düşük hız gerektiğinden yüksek hız kullanmayın.
- Alet sıcak içerikli malzemelerde kullanım için tasarlanmamıştır, hamur karıştırıcıyı kullanmadan önce malzemelerin soğumasına izin verin.
- En iyi sonuçlar için, yumurta akı veya kremayı aşırı çırpmayın – çırpılmış karışım çok sıkı ise hamur karıştırıcının 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.

alet ayarlama

Alet fabrika çıkışında kâse için doğru yüksekliğe ayarlanmıştır ve ayarlama gerektirmez.

Bununla birlikte, aleti ayarlamak isterseniz doğru ölçüde 15mm anahtar kullanın:

Sonra aşağıdaki talimatları uygulayın:

- 1 Makineyi fişten çekin.
- 2 Mikser kafasını kaldırın ve aleti takın.
- 3 Mikser kafasını indirin. Eğer açıklığın ayarlanması gerekiyorsa mikser kafasını kaldırın ve aleti çıkarın.
- 4 Sağlanan anahtar ile milin ayarlanmasını sağlayarak somunu yeterince sıkıştırın ②. Aleti kâsenin tabanına yaklaştırmak için mili saat yönünün tersine çevirin. Aleti kâsenin tabanından uzaklaştırmak için mili saat yönüne çevirin. Somunu tekrar sıkıştırın.
- 5 Aleti miksera takın ve mikser kafasını alçaltın. (Pozisyonunu kontrol edin bkz. nokta 3). Alet düzgün yerleşene kadar gerekli oldukça yukarıdaki adımları tekrar edin. Bu sağlandığında somunu güvenle sıkıştırın.

bakım ve temizlik

- Hamur karıştırıcıyı sıcak sabunlu su ile yıkayın, iyice kurulayın.
- Alternatif olarak hamur karıştırıcı bulaşık makinesinde de yıkanabilir.

servis ve müşteri hizmetleri

- Cihazınızın çalışması ile ilgili herhangi bir sorun yaşarsanız, yardım istemeden önce www.kenwoodworld.com adresini ziyaret edin.
- Lütfen unutmayın, ürününün satıldığı ülkedeki mevcut tüm garanti ve tüketici hakları ile ilgili yasal mevzuata uygun bir garanti kapsamındadır.
- Kenwood ürününüz arızalanırsa veya herhangi bir kusur bulursanız yetkili KENWOOD Servis Merkezine gönderin veya götürün. Size en yakın yetkili KENWOOD Servis Merkezinin güncel bilgilerine ulaşmak için www.kenwoodworld.com adresini veya ülkenize özel web sitesini ziyaret edin.
- Kenwood tarafından İngiltere'de dizayn edilmiş ve geliştirilmiştir.
- Çin'de üretilmiştir.

Önerilen miktar tablosu – hamur karıştırıcı

Tarif Türü	Alet	Malzemeler	Minimum Miktar	Maksimum Miktar	Önerilen Hız	Yakı. Süre (karıştırma süresi için belirtilmediyse)	İpucu ve Öneriler
Ceneviz Keki/	Çırpma	Yumurta	3	9	Maks.	4 – 5 dk.	Yumurta ve şekeri kalın, mat ve kremamsı olana kadar çırpın.
Çırpılmış Kek	Hamur Karıştırıcı	Un	85g	250g	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 karışımla iyice birleşmesini bekleyin.
		Toplam karışım	350g	1kg			
Sufleler	Çırpma	Yumurta	2	6	Maks.	1 dk.	Önce çırpılmış yumurta beyazlarının dörtte birini hız 3'te çırpın, kalan yumurta beyazlarını sonra ekleyip çırpın.
	Hamur Karıştırıcı	Toplam karışım	300g	900g	Karıştırma fonksiyonu	1 dk.	
Kremalı Meyve Tatlıları	Çırpma	Krema	125ml	600ml	Maks.	1 – 2 dk. Maks.	
			Hamur Karıştırıcı	Meyve Püresi	80g	400g	

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

Önerilen miktar tablosu – hamur karıştırıcı

Tarif Türü	Alet	Malzemeler	Minimum Miktar	Maksimum Miktar	Önerilen Hız	Yakı. Süre (karıştırma süresi için belirtilmediyse)	İpucu ve Öneriler
Çikolatalı Mus	Çırpma	Toplam	600g	1,5kg	Maks.	2½ dk.	Eritilmiş çikolatayı karışıma ekleyin ve hepsini bir kerede karıştırın. Yumurta aklarını her seferinde biraz ekleyerek karıştırın.
	Hamur Karıştırıcı				Karıştırma fonksiyonu		
Makaronlar	Çırpma	Toplam	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).

Nástavec KXT0010G pro spotřebiče Kmix (TYPE KMX75 a KMX76)

bezpečnost

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.

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


před použitím nástavce Kenwood

- 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.

používání míchacího nástavce

- 1 Míchací nástavec zasuňte do vypnutého kuchyňského robotu a sklopte hlavu mixéru. Zkontrolujte polohu míchacího nástavce v nádobě **1**. Ideálně by se měl míchací nástavec téměř dotýkat dna nádoby.

- 2 Abyste dosáhli co nejlepších výsledků, použijte funkci vmíchávání  a postupujte podle tabulky doporučených množství.

důležité body k používání metly pro vmíchávání

- 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.
- Nepromíchávejte směs příliš dlouho, protože by se z ní uvolnil vzduch a směs by byla příliš řídká. Jakmile je směs dostatečně promíchána, přestaňte.


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

úprava nástavce

Nástavec je ve výrobě nastaven na správnou výšku pro dodávanou mísu a neměl by vyžadovat úpravu.

Pokud si však budete přát výšku nástavce upravit, použijte vhodný 15mm klíč.

Potom postupujte podle následujících pokynů:

- 1 Odpojte spotřebič ze zásuvky.
- 2 Zvedněte hlavici mixéru a nasadte nástavec.
- 3 Spustte hlavici mixéru. Pokud je nutné výšku upravit, zvedněte hlavici mixéru a sundejte nástavec.
- 4 Pomocí dodávaného klíče dostatečně uvolněte matici, aby bylo možné upravit hřídel . 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.
- 5 Zasuňte nástavec do hlavy mixéru (zkontrolujte polohu podle bodu 3). Podle potřeby opakujte výše uvedené kroky, dokud nebude nástavec správně nastaven. Potom pevně utáhněte matici.

péče a čištění

- Míchací nástavec umyjte teplou vodou se saponátem a důkladně osušte.
- Míchací nástavec lze také mýt v myčce.

servis a údržba

- Pokud při používání spotřebiče narazíte na jakékoli problémy, před vyžádáním pomoci navštivte stránky www.kenwoodworld.com.
- Upozorňujeme, že na váš výrobek se vztahuje záruka, která je v souladu se všemi zákonnými ustanoveními ohledně všech existujících záručních práv a práv spotřebitelů v zemi, kde byl výrobek zakoupen.
- Pokud se váš výrobek Kenwood porouchá nebo u něj zjistíte závady, zašlete nebo odnesete jej prosím do autorizovaného servisního centra KENWOOD. Aktuální informace o nejbližším autorizovaném servisním centru KENWOOD najdete na webu www.kenwoodworld.com nebo na webu společnosti Kenwood pro vaši zemi.
- Zkonstruováno a vyvinuto společností Kenwood ve Velké Británii.
- Vyrobeno v Číně.

tabulka doporučených množství – metla pro vmíchávání

Typ receptu	Nástavec	Ingredience	Min. množství	Max. množství	Doporučená rychlost	Přibližná doba (pro vmíchání, pokud není uvedeno jinak)	Rady a tipy
Piškot	Šlehačí metla	Veje	3	9	Max.	4–5 min	Šlehejte vejce s cukrem, dokud směs nebude hustá, světlá a krémovitá.
	Míchací nástavec	Mouka	85 g	250 g	Funkce vmíchávání	2–8 min	Mouku přidávejte tak, že ji nasypete na papír, který přehnete tak, aby vznikla násypka. 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.
		Celá směs	350 g	1 kg			
Bublaniny	Šlehačí metla	Veje	2	6	Max.	1 min	Pomocí šlehačí metly vmíchejte čtvrtinu sněhu z bílků na rychlost 3 a
	Míchací nástavec	Celá směs	300 g	900 g	Funkce vmíchávání	1 min	pak pomocí nástavce vmíchejte zbytek sněhu.
Ovocné poháry	Šlehačí metla	Šlehačka	125 ml	600 ml	Max.	1–2 min max.	
	Míchací nástavec	Ovocné pyré	80 g	400 g	Funkce vmíchávání	1–2 min	

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

tabulka doporučených množství – metla pro vmíchávání

Typ receptu	Nástavec	Ingredience	Min. množství	Max. množství	Doporučená rychlost	Přibližná doba (pro vmíchání, pokud není uvedeno jinak)	Rady a tipy
Čokoládová pěna	Šlehací metla	Celá směs	600 g	1,5 kg	Max.	2½ min	Přidejte rozpuštěnou čokoládu do směsi a promíchejte vše najednou. Vmíchejte bílky po částech.
	Míchací nástavec						
Makronky	Šlehací metla	Celá směs	400 g	900 g	Max.	1 min	
	Míchací nástavec						

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

Magyar

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

KXT0010G – a KMix TYPE KMX75 és KMX76 konyhagépekhez

első a biztonság

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét!

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


a Kenwood-tartozék használata előtt

- Mossa el a tartozékot: lásd a „a készülék tisztítása” részt.

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

a bekeverő eszköz használata

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

fontos tanácsok a bekeverő eszköz használatához

- 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 hosszan, 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 keverőfej beállítása

A keverőfej gyárilag be van állítva a tartozék keverőedényhez, és nincs szükség a külön beállítására.

Ha mégis módosítani szeretné a keverőfej magasságát, akkor használjon egy 15 mm-es villáskulcsot:

Kövesse az alábbi utasításokat:

- 1 Húzza ki a hálózati csatlakozót.
- 2 Hajtsa fel a keverőgémet, és helyezze be a keverőfejet.
- 3 Hajtsa le a keverőgémet. Ha a keverőfej állását módosítani kell, emelje fel a keverőgémet, és vegye ki a keverőfejet.
- 4 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 szárat forgassa el balra. Ha a bekeverő eszközt feljebb szeretné emelni, akkor a szárat forgassa el jobbra. Szorítsa meg a csavart.
- 5 Helyezze a bekeverő eszközt a keverőgépbe, és engedje le a keverőgémet. Ellenőrizze az állását (lásd 3. pont). Szükség esetén ismételje meg a fenti lépéseket, amíg a bekeverő eszköz beállítása megfelelő nem lesz. Amikor ezt elérte, végleg húzza meg a csavart.

a készülék tisztítása

- Forró mosószeres vízben mossa meg a bekeverő eszközt, majd teljesen szárítsa meg.
- A bekeverő eszköz elmosható mosogatógépben is.

szerviz és vevőszolgálat

- Ha bármilyen problémát tapasztal a készülék használata során, látogasson el a www.kenwoodworld.com webhelyre, mielőtt segítséget kérne.
- A termékre garanciát vállalunk, amely megfelel az összes olyan előírásnak, amely a garanciális és a fogyasztói jogokat szabályozza abban az országban, ahol a terméket vásárolta.
- Ha a Kenwood termék meghibásodik, vagy bármilyen hibát észlel, akkor küldje el vagy vigye el egy hivatalos KENWOOD szervizközpontba. A legközelebbi hivatalos KENWOOD szervizközpontok elérhetőségét megtalálja a www.kenwoodworld.com weblapon vagy annak magyar verzióján.
- Tervezte és fejlesztette a Kenwood az Egyesült Királyságban.
- Készült Kínában.

ajánlott mennyiségek táblázata – bekeverő eszköz

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	85 g	250 g	Bekeverő funkció	2–8 perc	A lisztet helyezze egy zsiropírból 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.
		Tejjes keverék	350 g	1 kg			
Szüflék	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	Tejjes keverék	300 g	900 g	Bekeverő funkció	1 perc	
Gyümölcskrémek	Habverő	Tejszín	125 ml	600 ml	Max.	1–2 perc max.	
	Bekeverő eszköz	Gyümölcspüré	80 g	400 g	Bekeverő funkció	1–2 perc	

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

ajánlott mennyiségek táblázata – bekeverő eszköz

Recept	Eszköz	Hozzávalók	Min. menny.	Max. menny.	Ajánlott sebesség	Hozzávetőleges időigény (bekeverés)	Tanácsok és tippek
Csokoládés mousse	Habverő	Teljes keverék	600 g	1,5 kg	Max.	2½ 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	Teljes keverék	400 g	900 g	Max.	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

KXT0010G do użytku z robotami TYPE KMix KMX75 i KMX76

bezpieczeństwo obsługi

- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety.


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

przed użyciem nasadki Kenwood

- Umyć mieszadło (zob. część pt. „konserwacja i czyszczenie”).

Mieszadło do przekładania 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. Mieszadła nie należy używać do mieszania składników gęstych, np. ciasta na chleb czy pierogi, ani do ucierania tłuszczu z cukrem lub przygotowywania ciast w proszku.

użytkowanie mieszadła do przekładania

- 1 Przy wyłączonym urządzeniu wsunąć mieszadło i opuścić głowicę miksera. Sprawdzić położenie mieszadła w misce ❶. Mieszadło powinno prawie dotykać dna miski.
- 2 Aby uzyskać optymalne wyniki, używać funkcji do łączenia lekkich składników  i stosować się do wskazówek zawartych w tabeli zalecanych ilości składników.

ważne wskazówki na temat użytkowania mieszadła do przekładania

- Nie używać wysokich prędkości obrotów – najlepsze wyniki podczas łączenia lekkich składników daje użycie niskiej prędkości.

- Mieszadło nie jest przeznaczone do mieszania składników gorących. Przed jego użyciem należy składniki przestudzić.
 - Najlepsze wyniki da nieubijanie białek lub śmietany zbyt mocno – prawidłowe połączenie składników mieszadłem do przekładania 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 mieszadła lub bokach miski należy ostrożnie wmieszać do pozostałych za pomocą łopatkki.
- 3 Opuścić głowicę miksera. Jeżeli konieczne jest wyregulowanie wysokości zawieszenia mieszadła, ponownie unieść głowicę i wyjąć mieszadło.
 - 4 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.
 - 5 Zamocować końcówkę w mikserze, a następnie opuścić głowicę miksera. Sprawdzić pozycję końcówki (zob. punkt 3). W razie konieczności czynność powtarzać do momentu, aż końcówka znajdzie się na odpowiedniej wysokości. Po wyregulowaniu wysokości końcówki mocno zakręcić nakrętkę.

regulacja wysokości mieszadła

Właściwa wysokość zawieszenia mieszadła w załączonej w zestawie misce ustalana jest fabrycznie i nie powinna wymagać regulacji.

Jeżeli jednak zajdzie potrzeba wyregulowania wysokości zawieszenia mieszadła, należy użyć odpowiedniego klucza o rozmiarze 15 mm:

Następnie postępować według poniższych wskazówek.

- 1 Wyjąć wtyczkę urządzenia z gniazda zasilającego.
- 2 Unieść głowicę miksera i wsunąć mieszadło.

konserwacja i czyszczenie

- Mieszadło umyć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, a następnie dobrze wysuszyć.
- Można je też myć w zmywarce.

serwis i punkty obsługi klienta

- W razie wszelkich problemów z obsługą urządzenia, przed wystąpieniem o pomoc prosimy o odwiedzenie strony www.kenwoodworld.com.
- Prosimy pamiętać, że niniejszy produkt objęty jest gwarancją, która spełnia wszystkie wymogi prawne dotyczące wszelkich istniejących praw konsumenta oraz gwarancyjnych w kraju, w którym produkt został zakupiony.
- W razie wadliwego działania produktu marki Kenwood lub wykrycia wszelkich usterek prosimy przesłać lub dostarczyć urządzenie do autoryzowanego punktu serwisowego firmy KENWOOD. Aktualne informacje na temat najbliższych punktów serwisowych firmy KENWOOD znajdują się na stronie internetowej firmy, pod adresem www.kenwoodworld.com lub adresem właściwym dla danego kraju.
- Zaprojektowała i opracowała firma Kenwood w Wielkiej Brytanii.
- Wyprodukowano w Chinach.

zalecane ilości składników – mieszadło do przekładania

Rodzaj potrawy	Mieszadło	Składniki	Min. ilość	Max. ilość	Zalecana prędkość	Przybliżony czas (o ile nie podano inaczej, jest to czas łączenia lekkich składników)	Porady i wskazówki
Biskoptowy/ ciasta biskoptowe	Trzepaczka	Jaja	3	9	Maks.	4–5 minut	Jaja ubijać z cukrem do momentu, aż masa zgęstnieje i zrobi się jasna i kremowa.
	Mieszadło do przekładania	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.
Suflety	Trzepaczka	Jaja	2	6	Max.	1 minuta	Przy prędkości 3 najpewniej dodać jedną czwartą ubitych
	Mieszadło do przekładania	Łączna ilość	300 g	900 g	Funkcja do łączenia lekkich składników	1 minuta	Mieszadło do przekładania

* 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).

zalecane ilości składników – mieszadło do przekładania

Rodzaj potrawy	Mieszadło	Składniki	Min. ilość	Max. ilość	Zalecana prędkość	Przybliżony czas (o ile nie podano inaczej, jest to czas łączenia lekkich składników)	Porady i wskazówki
Musy owocowe z bitą śmietaną	Trzepaczka	Śmietana	125 ml	600 ml	Max.	Maks. 1-2 minuty	
	Mieszadło do przekładania	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 mieszanej masy i połączyć wszystkie składniki jednocześnie. Białka dodawać po trochu Mieszadło do przekładania
	Mieszadło do przekładania				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).

zalecane ilości składników – mieszadło do przekładania

Rodzaj potrawy	Mieszadło	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		400 g	900 g	Maks.	1 min	
	Mieszadło do przekładania				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

Насадка модели KXT0010G для использования с машинами KMix TYPE, KMX75 и KMX76

Меры безопасности


- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.

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

Перед использованием электроприбора Kenwood

- Вымойте насадку: см. руководство «Уход и очистка»
- Насадка для аэрации предназначена для постепенного добавления легких ингредиентов в густые смеси, например, при приготовлении безе, 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».

Использование насадки для аэрации

- 1 Проверьте, что кухонная машина выключена. Вставьте насадку для аэрации и опустите миксер. Проверьте положение насадки в чаше ❶. В идеале она должна почти касаться дна чаши.
- 2 Для оптимальных результатов используйте функцию аэрации  и руководствуйтесь таблицей рекомендуемого использования.

При использовании насадки для аэрации важно иметь в виду

- Для оптимальных результатов высокую скорость использовать не следует, так как процесс аэрации требует низкой скорости.

- Инструмент не предназначен для смешивания горячих ингредиентов; перед использованием насадки для аэрации следует дать ингредиентам остыть.
 - Для наилучших результатов не следует взбивать яичный белок или сливки в слишком крепкую массу: насадка для аэрации не справится с такой густой смесью как следует.
 - Не следует обрабатывать ингредиенты слишком долго — смесь потеряет воздушность и станет рыхлой. Как только ингредиенты будут полностью перемешаны, процесс следует прекратить.
 - Все ингредиенты, не вошедшие в смесь и оставшиеся на лопатке или на стенках чаши, аккуратно вмешайте в смесь шпателем.
- 4 С помощью гаечного ключа открутите гайку, чтобы можно было регулировать положение вала ❷. 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.
 - 5 Вставьте насадку в гнездо и опустите миксер. (Проверьте положение насадки — см. п. 3). При необходимости повторите вышеуказанные шаги, пока насадка не займет правильного положения. После надежно закрутите гайку.

Уход и очистка

- Мойте насадку для аэрации в горячей мыльной воде, тщательно высушивая.
- Можно использовать в посудомоечной машине.

Корректировка инструмента

Инструмент установлен на правильную высоту по отношению к чаше, поставленной производителем, и в корректировке необходимости быть не должно.

Однако, если вы хотите откорректировать инструмент, используйте подходящий 15-миллиметровый гаечный ключ. Затем следуйте изложенным ниже инструкциям:

- 1 Отключите прибор от розетки.
- 2 Поднимите головку миксера и вставьте инструмент.
- 3 Опустите головку миксера. Если зазор необходимо отрегулировать, поднимите головку миксера и выньте инструмент.

Обслуживание и забота о покупателях

- Если в работе прибора возникли какие-либо неполадки, перед обращением в службу поддержки зайдите на сайт www.kenwoodworld.com.
- Помните, что на прибор распространяется гарантия, отвечающая всем законным положениям относительно существующей гарантии и прав потребителя в той стране, где прибор был приобретен.
- При возникновении неисправности в работе прибора Kenwood или при обнаружении каких-либо дефектов, пожалуйста, отправьте или принесите прибор в авторизованный сервисный центр KENWOOD. Актуальные контактные данные сервисных центров KENWOOD вы найдете на сайте www.kenwoodworld.com или на сайте для вашей страны.
- Спроектировано и разработано компанией Kenwood, Соединенное Королевство.
- Сделано в Китае.

Рекомендации по количеству продуктов при использовании насадки для аэрации							
Блюдо	Насадка	Ингредиенты	Мин. количество	Макс. количество	Рекомендуемая скорость	Примерное время (для стадии аэрации)	Советы
Бисквитное пирожное/ Взбитый бисквит	Венчик	Яйца	3	9	Макс.	4 – 5 мин.	Взбейте яйца с сахаром до образования густой, бледной, кремообразной массы.
	Насадка для аэрации	Мука	85 г	250 г	Настройка "Аэрация"	2 – 8 мин.	Добавляя муку, высыпьте ее на лист пекарской бумаги, затем согните бумагу в форме желоба и постепенно добавляйте муку в смесь, установив настройку "Аэрация". На это может уйти до 8 минут, поэтому наберитесь терпения и ждите, пока очередная порция муки не будет полностью добавлена в смесь, прежде чем добавить следующую порцию.
		Смесь	350 г	1 кг			
Суфле	Венчик	Яйца	2	6	Макс.	1 мин.	Перемешайте одну четверть взбитых яичных белков на скорости 3, затем добавьте остальные яичные белки.
	Насадка для аэрации	Смесь	300 г.	900 г.	Настройка "Аэрация"	1 мин.	

* Представленная информация носит рекомендательный характер и указанные параметры будут зависеть от рецепта и используемых ингредиентов.

В таблице указаны яйца среднего размера: (53 г - 63 г).

Рекомендации по количеству продуктов при использовании насадки для аэрации						
Блюдо	Насадка	Ингредиенты	Мин. количество	Макс. количество	Рекомендуемая скорость	Советы
						Примерное время (для стадии аэрации)
Фруктовый десерт	Венчик	Сливки	125 мл	600 мл	Макс.	1 – 2 мин. Макс.
	Насадка для аэрации	Фруктовое пюре	80 г	400 г	Настройка "Аэрация"	1 – 2 мин
Шоколадный мусс	Венчик	Смесь	600 г	1.5 кг	Макс.	2½ мин
	Насадка для аэрации				Настройка "Перемешать"	
Мидальный бисквит	Венчик	Смесь	400 г	900 г	Макс.	1 мин.
	Насадка для аэрации				Настройка "Аэрация"	

* Представленная информация носит рекомендательный характер и указанные параметры будут зависеть от рецепта и используемых ингредиентов.

В таблице указаны яйца среднего размера: (53 г - 63 г).

Қазақша

Алдыңғы беттегі суреттерді жазыңыз

KXT0010G KMX75 және KMX76 сияқты KMix құрылғыларында пайдалануға арналған

қауіпсіздік

- Осы нұсқаулықтарды мұқият оқыңыз және келешекте пайдалануға сақтаңыз.
- Барлық орауышты және белгілерін алып тастаңыз.

Тиісті қауіпсіздік нұсқауларын негізгі Асүй машинасы нұсқаулығынан қараңыз.


Kenwood саптамасын пайдалану алдында

- Құралды жуу: «күтім жасау және тазалау» нұсқаулығын қараңыз.

Жинау құралы жеңіл ингредиенттерді ауыр қоспаларға жинауға жобаланған, мысалы, безелер, мусс, жеміс тағамдары, Генус сілемі, суфле және ұнды көкс қоспасына жинақтау. Ауыр рецепттермен пайдалану ұсынылмайды, мысалы, қамыр, кілегей майы және қант немесе әмбебап көкс қоспасы.

жинақтау құралын пайдалану

- 1 Асүй машинасын өшіріп, жинақтау құралын салып, миксер басын түсіріңіз. Табадағы **1** жинақтау құралы орнын тексеріңіз. Жинақтау құралы таба түбіне толығымен тиюі керек.

- 2 Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін бүктеу функциясын  қолданыңыз және ұсынылған мөлшер кестесін қараңыз.

былғау құралын пайдалану бойынша маңызды мәселелер

- Төмен жылдамдықта былғау жұмысын орындау талап етілетін кезде, жоғары жылдамдықты пайдаланбаңыз.
- Құрал ыстық ингредиенттерді араластыруға арналмаған, былғау құралын пайдаланбас бұрын ингредиенттерді суытып алыңыз.
- Ең жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін, жұмыртқа ақуызын немесе кремді қатты былғамаңыз, былғау құралы былғанған қоспа тым қатты болса, қоспаны дұрыс араластыра алмайды.

- Қоспаны тым ұзақ уақыт былғамаңыз, ауа кіріп кетіп, қоспа тым бос болып шығады. Қоспа жеткілікті түрде біріктірілгеннен кейін, тоқтатыңыз.
- Тұтқада немесе табақтың қапталдарында қалған араласпаған ингредиенттерді қалақшаны қолданып мұқият былғаңыз.

Құралды реттеу

Құрал зауытта жеткізілетін тостағанға арналып дұрыс биіктікке орнатылған және оны реттеудің қажеттілігі туындамауы керек. Алайда, құралды реттегіңіз келсе, сәйкес келетін 15 мм сомын кілтін қолданыңыз:

Содан кейін төмендегі нұсқауларды орындаңыз:

- 1 Құрылғыны тоқтан ажыратыңыз.
- 2 Миксер басын көтеріп, құралды салыңыз.
- 3 Миксер басын төмендетіңіз. Егер саңылауды реттеу қажет болса, миксер басын көтеріп, құралды алып тастаңыз.
- 4 Берілген сомын кілті көмегімен білікті ❷ реттеу үшін, гайканы жеткілікті деңгейде босатыңыз. Құралды таба түбіне жақын түсіру үшін, білікті сағат тіліне қарсы бұраңыз. Құралды таба түбінен алыс көтеру үшін, білікті сағат тілімен бұраңыз. Гайканы қайта бекітіңіз.
- 5 Құралды миксерге бекітіп, миксер басын түсіріңіз. (Оның орнын тексеріңіз, 3-пунктті қараңыз). Құрал дұрыс орнатылғанша жоғарыдағы қадамдарды қажетінше

қайталаңыз. Осыған қол жеткенде гайканы берік бекітіңіз.

күтім жасау және тазалау

- Жинақтау құралын ыстық, сабынды суда жуып, дұрыстап кептіріңіз.
- Болмаса, жинақтау құралын ыдыс жуғышта жууға болады.

Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес

- Құрылғының жұмысында ақаулықтар туындаса, көмек алуға жүгінбес бұрын, www.kenwoodworld.com сайтына өтіңіз.
- Өнім өнімді сатып алған елдегі тұтынушы құқықтары мен кез келген бар кепілдемеге қатысты барлық заңдарға сәйкес кепілдемемен берілетінін ескеріңіз.
- Kenwood өнімі дұрыс жұмыс істемесе немесе қандай да болмасын кемшіліктер табылған болса, оны өкілетті KENWOOD қызмет көрсету орталығына әкеліңіз немесе беріп жіберіңіз. Ең жақын орналасқан KENWOOD қызмет көрсету орталығының жаңартылған деректерін www.kenwoodworld.com торабынан немесе өліңізге тән веб-тораптан қараңыз.
- Біріккен Корольдіктегі Kenwood компаниясы жобалаған және жасап шығарған.
- Қытайда жасалған.

Ұсынылатын мөлшер кестесі - былғау құралы							
Рецепт түрі	Құрал	Ингредиенттер	Мин мөлшері	Макс мөлшері	Ұсынылатын жылдамдық	Орташа уақыт (былғау үшін көрсетілген)	Ұсыныстар мен кеңестер
Генуэз көпіршігі/ Бұлғанған бисквиттер	Бұлғауыш	Жұмыртқа	3	9	Макс.	4 – 5 мин	Жұмыртқа мен қантты олар қою, бозарған және кремді болғанша былғаңыз.
	Былғау құралы	Ұн	85 г	250 г	Былғау функциясы	2 – 8 мин	Ұнды қосқан кезде, оны май өткізбейтін қағаз парағына қойыңыз да, түтік жасау үшін бүйірін бүгiңіз. Былғау функциясын қолданып ұнды қоспаға аздап қосыңыз.
Бисквит		Жалпы қоспа	350 г	1 кг			Бұл әрекетті орындауға 8 минут уақыт жұмсалуды мүмкін, сондықтан сабырлы болыңыз және тағы да қоспас бұрын, ұнның соңғы қосылған бөлігі қоспамен біріктірілгенше күтiңіз.
	Бұлғауыш	Жұмыртқа	2	6	Макс.	1 мин	Жұмыртқа ақуызының қалған бөлігін былғамас бұрын, жұмыртқа ақуызының төрттен бір бөлігін 3-жылдамдықта былғаңыз.
	Былғау құралы	Жалпы қоспа	300 г	900 г	Былғау функциясы	1 мин	
Жеміс киселі	Бұлғауыш	Кілегей	125 мл	600 мл	Макс.	1 – 2 мин Макс	
	Былғау құралы	Жеміс езбесі	80 г	400 г	Былғау функциясы	1 – 2 мин	

* Жоғарыдағы ақпарат тек нұсқаулық ретінде берілген және өнделетін нақты рецепт пен ингредиенттерге байланысты әр түрлі болады.

Кестеде қолданылған жұмыртқа өлшемдері = орташа (53 г – 63 г).

Ұсынылатын мөлшер кестесі - былғау құралы							
Рецепт түрі	Құрал	Ингредиенттер	Мин мөлшері	Макс мөлшері	Ұсынылатын жылдамдық	Орташа уақыт (былғау үшін көрсетілген)	Ұсыныстар мен кеңестер
Шоколадтан жасалған мусс	Бұлғауыш	Жалпы қоспа	600 г	1,5 кг	Макс.	2½ мин	Ерітілген шоколадты қоспаға қосыңыз және бір уақытта барлығын қосып былғаңыз. Жұмыртқа ақуызын бір уақытта аздап былғаңыз.
	Былғау құралы						
Бадам бисквиті	Бұлғауыш	Жалпы қоспа	400 г	900 г	Макс.	Макс.	
	Былғау құралы						

* Жоғарыдағы ақпарат тек нұсқаулық ретінде берілген және өңделетін нақты рецепт пен ингредиенттерге байланысты әр түрлі болады.

Кестеде қолданылған жұмыртқа өлшемдері = орташа (53 г – 63 г).

Ελληνικά

Ξεδιπλώστε την μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται η εικονογράφηση

KXT0010G για χρήση στις συσκευές KMX75 και KMX76 TYPE KMix

ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τυχόν ετικέτες.


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

πριν χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα Kenwood

- 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 ανάμειξη όλων των υλικών μαζι.

πώς χρησιμοποιείται το εργαλείο για ανακάτεμα

- 1 Όταν η κουζίνομηχανή είναι απενεργοποιημένη, τοποθετήστε το εργαλείο για ανακάτεμα και κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ. Ελέγξτε τη θέση του εργαλείου για ανακάτεμα στο μπολ ❶. Κανονικά, το εργαλείο για ανακάτεμα θα πρέπει σχεδόν να εφάπτεται στο κάτω μέρος του μπολ
- 2 Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε τη λειτουργία για ανακάτεμα  και ανατρέξτε στον πίνακα συνιστώμενων ποσοτήτων.

σημαντικές συμβουλές για τη χρήση του εργαλείου για ανακάτεμα

- Μην χρησιμοποιείτε υψηλή ταχύτητα, καθώς για βέλτιστη απόδοση στο ανακάτεμα απαιτείται χαμηλή ταχύτητα.

- Το εργαλείο δεν προορίζεται για την ανάμειξη 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 αναμειχθεί 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.
- 4 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.
 - 5 Προσαρμόστε το εργαλείο στο μίξερ και κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ. (Ελέγξτε τη θέση του, βλ. σημείο 3). Επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα όσες φορές χρειαστεί, έως ότου το εργαλείο τοποθετηθεί σωστά. Στη συνέχεια, σφίξτε καλά το παξιμάδι.

φροντίδα και καθαρισμός

προσαρμογή εργαλείου

Το εργαλείο είναι ρυθμισμένο στο σωστό ύψος για το μπολ που παρέχεται από το εργοστάσιο κατασκευής και δεν θα πρέπει να χρειάζονται προσαρμογή.

Ωστόσο, εάν επιθυμείτε να προσαρμόσετε το εργαλείο, χρησιμοποιήστε ένα κατάλληλο γαλλικό κλειδί 15 mm:

Στη συνέχεια, ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες:

- 1 Αποσυνδέστε το μηχανήμα από την πρίζα.
- 2 Ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ και τοποθετήστε τον γάντζο.
- 3 Κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ. Εάν η απόσταση πρέπει να ρυθμιστεί, ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ και αφαιρέστε το εργαλείο.

- Πλύνετε το εργαλείο για ανακάτεμα με ζεστή σαπουνάδα και στεγνώστε καλά.
- Εναλλακτικά, μπορείτε να πλύνετε το εργαλείο για ανακάτεμα στο πλυντήριο πιάτων.

σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

- Εάν αντιμετωπίζετε προβλήματα με τη λειτουργία της συσκευής σας, προτού ζητήσετε βοήθεια επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία www.kenwoodworld.com.
- Έχετε υπ' όψιν ότι το προϊόν καλύπτεται από εγγύηση, η οποία είναι σύμφωνη με όλες τις νομικές διατάξεις που αφορούν τυχόν υφιστάμενη εγγύηση και δικαιώματα καταναλωτών στη χώρα στην οποία αγοράστηκε το προϊόν.
- Εάν το προϊόν Kenwood που έχετε αγοράσει δυσλειτουργεί ή βρείτε τυχόν ελαττώματα, στείλτε το ή παραδώστε το σε εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της KENWOOD. Για ενημερωμένα στοιχεία σχετικά με το πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της KENWOOD, επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία www.kenwoodworld.com ή τη διαδικτυακή τοποθεσία που αφορά συγκεκριμένα τη χώρα σας.
- Σχεδιάστηκε και αναπτύχθηκε από την Kenwood στο Ηνωμένο Βασίλειο.
- Κατασκευάστηκε στην Κίνα.

Πίνακας συνιστώμενων ποσοτήτων – εργαλείο για ανακάτεμα

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 όπου δημιουργηθεί ένα παχύ, ανοιχτόχρωμο κρεμώδες μείγμα.
	Εργαλείο για ανακάτεμα	Αλεύρι	85 g	250 g	Λειτουργία για ανακάτεμα	2 – 8 λεπτά	Για να προσθέσετε το αλεύρι, τοποθετήστε το σε λαδόκολλα και διπλώστε την στην άκρη ώστε να δημιουργηστεί 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 όπου προσθέσετε την επόμενη ενσωματωθεί στο μείγμα, προτού προσθέσετε την επόμενη.
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	

* Οι παραπάνω πληροφορίες είναι απλώς συμβουλευτικού χαρακτήρα και ποικίλουν ανάλογα με τη συνταγή και τα υλικά που επιξεργάζεστε.

Μέγεθος αβγών που αναφέρονται στον πίνακα = μεσαίο (53 g – 63 g).

Πίνακας συνιστώμενων ποσοτήτων – εργαλείο για ανακάτεμα

Τύπος συνταγής	Εργαλείο	Υλικά	Ελάχ. ποσότ.	Μέγ. ποσότ.	Συνιστώμενη ταχύτητα	Χρόνος κατά προσέγγ. (για το ανακάτεμα εκτός εάν αναφέρεται)	Συμβουλές και υποδείξεις
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 λεπτά	
Μους σοκολάτας	Αναδευτήρι	Συνολικό μείγμα	600 g	1,5 kg	Μέγ.	2½ λεπτά	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

KAX0010G na používanie s typom kuchynských zariadení KMX75 a KMX76


Bezpečnosť

- Pozorne si prečítajte tieto inštrukcie a uchovajte si ich pre budúcu potrebu.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.


Relevantné bezpečnostné upozornenia si prečítajte v hlavnej príručke kuchynského robota.

Pred použitím doplnku Kenwood

- 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.

- 2 Najlepšie výsledky dosiahnete použitím funkcie zapracovania  a dodržiavajte tabuľku odporúčaných množstiev.

Dôležité poznámky k používaniu nástroja na vmiešavanie

- 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.
- 1 Keď je kuchynský robot vypnutý, založte doň nástroj na vmiešavanie a sklopte hlavu mixéra. Skontrolujte pozíciu nástroja na vmiešavanie v mixovacej nádobe . Ideálne by sa mal nástroj na vmiešavanie takmer dotýkať dna mixovacej nádoby.

- Nevmiešané zvyšky zložiek nalepené na lopatke alebo na stenách mixovacej nádoby treba opatrne vmiešať do zmesi špachtľou.

Nastavenie nástroja

Nástroj je od výroby nastavený na správnu výšku pre dodanú misku a nemal by vyžadovať úpravy.

Ak však chcete prispôbiť nástroj, použite vhodný 15 mm kľúč:

Potom dodržiavajte nižšie uvedené pokyny:

- 1 Odpojte stroj zo zásuvky
- 2 Zvýšte hlavu mixéra a vložte nástroj.
- 3 Znížte hlavu mixéra. Ak treba nastaviť Voľnú medzeru, zvýšte hlavu mixéra a odstráňte nástroj.
- 4 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.
- 5 Nástroj založte do mixéra a sklopte hlavu mixéra. (Skontrolujte jeho pozíciu – podľa bodu č. 3 vyššie.) Podľa potreby opakujte vyššie uvedené kroky, kým nástroj nebude nastavený správne. Keď bude nastavený správne, bezpečne dotiahnite maticu.

Ošetrovanie a čistenie

- Nástroj na vmiešavanie umývajte horúcou vodou s čistiacim prostriedkom a potom ho dôkladne osušte.
- Nástroj na vmiešavanie možno umývať aj v umývačke riadu.

Servis a starostlivosť o zákazníkov

- Ak pri používaní tohto zariadenia narazíte na nejaké problémy, pred vyžiadanim pomoci najprv navštívte webovú lokalitu www.kenwoodworld.com.
- Na váš výrobok sa vzťahuje záruka vyhovujúca všetkým právnym ustanoveniam týkajúcim sa akýchkoľvek záruk a spotrebiteľských práv existujúcim v krajine, v ktorej bol výrobok zakúpený.
- Ak váš výrobok Kenwood zlyhá alebo na ňom nájdete nejaké chyby, pošlite alebo odnesť ho autorizovanému servisnému centru KENWOOD. Najbližšie autorizované servisné centrum KENWOOD môžete nájsť na webovej lokalite www.kenwoodworld.com alebo na jej stránke špecifickej pre vašu krajinu.
- Navrhla a vyvinula spoločnosť Kenwood v Spojenom kráľovstve.
- Vyrobené v Číne.

Tabuľka odporúčaných množstiev – nástroj na vmiešavanie

Typ receptu	Nástroj	Zložky	Min. množstvo	Max. množstvo	Odporúčaná rýchlosť	Približný čas (pre štádium vmiešavania, ak nie je uvedené inak)	Rady a typy
Janovské koláče/zákusky	šľahač	vajcia	3	9	maximálna	4–5 minút	Vajcia s cukrom šľahajte dovtedy, kým nebudú husté, svetlé a krémové.
	nástroj na vmiešavanie	múka	85 g	250 g	funkcia vmiešavania	2–8 minút	Múku pridávajte tak, že ju nasypete na papier, ktorý prehnate tak, aby vznikla násyпка. 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	
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	

* 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).

Tabuľka odporúčaných množstiev – nástroj na vmiešavanie

Typ receptu	Nástroj	Zložky	Min. množstvo	Max. množstvo	Odporúčaná rýchlosť	Približný čas (pre štádium vmiešavania, ak nie je uvedené inak)	Rady a tipy
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 tabuľke = stredná (53 g – 63 g).

Українська

Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками

КХТ0010G призначений для використання на пристроях KMix TYPE KMX75 і KMX76

Заходи безпеки

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки.

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

Перед початком використання насадки Kenwood

- 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.

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 Щоб отримати найкращий результат, застосуйте складену функцію **Ω** і звіряйтесь з таблицею рекомендованої кількості.

Важливі моменти для використання насадки для перемішування

- 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, зупиніть змішування.
- Будь-які залишки незмішаних інгредієнтів на поверхні мішалки або стінках чаші слід обережно занурити в суміш за допомогою лопатки.

Налаштування Інструменту

Насадка встановлюється на потрібній для чаші висоті на заводі і не потребує регулювання.

Проте, якщо насадку все ж потрібно відрегулювати, застосовуйте гайковий ключ на 15 мм:

Потім виконайте наступні вказівки:

- 1 Від'єднайте машину від електромережі.
- 2 Підніміть голівку міксера і вставте насадку.

- 3 Опустіть голівку міксера. Якщо необхідно відрегулювати проміжок, підніміть голівку міксера і зніміть насадку.
- 4 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, щоби віддалити насадку від дна чаші, повертайте вал в напрямку за часовою стрілкою. Після цього закрутіть гайку.
- 5 Встановіть насадку в міксер та опустіть голівку міксера (перевірте його положення в чаші, див. пункт 3). У разі необхідності повторити вищезазначені кроки поки насадку не буде встановлено правильно. Після виконання дій міцно закрутіть гайку.

Догляд та чищення

- Насадку для перемішування необхідно ретельно вимити в гарячій воді з використанням миючого засобу.
- Дозволяється мити насадку в посудомийній машині.

Обслуговування та ремонт

- Якщо з роботою вашого приладу виникають будь-які проблеми, перш ніж звернутися по допомогу, завітайте до сайту www.kenwoodworld.com.
- Пам'ятайте, що на прилад поширюється гарантія, що відповідає всім законним положенням щодо існуючої гарантії та прав споживача в тій країні, де прилад був придбаний.
- При виникненні несправності в роботі приладу Kenwood або при виявленні будь-яких дефектів, будь ласка, надішліть або принесіть прилад в авторизований сервісний центр KENWOOD. Актуальні контактні дані сервісних центрів KENWOOD ви знайдете на сайті www.kenwoodworld.com або на сайті для вашої країни.
- Спроектовано та розроблено компанією Kenwood, Об'єднане Королівство.
- Зроблено в Китаї.

Таблиця рекомендованої кількості – насадка для перемішування

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	85 г	250 г	Функція змішування	2-8 хв.	Борошно висипати на листок з жиронепроникного паперу та скласти його у формі ліжки. 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.	

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

Таблиця рекомендованої кількості – насадка для перемішування

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	Фруктове пюре	80 г	400 г	Функція змішування	1-2 мін.	
Шоколадний мус	Вінчик	Загальна суміш	600 г	1,5 кг	Макс.	2½ хв.	На 3 швидкості збийте четверть збитих яєчних білків, а потім повільно змішайте з білками, що залишилася
	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 - أداة المزج

تلميحات ونصائح	الوقت التقريبي (لمرحلة الطي خلاف ذلك)	السرعة الموصى بها	أقصى كمية	أقل كمية	المكونات	الأداة	نوع وصفة التحضير
أضيفي الشكولاتة المذابة إلى الخليط وإخاطي كل المكونات مع بعضها في نفس الوقت. اخاطي بياض البيض قليلاً في وقت واحد.	٢,٥ دقيقة	السرعة العالية	١,٥ كيلوغرام	٦٠٠ غرام	إجمالي الخليط	مضرب البيض	موس الشكولاتة
		وظيفة الطي			أداة المزج		
	١ دقيقة	السرعة العالية	٩٠٠ غرام	٤٠٠ غرام	إجمالي الخليط	مضرب البيض	المكارون
		وظيفة الطي			أداة المزج		

* 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 - أداة المزج

تلميحات ونصائح	الوقت التقريبي (لمرحلة الطي خلاف ذلك)	السرعة بها الموصى بها	أقصى كمية	أقل كمية	المكونات	الأداة	نوع وصفة التحضير
اخفقي البيض مع السكر حتى يصبح اللون شاحباً والقوام ثخيناً وكريمي.	٤ إلى ٥ دقائق	السرعة العالية	٩ غرام	٣	بيض	مضرب البيض	الكعكات الأسفنجية/
	٢ إلى ٨ دقائق	وظيفة الطي	٢٥٠ غرام	٨٥ غرام	الدقيق	أداة المزج	الكعكات الأسفنجية المحفوفة
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.	١ دقيقة	السرعة العالية	٦ غرام	٢	بيض	مضرب البيض	السوفليه
	١ دقيقة	وظيفة الطي	٩٠٠ غرام	٣٠٠ غرام	إجمالي الخليط	أداة المزج	
	١ إلى ٢ دقيقة	السرعة العالية	٦٠٠ مل	١٢٥ مل	القشدة	مضرب البيض	مهروس الفواكه مع الكريمة
	١ إلى ٢ دقيقة	وظيفة الطي	٤٠٠ غرام	٨٠ غرام	مهروس الفواكه	أداة المزج	

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

الخدمة ورعاية العملاء

- في حالة مواجهة أية مشكلة متعلقة بتشغيل الملحق، قبل الاتصال لطلب المساعدة؛ راجعي موقع الويب www.kenwoodworld.com.
- يرجى الملاحظة بأن جهازك مشمول بضمان، هذا الضمان يتوافق مع كافة الأحكام القانونية المعمول بها والمتعلقة بحقوق الضمان والمستهلك في البلد التي تم شراء المنتج منها.
- في حالة تعطل منتج Kenwood عن العمل أو في حالة وجود أي عيوب، فيرجى إرساله أو إحضاره إلى مركز خدمة معتمد من KENWOOD. للحصول على معلومات محدثة حول أقرب مركز خدمة معتمد من KENWOOD، يرجى زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com، أو موقع الويب المخصص لبلدك.
- تصميم وتطوير Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.

وعلى الرغم من ذلك، إذا لزم ضبط الأداة، ففي هذه الحالة استخدمي مفتاح ربط مقاس ١٥ مم:

ثم اتبعي التعليمات التالية:

- ١ افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- ٢ ارفعي رأس الخلاط وركبي أداة.
- ٣ اخفضي رأس الخلاط. إذا كانت المسافة تحتاج إلى الضبط، ارفعي رأس الخلاط وأزيلي الأداة.
- ٤ 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.
- ٥ لرفع الأداة بعيداً عن قاع السلطانية، لفي محور الدوران في اتجاه عقارب الساعة. أعيدي إحكام ربط الصامولة.
- ٦ ركري الأداة في الخلاط وخفضي رأس الخلاط. (تأكدتي من الموضع راجعي النقطة ٣). كرري الخطوات السابقة حسب الحاجة حتى يتم تركيب الأداة بشكل صحيح. بمجرد الوصول إلى المسافة الصحيحة أحكمي ربط الصامولة.

العناية والتنظيف

- اغسلي أداة المزج في محلول ساخن من الماء والصابون ثم جففيها جيداً.
- أو بطريقة أخرى يمكنك غسل أداة الطي في غسالة الأطباق.

عربي

قبل القراءة، الرجاء قلب الصفحة الأولى لعرض الصور

KXT0010G للاستخدام مع
أجهزة تحضير الطعام (المطبخ الكامل) KMX75 و
KMX76 من نوع KMix

لسلامتك

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
 - أزيلتي مكونات التغليف وأية ملصقات.
- راجعني دليل التعليمات الرئيسي الخاص بجهاز تحضير الطعام لمعرفة المزيد من تحذيرات السلامة.

نقاط هامة حول استخدام أداة الطهي

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

ضبط الأداة

يتم ضبط ارتفاع الأدوات على الارتفاع الصحيح لها داخل السلطانية في المصنع لدى تزويد الجهاز بحيث لا تتطلب أي ضبط إضافي.

قبل استخدام ملحق جهاز Kenwood

- اغسلي الأداة: راجعي قسم زالعناية والتنظيفس.
- أداة المزج مصممة لمزج المكونات الخفيفة داخل الخلطات التخينة مثل المرغ والموس ومهروس الفواكه مع الكريمة والكعكات الأ سفنجية والسوفليه ولمزج الدقيق في خلطات الكعكات. لا يجوز استخدامها مع وصفات التحضير التخينة مثل العجين ومزج السمن مع السكر أو خلطات الكعكات الجاهزة (الكل في واحد).

استخدام أداة المزج

- 1 أثناء إيقاف تشغيل جهاز تحضير الطعام (المطبخ الكامل)، ركبني أداة المزج واخفضني رأس الخلاط. تحققني من موضع أداة المزج داخل سلطانية الخلط ①.
- 2 في الوضع المثالي، تكاد الأداة تلامس قاع سلطانية الخلط.
- 2 للحصول على أفضل النتائج، استخدمني وظيفة المزج Ⓜ وراجعني جدول الكميات الموصى بها.