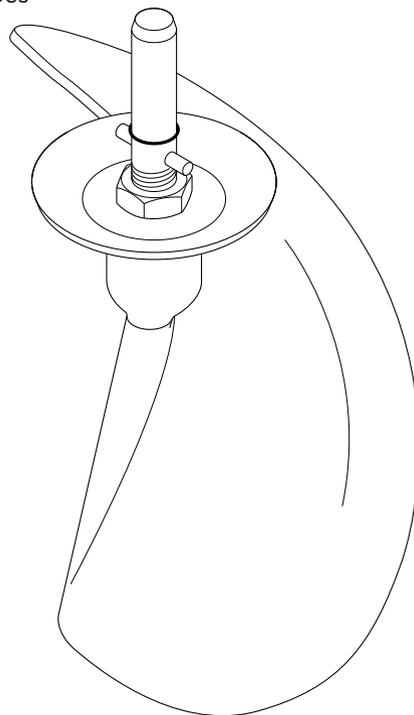


KENWOOD

AT511 AT512

instructions
istruzioni
instrucciones
Bedienungsanleitungen
gebruiksaanwijzing
Instrukcja obsługi
instruções



English	2 - 7
Nederlands	8 - 13
Français	14 - 19
Deutsch	20 - 25
Italiano	26 - 31
Português	32 - 37
Español	38 - 43
Dansk	44 - 49
Svenska	50 - 55
Norsk	56 - 61
Suomi	62 - 67
Türkçe	68 - 73
Česky	74 - 79
Magyar	80 - 85
Polski	86 - 93
Русский	94 - 99
Қазақша	100 - 105
Ελληνικά	106 - 111
Slovenčina	112 - 117
Українська	118 - 123
عربي	۱۲۹ - ۱۳۴

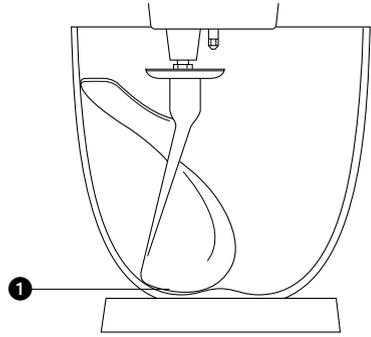
Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com



English



AT511 for use on
Kitchen machine Chef

AT512 for use on
Kitchen Machine Major/
Chef XL and Cooking
Chef

before using your Kenwood attachment

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

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

safety

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

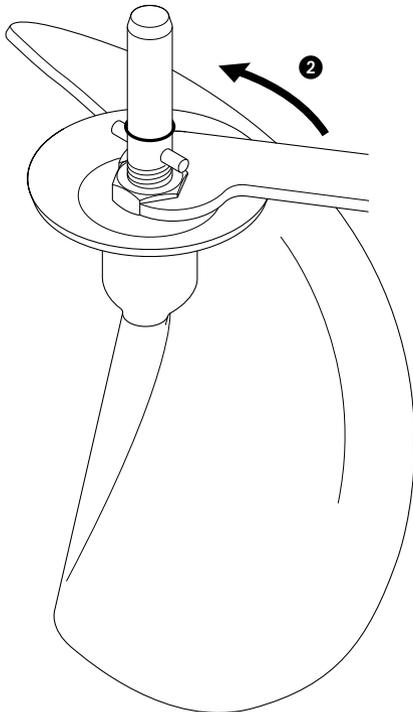
to use your folding tool

- 1 With the kitchen machine switched off, insert the folding tool and lower the mixer head. Check the position of the folding tool in the bowl **1**. Ideally the folding tool should be

- almost touching the bottom of the bowl.
- 2 If the clearance needs to be adjusted, raise the mixer head and remove the tool. Using the spanner provided loosen the nut sufficiently to allow adjustment of the shaft **2**. To lower the tool closer to the bottom of the bowl, turn the shaft anti-clockwise. To raise the tool away from the bottom of the bowl turn the shaft clockwise. Re-tighten the nut.
- 3 Fit the tool to the mixer and lower the mixer head. (Check its position see point 2). Repeat the above steps as necessary until the tool is set correctly. Once this is achieved tighten the nut securely.
- 4 For best results use Minimum Speed when folding and refer to the recommended quantity chart. See the Kenwood website for recipe suggestions.

hints

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



Français

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

AT511 à utiliser avec le robot de cuisine Chef

AT512 à utiliser avec les robots de cuisine multifonctions Major/ Chef XL et Cooking Chef

avant d'utiliser votre accessoire Kenwood

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

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

sécurité

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

utilisation de l'accessoire mélange délicat

- 1 Votre robot de cuisine éteint, insérez l'accessoire mélange délicat et abaissez la tête du 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 Si vous devez régler le jeu de l'axe d'entraînement, relevez la tête du mixeur et retirez l'ustensile. Utilisez la clé pour desserrer suffisamment l'écrou afin de pouvoir ajuster l'axe ❷. Pour rapprocher plus l'ustensile vers le fond du bol, tournez l'axe dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Pour relever l'ustensile par rapport au fond du bol, tournez l'axe dans le sens des aiguilles d'une montre. Resserrez l'écrou.
- 3 Fixez l'ustensile sur le mixeur et abaissez la tête du mixeur. (Vérifiez sa position ; pour ce faire, visualisez le point 2). Renouvelez les étapes mentionnées ci-dessus jusqu'à ce que l'ustensile soit correctement installé. Une fois ce dernier mis en place, resserrez totalement l'écrou.
- 4 Pour de meilleurs résultats, utilisez la Vitesse minimum lorsque vous utilisez l'ustensile et reportez-vous au tableau des quantités recommandées.

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

conseils

- N'utilisez pas une vitesse élevée car

pour optimiser la performance de l'accessoire mélange délicat, il faut le faire fonctionner à vitesse faible.

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

nettoyage et entretien

- Lavez l'accessoire mélange délicat à l'eau chaude savonneuse, puis séchez soigneusement.
- 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 - modèles Chef

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

tableau des quantités recommandées - modèles Chef

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

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

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

Tableau des quantités recommandées - modèles Major/Chef XL

Type de recette	Ustensile	Ingrédients	Qté. min.	Qté. max.	Vitesse recommandée	durée approximative (pour la phase d'incorporation, sauf autrement stipulé)	Conseils et Astuces
Génoise / Génoise fourrée (de type Tropicéenne)	Fouet	Œufs	3	12	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 total	85 g 350 g	320 g 1,3 kg	Min	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 au mélange à vitesse minimum. Cette opération peut prendre jusqu'à 8 minutes, alors faites preuve de patience et attendez que toute la farine ait été incorporée au mélange avant d'en ajouter.
Soufflés	Fouet	Œufs	2	10	Max	1 minute	Fouettez un quart des blancs d'œufs battus à la vitesse 3 avant d'incorporer le reste des blancs d'œufs.
	Accessoire mélange délicat	Mélange total	300 g	1,6 kg	Min	1 minute	

Tableau des quantités recommandées - modèles Major/Chef XL

Type de recette	Ustensile	Ingrédients	Qté. min.	Qté. max.	Vitesse recommandée	durée approximative (pour la phase d'incorporation, sauf autrement stipulé)	Conseils et Astuces
Mousses aux fruits	Fouet	Crème	125 ml	1 L	Max	1 à 2 minutes	
	Accessoire mélange délicat	Purée de fruit	80 g	670 g	Min	1 à 2 minutes	
Mousse au chocolat	Fouet	Mélange total	600 g	2 kg	Max	2 minutes $\frac{1}{2}$	Ajoutez le chocolat fondu au mélange et incorporez tout à la fois. Incorporez ensuite les blancs des oeufs portion par portion.
	Accessoire mélange délicat				Min		
Macarons	Fouet	Mélange total	400g	1,6 kg	Max	1 minute	
	Accessoire mélange délicat				Min		

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

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