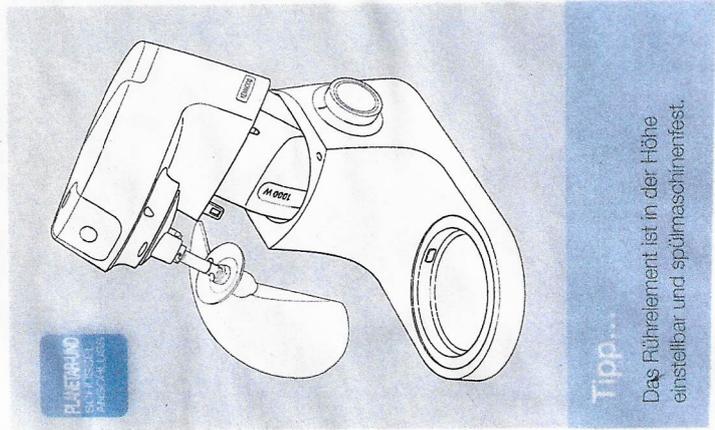


Unterheb-Rührerlement

AT511 (Chef)

AT512 (Major)

Innovatives Rührerlement, erlaubt das Unterheben von schweren Zutaten, ohne die Luftigkeit der Masse zu vermindern. Ideal für die Herstellung von Mousse oder Soufflés.



Tipp...

Das Rührerlement ist in der Höhe einstellbar und spülmaschinenfest.

Verwendung Ihres Unterheb-Rührerlements

- 1 Führen Sie das Unterheb-Rührerlement bei ausgeschalteter Küchenmaschine in den Maschinenkopf ein und klappen Sie den Kopf nach unten. Überprüfen Sie die Position des Unterheb-Rührerlements in der Schüssel ❶. Das Unterheb-Rührerlement sollte den Boden der Schüssel fast berühren.
 - 2 Wenn Sie den Abstand ändern müssen, klappen Sie den Maschinenkopf nach oben und nehmen Sie das Unterheb-Rührerlement ab. Lösen Sie die Mutter mit dem beiliegenden Schraubenschlüssel genügend, um die Höhe des Schafts zu verstellen ❷. Zum Senken des Rührerlements drehen Sie den Schaft gegen den Uhrzeigersinn. Zum Anheben des Rührerlements drehen Sie den Schaft im Uhrzeigersinn. Ziehen Sie die Mutter wieder fest.
- 3 Bringen Sie das Rührerlement erneut am Maschinenkopf an und klappen Sie den Kopf nach unten. (Prüfen Sie die Position, siehe Punkt 2.) Wiederholen Sie die Schritte nach Bedarf, bis das Unterheb-Rührerlement richtig sitzt. Ziehen Sie daraufhin die Mutter wieder fest.
- 4 Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie zum Unterheben die minimale Geschwindigkeit wählen und sich an die Angaben in der Empfehlungstabelle halten. Rezeptvorschläge finden Sie auf der Kenwood Website.

20

Tipps

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

2

Empfehlungstabelle - Chef Modelle

Rezeptart	Rühr- element	Zutaten	Min. Menge	Max. Menge	Empfohlene Geschwindigkeit	Ungefähre Zeit für das Unterheben (wenn nicht anders angegeben)	Hinweise und Tipps
Biskuitteig	Schneebesen	Eier	3	9	Max	4 - 5 Min.	Eier und Zucker schlagen, bis die Masse dick, hell und cremig wird.
	Unterheb- Rührelement	Mehl Gesamtgewicht	85 g 350 g	250 g 1 kg	Min	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. Mehl stufenweise bei minimaler Geschwindigkeit zur Mischung hinzufügen. Vorgang kann bis zu 8 Minuten dauern. Seien Sie also geduldig und warten Sie, bis die letzte Zugabe verarbeitet ist, bevor Sie weiteres Mehl dazugeben.
Soufflés	Schneebesen	Eier	2	6	Max	1 Min.	Ein Viertel des Eischnees bei
	Unterheb- Rührelement	Gesamtgewicht	300 g	900 g	Min	1 Min.	Geschwindigkeitsstufe 3 einrühren und dann den restlichen Eischnee unterheben.

Empfehlungstabelle - Chef Modelle

Rezeptart	Rühr- element	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- Rührelement	Püriertes Obst	80 g	400 g	Min	1 - 2 Min.	
Schokoladenmousse	Schneebesen	Gesamtgewicht	600 g	1,5 kg	Max	2¼ Min.	Die geschmolzene Schokolade in die Mischung geben und unterheben. Das Eiweiß schrittweise unterheben.
	Unterheb- Rührelement				Min		
Makronen	Schneebesen	Gesamtgewicht	400 g	900 g	Max	1 Min.	
	Unterheb- Rührelement				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).



UNTERHEB-ZUBEHÖR

MIT DEM UNTERHEB-ZUBEHÖR KÖNNEN SCHWERERE ZUTATEN PERFEKT MIT LEICHTEREN ZUTATEN VERRÜHRT WERDEN, WÄHREND DER TEIG DABEI LUFTIG UND LOCKER BLEIBT. IDEAL FÜR MOUSSES, SOUFFLÉS, LEICHTE BISKUITKUCHEN UND MAKRONEN.

IDEAL FÜR:

LUFTIGE UND LOCKERE MISCHUNGEN

Mit dem Unterheb-Zubehör können Sie eine schwere Zutat in eine luftig-leichte Mischung rühren, indem die Zutat von den Seiten der Schüssel angehoben und dann von oben herab untergehoben wird. Die Konsistenz des Teigs und seine Luftigkeit bleiben erhalten.



REZEPT MIT DEM UNTERHEB-ZUBEHÖR MADELEINES

PORTIONEN 4 - 6

VORBEREITUNG 10 Min.

ZUBEREITUNG 10-12 Min.

SCHWIERIGKEITSGRAD 2

WERKZEUGE Madeleine-Backform, Backblech, Backpapier

ZUBEHÖR



ZUTATEN

2 Eier
 125 g extrafeiner Zucker
 125 g einfaches Mehl
 125 g zerlassene Butter
 1 TL Backpulver
 1 EL Puderzucker

ZUBEREITUNG

► Den Backofen auf 190 °C vorheizen und eine Madeleine-Backform mit zerlassener Butter bestreichen. Statt einer Madeleine-Backform kann auch ein mit Backpapier ausgelegtes flaches Backblech verwendet werden.

► Eier und Zucker in die Rührschüssel geben, den Ballonschneebeesen befestigen und bei mittlerer Geschwindigkeit zu einer hellen, luftigen Masse schlagen.

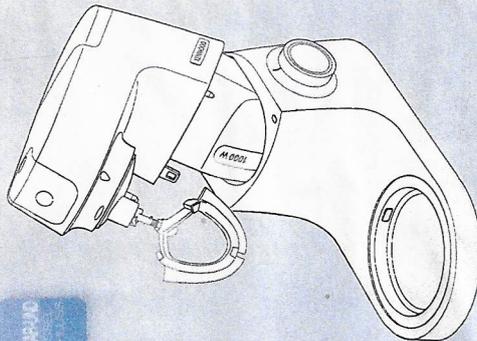
► Den Ballonschneebeesen entfernen und das Unterheb-Zubehör anbringen. Die restlichen Zutaten in die Schüssel geben und bei geringer Geschwindigkeit unterheben, bis alle Zutaten gut verrührt sind. Die fertige Masse anschließend 10 Minuten zur Seite stellen.

► Esslöffelweise die Mischung in jede Backform oder auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech geben. Abstand zwischen den einzelnen Madeleines lassen.

► Im Ofen 10 bis 12 Minuten back bis die Madeleines goldbraun sind.

► Aus dem Ofen nehmen und auf einem Backrost abkühlen lassen. Mit einem Puderzucker bestäuben und servieren.

Das/Der Flexi-Rührlement/Profii-Patisserie Haken wurde aus hitzebeständigem Material entwickelt. Durch die flexible Lippe wird das Rührgut vom Schüsselrand in die Mitte der Schüssel geschoben und somit gleichmäßig vermischt.



Tip

Das/Der Flexi-Rührlement/ Profii-Patisserie Haken empfiehlt sich zum Verrühren von Butter und Zucker für besonders cremige Teigkreationen. Zudem kann dieses Rührlement für Kartoffelbrei und gekochte Gemüsepürees genutzt werden.

Vor dem Lesen bitte die Titelseite mit den Illustrationen auseinanderfalten

- 4 Lösen Sie die Mutter mit dem beiliegenden Schraubenschlüssel genügend, um die Höhe des Schafts zu verstellen ⑤. Zum Senken des Rührers drehen Sie den Schaft gegen den Uhrzeigersinn. Zum Anheben des Rührers drehen Sie den Schaft im Uhrzeigersinn.
- 5 Ziehen Sie die Mutter wieder fest.
- 6 Bringen Sie den Rührer erneut am Maschinenkopf an und klappen Sie ihn nach unten. Prüfen Sie die Position (siehe Punkt 2). Wiederholen Sie die Schritte nach Bedarf, bis der Rührer richtig sitzt. Ziehen Sie daraufhin die Mutter wieder fest an. Hinweis: Einige Modelle werden mit zwei verschiedenfarbigen Schaberblättern geliefert.

Pflege und Reinigung

- 1 Nehmen Sie das Flexischaberblatt zum Reinigen grundsätzlich vom Rührlement ab ③.
 - 2 Waschen Sie Flexischaberblatt und Rührlement in heißem Wasser und Spülmittel und trocken Sie beides gründlich ab. Die Teile lassen sich auch in der Geschirrspülmaschine waschen.
- Hinweis: Bitte überprüfen Sie den Zustand des Gerätekörpers vor und nach Gebrauch. Überprüfen Sie außerdem regelmäßig das Schaberblatt und ersetzen Sie es, wenn es Verschleißerscheinungen aufweist.

AX500, geeignet für KMix

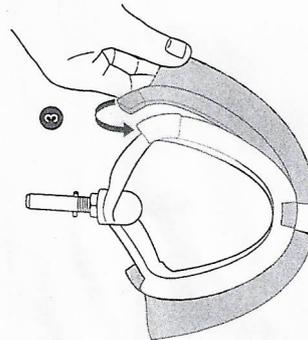
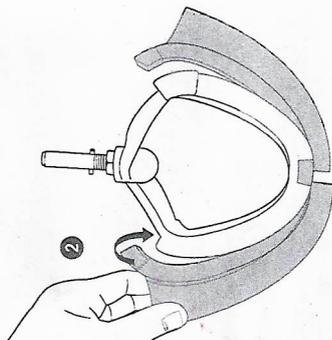
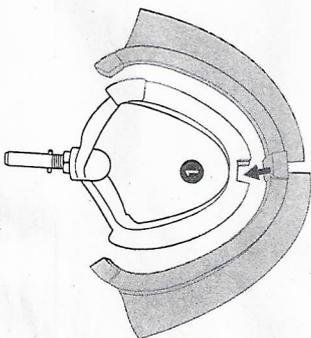
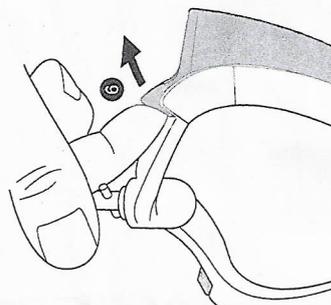
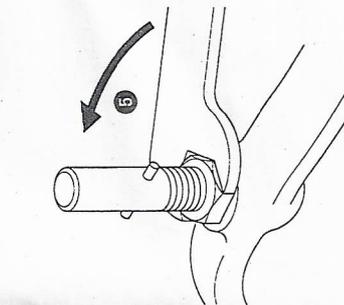
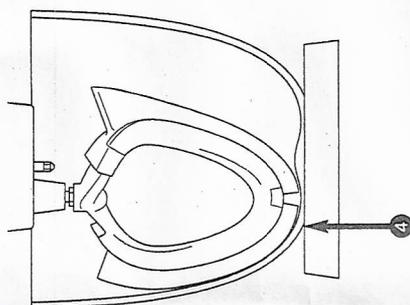
AT501, geeignet für Chef Küchenmaschine

AT502, geeignet für Major und Cooking Chef Küchenmaschinen

Der Flexirührer dient zum Schaumigschlagen und Verrühren weicher Zutaten. Bitte nicht für schweres Mischgut wie Knetteig oder harte Zutaten (mit Kernen, Knochen, Schalen usw.) verwenden.

- 1 Bringen Sie das Flexischaberblatt am Rührlement an, indem Sie den unteren Teil des Blatts in den Schlitz stecken ①, dann eine Seite in die Rille einsetzen und vorsichtig das Ende festhaken ②. Wiederholen Sie den Vorgang auf der anderen Seite ③.

- 2 Setzen Sie den Flexirührer bei ausgeschaltetem Gerät ein und klappen Sie den Maschinenkopf nach unten. Überprüfen Sie die Position des Rührers in der Schüssel ④. Er sollte die Schüssel gerade eben berühren, so dass er im Betrieb sanft an den Schüsselwänden entlanggleitet.
- 3 Wenn Sie den Abstand ändern müssen, klappen Sie den Maschinenkopf wieder hoch und nehmen Sie den Rührer ab.





FLEXI-RÜHRELEMENT

DAS FLEXI-RÜHRELEMENT IST IDEAL GEEIGNET, UM WEICHE ZUTATEN SCHAUMIG ZU SCHLAGEN UND MITEINANDER ZU VERMISCHEN. DIE FLEXIBLEN FLÜGEL FUNGIERT ALS SCHABER UND SORGEN SO FÜR CREMIG-FEINE ERGEBNISSE.

IDEAL FÜR:

KUCHENMISCHUNGEN

Verrühren von Fett und Zucker zu einer hellen und luftigen Masse.

ZUCKERGÜSSE

Verrühren von Puderzucker und Butter, um Zuckergüsse für Kuchen herzustellen.

REZEPT MIT DEM FLEXI-RÜHRELEMENT SCHOKOLADENGANACHE

ERGIBT 300 g

VORBEREITUNG 10 Min.

SCHWIERIGKEITSGRAD 

WERKZEUGE Kochtopf

ZUBEHÖR



ZUTATEN

100 ml Doppelsahne
1 Vanilleschote, der Länge nach aufgeschnitten
200 g dunkle Schokolade mit 80 % Kakaoanteil

ZUBEREITUNG

- ▶ Die Sahne mit der Vanilleschote in einem Kochtopf erhitzen, aber nicht aufkochen lassen.
- ▶ Das Flexi-Rührerlement anbringen.
- ▶ Die Schokolade in Stücke brechen und in die Rührschüssel geben. Die erwärmte Sahne langsam hinzugeben und die Küchenmaschine auf die mittlere Geschwindigkeit einstellen und die Masse glatt schlagen.
- ▶ Die Schokoladenmischung in eine neue Schüssel geben, abdecken und zum Abkühlen zur Seite stellen.
- ▶ Kann zum Garnieren von Vanille-Biskuitkuchen oder Cupcakes verwendet werden.

EINFACHER BISKUITTEIG



ZUTATEN

225 g weiche Butter
 225 g extrafeiner Zucker
 225 g mit Backpulver
 gemischtes Mehl
 4 Eier
 1 EL Vanilleextrakt
 1 EL Puderzucker

SCHRITT 1

Den Ofen auf 190 °C vorheizen und zwei Kuchenformen mit einem Durchmesser von 18 cm einfetten und mit Backpapier auslegen.

SCHRITT 2

Das Flexi-Rührelement anbringen. Butter und Zucker in die Schüssel geben und bei mittlerer Geschwindigkeit sahnig schlagen.

SCHRITT 3

Während des Rührens nach und nach das Mehl hinzugeben, bis es vollständig verknetet ist. Anschließend langsam die Eier hinzugeben und dabei immer gut verkneten.



SCHRITT 4

Den Vanilleextrakt hinzugeben und gut verkneten.



SCHRITT 5

Den Teig auf die zwei Kuchenformen verteilen und **25 bis 30 Minuten backen**, bis die Biskuitböden goldbraun sind. Die Biskuitböden sind fertig, wenn Sie mit einem Holzstäbchen in die Mitte der Böden stechen und beim Herausziehen keine Teigreste kleben bleiben.



SCHRITT 6

Abkühlen lassen.

REZEPTIDEE BUTTERCREME UND MARMELADE

ZUTATEN

225 g weiche Butter
 500 g Puderzucker

SCHRITT 1

Für die Buttercreme: Weiche Butter mit Puderzucker glatt schlagen und 30 Minuten abkühlen lassen.

SCHRITT 2

Die Buttercreme auf einem Kuchenboden verteilen und mit Himbeermarmelade bestreichen. Den zweiten Kuchenboden drauflegen und mit Puderzucker bestäuben. Servieren.

Die Maschine

Die Rührelemente und ihr Gebrauch

- K-Rührer • Zur Zubereitung von Kuchen, Plätzchen, Gebäck, Zuckerguss, Füllungen, Brandteig und Kartoffelpüree.
- Schneebeesen • Für Eier, Sahne, Rührteil, Biskuitteig ohne Fett, Baisers, Käsekuchen, Cremes und Soufflés Nicht verwenden für schwere Mischungen - der Schneebeesen kann dabei zerbrechen.
- Knethaken • für Hefeteig, Brotteig

Gebrauch der Maschine

- 1 Den Entriegelungshebel im Uhrzeigersinn **1** drehen und den Mixerkopf nach oben klappen, bis er einrastet. Sicherstellen, dass der Schüsseluntersetzer richtig eingelegt ist: Das Symbol **(K)** muss nach oben zeigen.
- Rührelement einsetzen 2 Bis zum Einrasten einschieben **2** dann drehen.
- 3 Die Rührschüssel auf den Fuß aufsetzen - nach unten drücken und im Uhrzeigersinn drehen **3**
- 4 Den Mixerkopf leicht nach oben klappen, den Entriegelungshebel gegen den Uhrzeigersinn drehen und den Mixerkopf nach unten klappen, bis er einrastet.
- 5 Zum Einschalten Geschwindigkeitsschalter auf die gewünschte Einstellung drehen.
- Zum Intervall-Rühren den Regler auf Impulsbetrieb **(P)** stellen.
- 6 Gerät nach Gebrauch ausschalten und vom Netzstrom abtrennen.
- Rührelement entfernen 7 Drehen und entfernen.

- Tipps**
- Falls nötig, die Maschine ausschalten und mit dem Teigschaber die Masse vom Schüsselrand lösen.
 - Eier lassen sich am leichtesten aufschlagen, wenn sie Zimmertemperatur haben.
 - Vor dem Schlagen von Eiweiß darauf achten, dass kein Fett oder Eigelb am Schneebeesen oder an der Schüssel haftet.
 - Beim Zubereiten von Teig kalte Zutaten verwenden (wenn nicht im Rezept anders angegeben).

Brotteig

- Wichtig**
- Die unten angegebenen Höchstfüllmengen nicht überschreiten, damit die Maschine nicht überlastet wird.
 - Wenn die Maschine schwer läuft: Maschine abschalten, die Hälfte der Teigmenge herausnehmen und jede Hälfte gesondert kneten.
 - Zuerst die trockenen Zutaten mischen, dann bei laufender Maschine Flüssigkeiten zufügen.

Höchstfüllmengen

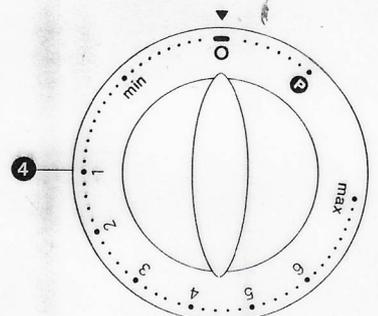
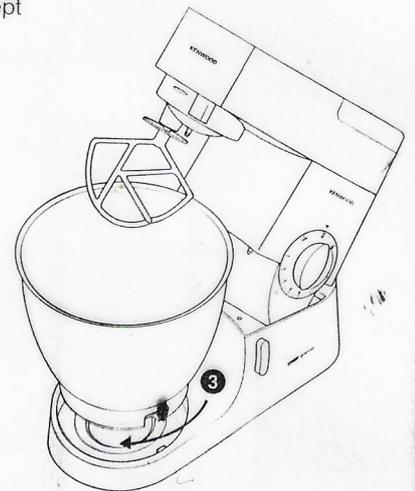
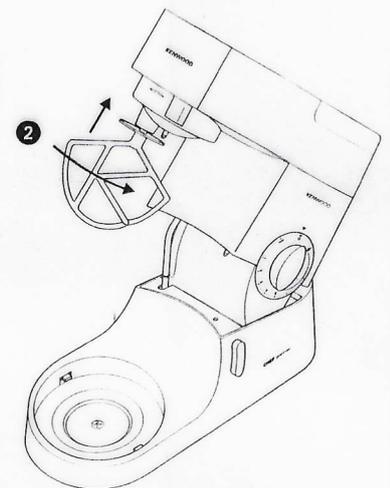
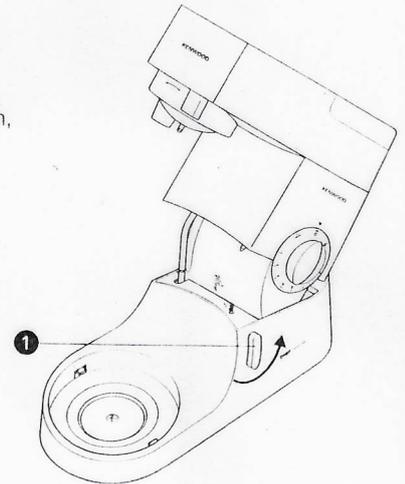
CHEF

- Mürbeteig** • Mehlgewicht: 680 g
- Fester Hefeteig** • Mehlgewicht: 1,36 kg
- Gesamtgewicht: 2,18 kg
- Weicher Hefeteig** • Mehlgewicht: 1,3 kg
- Gesamtgewicht: 2,5 kg
- Früchtekuchen-Mischung** • Gesamtgewicht: 2,72 kg
- Eiweiß** • 12

Geschwindigkeiten **4**

- K-Rührer • **Verrühren von Fett und Zucker** Mit 'min' beginnen, nach und nach bis auf 'max' erhöhen.
- **Eier cremig schlagen** 4-'max'.
- **Mehl, Obst etc. unterrühren** 'min'-1.
- **Backmischungen** Mit 'min' beginnen, nach und nach bis auf Max erhöhen.
- **Verrühren von Fett und Mehl** 'min'-2.
- Schneebeesen • Nach und nach bis auf 'max' erhöhen.
- Knethaken • Mit 'min' beginnen, nach und nach bis auf '1' erhöhen.

Reinigung siehe Seite 30



Fehlersuche

Problem

- Schneebesen oder K-Rührer schlagen gegen den Boden der Rührschüssel oder erreichen die Zutaten am Boden der Rührschüssel nicht.

Lösung • Die Höheneinstellung mit dem Schraubenschlüssel (im Lieferumfang) folgendermaßen anpassen:

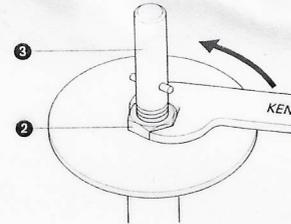
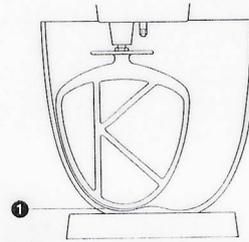
- 1 Ziehen Sie den Netzstecker der Maschine.
- 2 Heben Sie den Mixerkopf an und setzen Sie den Schneebesen oder K-Rührer ein.
- 3 Klappen Sie den Mixerkopf nach unten. Wenn der Abstand geändert werden muss, klappen Sie den Mixerkopf nach oben und nehmen Sie das Rührelement ab. Im Idealfall sollte der Schneebesen oder K-Rührer den Boden der Schüssel **fast** berühren **1**.
- 4 Lösen Sie die Mutter **2** mit dem beiliegenden Schraubenschlüssel genügend, um die Höhe des Schafts **3** zu verstellen. Zum Senken des Rührelements drehen Sie den Schaft gegen den Uhrzeigersinn. Zum Anheben des Rührelements drehen Sie den Schaft im Uhrzeigersinn.
- 5 Ziehen Sie die Mutter wieder fest.
- 6 Bringen Sie das Rührelement erneut am Maschinenkopf an und klappen Sie ihn nach unten. (Prüfen Sie seine Position – siehe obige Punkte.)
- 7 Wiederholen Sie die oben genannten Schritte nach Bedarf, bis das Rührelement richtig sitzt. Ziehen Sie daraufhin die Mutter wieder fest an.

Knethaken – dieses Rührelement wird im Werk eingestellt und sollte keine Anpassung benötigen.

Problem

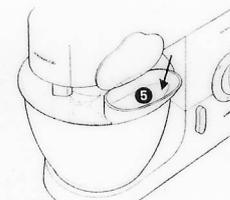
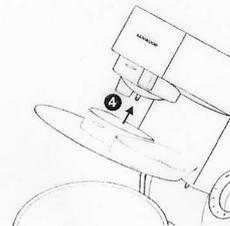
- Die Küchenmaschine stoppt im Betrieb.

Lösung • Ihre Maschine ist mit einem Überlastschutz ausgestattet und stoppt bei Überlastung, um die Maschine zu schützen. Wenn dies passiert, schalten Sie die Maschine ab und ziehen den Stecker aus der Steckdose. Erläutern Sie einen Teil der Zutaten, um die Belastung zu verringern und lassen Sie den Mixer einige Minuten ruhen. Stecken Sie den Stecker wieder in die Steckdose und wählen Sie erneut die gewünschte Geschwindigkeit. Wenn die Maschine nicht sofort wieder startet, lassen Sie sie noch eine Weile ruhen.



Anbringen und Verwenden Ihres Spritzschutzes

- 1 Mixerkopf anheben, bis er einrastet.
 - 2 Schüssel auf den Sockel aufsetzen.
 - 3 Spritzschutz auf die Unterseite des Mixerkopfes **4** drücken, bis er fest sitzt. Der Scharnierabschnitt sollte sich in der gezeigten Position befinden.
 - 4 Das gewünschte Rührelement einsetzen.
 - 5 Rührkopf absenken.
- Während des Mixvorgangs können durch die Öffnung im Spritzschutz weitere Zutaten direkt zugegeben werden **5**.
 - Zum Auswechseln der Rührelemente ist es nicht erforderlich, den Spritzschutz zu entfernen.
 - 6 Zum Abnehmen des Spritzschutzes den Mixerkopf anheben und den Spritzschutz abziehen.



Reinigung und Pflege

- Vor dem Reinigen die Maschine immer ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- An der **Öffnung 2** kann beim erstmaligen Gebrauch etwas Fett erscheinen. Das ist normal – wischen Sie es einfach ab.

Antriebseinheit, Abdeckungen

- Die Teile mit einem feuchten Tuch abwischen und abtrocknen.
- Keine Scheuermittel verwenden, nicht in Wasser tauchen.

Schüssel

- Von Hand waschen, dann gründlich abtrocknen, oder in der Geschirrspülmaschine reinigen.
- Zum Reinigen Ihrer Edelstahlschüssel darf niemals eine Drahtbürste, Stahlwolle oder Bleiche verwendet werden. Zum Entfernen von Kalkflecken Essig verwenden.
- Von Hitze fern halten (Herdscheiben, Öfen, Mikrowellen).

Rührelemente

- Von Hand spülen und gründlich abtrocknen oder in die Spülmaschine geben.

Spritzschutz

- Von Hand waschen und gründlich abtrocknen.

Kundendienst und Service

- Ein beschädigtes Netzkabel muss aus Sicherheitsgründen von KENWOOD oder einer autorisierten KENWOOD Kundendienststelle ausgetauscht werden.

Für Hilfe hinsichtlich:

- Verwendung Ihres Kenwood Gerätes
- Wartung oder Reparatur setzen Sie sich bitte mit Ihrem Händler in Verbindung, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

- Gestaltet und entwickelt von Kenwood GB.
- Hergestellt in China.

