

Zubehör & Anwendung Cooking Chef

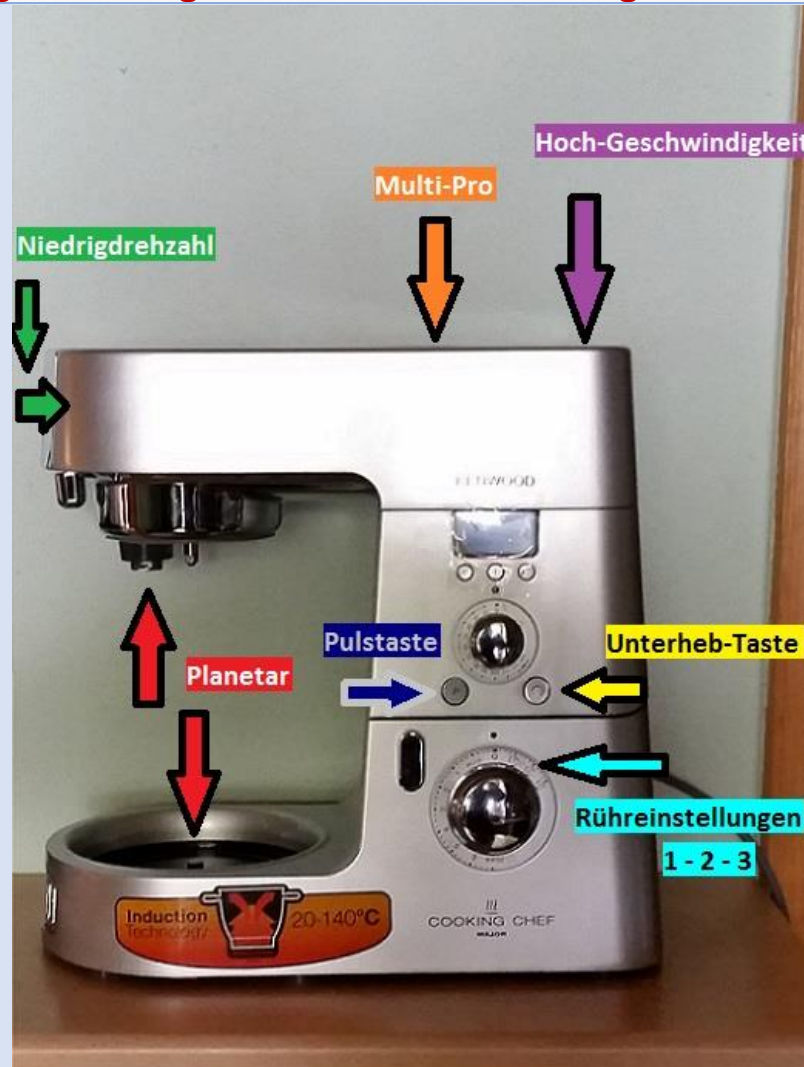
**Das Lesen der Bedienungsanleitung wird durch diese Aufstellung nicht ersetzt.
Die Hinweise in den Bedienungsanleitungen haben immer Vorrang vor den Hinweisen in dieser Aufstellung**

Fehlermeldungen:

- E:01** → Maschine hochgeklappt
- E02:** → Cooking Chef Schüssel nicht aufgesetzt
- E03:** → Hitzeschild nicht angebracht
- E04:** → Deckel (Niedrigdrehzahl, Multi-Pro, Hoch-Geschwindigkeit) nicht aufgesetzt
- E06:** → Platinen Fehler, Service erforderlich
- E09:** → Problem mit dem Temperaturfühler
- E10:** → Problem mit der Motorgeschwindigkeit oder Überhitzung (oft reicht einmal ausschalten)

Hinweis:

Einige Textpassagen in dieser Datei, sind aus den Original Bedienungsanleitungen der Fa. Kenwood übernommen



Urheberrecht und Copyright:

Die Fotos wurden freundlicherweise von folgenden Personen zur Verfügung gestellt und dürfen nicht kopiert werden. ☺



Sandra Bell
Gisela Martin
Rosemarie Schmidtgen
Kerstin Eug
Karsten Schultze
Manuela Schlosser
Christine Modes
Karin Adler
Manuela Neumann
Manfred Cuntz

Diese Datei ist ausschließlich für Mitglieder der Facebook-Gruppe „Kochen und Backen mit Kenwood“ erstellt worden. Vervielfältigung oder Verbreitung ist nur mit Genehmigung des Erstellers erlaubt. Für fehlerhafte Handlungen oder Anwendungen, Missachtung der Bedienungsanleitung wird keine Haftung übernommen!

©Sandra Bell

Pulstaste	Geht nur, wenn Geschwindigkeit „0“ (laut Handbuch – geht aber wohl auch anders), läuft so lange auf Höchstgeschwindigkeit, wie Taste gedrückt wird, wenn Schüsselinhalt heißer als 60° ist, nimmt die Geschwindigkeit stufenweise zu und es ertönt ein Piep Signal
Unterheb-Taste	Kurz drücken → Maschine läuft für 2 Drehungen bei minimaler Geschwindigkeit (kann auch länger und öfter gedrückt werden)
Rühreinstellung 1	Konstant niedrige Geschwindigkeit z.B. Rühren von Saucen
Rühreinstellung 2	Alle 5 Sekunden 2 Drehungen bei langsamer Geschwindigkeit
Rühreinstellung 3	Rührvorgang alle 30 Sekunden bei langsamer Geschwindigkeit z.B. zum Rühren von Eintöpfen (Brutzelstufe)



Planetar-Anschluss

Bild	Art.-Nr.	Name	Anwendung	Geschwindigkeit
		K-Haken	Cremige Teige und Füllungen, Streusel, Mürbeteig, Lebkuchen, Honigkuchen, fertige Backmischungen, süße + pikante Speisen, Glasuren, Brandteig, Kartoffelpüree, weich gekochtes Gemüse pürieren, Mehl schnell klumpenfrei rühren	Eier cremig Stufe 4 - max. Mehl, Obst untermischen min. – 1 Backmischungen min. – max. Fett und Mehl min. – 2 Mürbeteig höchstens 1
	AW5002 Major AW5001 Chef	Profi-Ballonschneebeesen	Luftige Teige Baisers, Sahne, Soufflés, Mayonnaise, Eier, Waffelteig, Mousse, Biskuit ohne Fett, Pfannkuchenteig	Keine schweren Teige, Sahne maximal auf Stufe 3 Mayo höchste Stufe Biskuit min. dann schnell auf max.


Planetar-Anschluss

Bild	Art.-Nr.	Name	Anwendung	Geschwindigkeit
		Profi-Teighaken	Teig kneten Brot, Pizza, Mehlspeisen Darf in die Spülmaschine	Langsam beginnen, dann maximal Stufe 1
		Koch-Rührelement (Rührpaddel)	Für Speisen die beim Kochen immer wieder gerührt werden müssen, um ein anbrennen zu verhindern z.B. Gulasch, Eintöpfe, Ragout, Fisch, Obst, Hähnchen, ohne das die Lebensmittel püriert werden	Nur mit den Rühreinstellungen 1 – 2 – 3 verwenden
	AX500 kMix ----- AT501 Chef ----- AT502 Major + CC	Flexi-Rührelement	Zum Schaumigschlagen und verrühren weicher Zutaten Cremes, Saucen, Brandteig, Risotto, Marmelade, Milchreis, Schokolade temperieren, Zuckergüsse Achtung – der Flexi püriert nebenbei Darf in die Spülmaschine	Zum Schaumig schlagen von Fett und Zucker → min. – 3 Zum Abschaben heißer und kalter Mischungen an Schüsselwänden → min. – 3 Zum Anbraten von Gemüse, Rühren von Risotto, Polenta etc. → Rühreinstellung 1
	AT512	Unterheb-Zubehör	Unterheben von Zutaten. Perfekt für Mousse, Macarons, Soufflés, Biskuit Darf in die Spülmaschine	Unterheb-Taste, Rühreinstellung 1
		Dampfgarsieb	Wird in die Rührschüssel eingesetzt zum Dämpfen von Gemüse, Geflügel, Fisch, Meeresfrüchte und Desserts	Mindestens 100° Rühreinstellung 3

Planetar-Anschluss

Bild	Art.-Nr.	Name	Anwendung	Geschwindigkeit
		Silikon-Untersetzer	Zum Abstellen der Rührschüssel nach dem Kochen	-----
		Spachtel mit gebogener Ecke	Zum Schüssel aus"kratzen" ;-)	-----
	34445A	Spritzschutz	Immer aufsetzen! Verhindert das die Küche „versaut“ wird ;-)	-----
		Hitzeschutz	Während der Kochfunktion benutzen. Ich hab den Schutz immer dran – ich sag nur Mehlstaub ☺	-----
	37575	Edelstahl-Kochschüssel	Ohne Erklärung Das weiß wohl jeder ☺ Maximale Mengen siehe Tabelle Nr. 8 Darf in die Spülmaschine	-----



Planetar-Anschluss

Bild	Art.-Nr.	Name	Anwendung	Geschwindigkeit
	AT957A	Eisbereiter-Aufsatz	<p style="text-align: center;">Zum Zubereiten von Speiseeis</p> <p>Der Eisbereiter muss unbedingt VOR Zugabe der der Zutaten eingeschaltet werden, um sofortiges festfrieren der Mischung an der Innenseite der Schüssel zu verhindern</p> <p style="text-align: center;">Zubereitungszeit ca. 30 Minuten</p> <p>Sollte das Eis nach 45 Minuten noch nicht die gewünschte Konsistenz haben, in eine geeignete Schüssel umfüllen und ins Gefrierfach stellen</p> <p style="text-align: center;">Darf NICHT in die Spülmaschine</p>	<p style="text-align: center;">Geschwindigkeits-Stufe minimal</p>
	AT930A Major AT992 Chef	Passier-Aufsatz	<p style="text-align: center;">Verschiedene Siebeinsätze zum Passieren</p> <p style="text-align: center;">Siebeinsatz grob:</p> <p>Raue Seite: zum Passieren von Rhabarber, Sellerie, Spinat etc.</p> <p>Glatte Seite: zum Entkernen und Passieren von sehr reifem, gedünstetem Steinobst wie Kirschen, Pflaumen etc.</p> <p style="text-align: center;">Siebeinsatz fein:</p> <p>Raue Seite: zum Passieren von gekochtem Obst wie Tomaten, Kartoffeln etc.</p> <p>Glatte Seite: zum Passieren von Beerenobst</p> <p style="text-align: center;">Nach jedem Passiergang reinigen</p> <p style="text-align: center;">Darf NICHT in die Spülmaschine</p>	<p style="text-align: center;">Geschwindigkeits-Stufe Minimal</p> <p style="text-align: center;">ca. 450g Passiergut</p>
	AT445 Major AT444 Chef	Kartoffelschäler	<p style="text-align: center;">Zum Schälen von Kartoffeln</p> <p style="text-align: center;">Höchstfüllmenge 1,5kg Kartoffeln oder Möhren</p> <p style="text-align: center;">Direkt nach Gebrauch mit warmem Wasser reinigen</p> <p style="text-align: center;">Darf NICHT in die Spülmaschine</p>	<p style="text-align: center;">Geschwindigkeits-Stufe 3</p>




Niedrigdrehzahl-Anschluss

Bild	Art.-Nr.	Name	Anwendung	Geschwindigkeit
	AT941A	Getreidemühle Stahl mahlwerk	<p>Zum Schroten und mahlen von Getreide und Hülsenfrüchten Max. 750g – 1kg je nach Getreideart</p> <p style="text-align: center;">Stahlmahlwerk → auch für Ölsaaten</p> <p style="text-align: center;">Weizen, Roggen, Buchweizen, enthülste Gerste, Hirse und Reis</p> <p>Mit grober Einstellung kann Hafer ebenfalls gemahlen werden</p> <p style="text-align: center;">Jeweils stufenlose Einstellung des Mahlgrads</p> <p style="text-align: center; color: red;">Darf NICHT in die Spülmaschine</p>	<p>Mahlgrad einstellen (links=fein, rechts=grob)</p> <p>Geschwindigkeits-Stufe Höchste Stufe</p>
	SM900 (Modell 1412)	Getreidemühle Stein mahlwerk	<p>Zum Schroten und mahlen von Getreide und Hülsenfrüchten (Linsen → etwas gröbere Einstellung) Max. 600g einfüllen</p> <p style="text-align: center;">Vulkanstein → feinste Ergebnisse</p> <p style="text-align: center;">Jeweils stufenlose Einstellung des Mahlgrads Mühle immer „leer“ laufen lassen</p> <p>Bei sehr feinem Mehl höchstens eine ½ Stunde laufen lassen, dann erst abkühlen</p> <p style="text-align: center;">Mahlleistung: Fein: 45-50g/Minute, je Getreidesorte Grob: 90g/Minute</p> <p style="text-align: center; color: red;">Darf NICHT in die Spülmaschine</p>	<p>Mahlgrad einstellen (nur bei Stillstand der Maschine) (0=fein, 6=grob)</p> <p>Geschwindigkeits-Stufe 3-4</p>




Niedrigdrehzahl-Anschluss

Bild	Art.-Nr.	Name	Anwendung	Geschwindigkeit
	AT643	Trommelraffel Inkl. 5 verschiedene Trommeln (inkl. Kronenreibe für Kartoffeln)	Zum Schneiden, Raffeln und Reiben Auch für Käse oder Schokolade Vorteil gegenüber dem Multi → wird nicht warm d.h. bei Schokolade keine „Schmiererei“ Siehe auch Tabelle Nr. 5 Darf NICHT in die Spülmaschine	Düse geschlossen (im Uhrzeigersinn zudrehen) Je weiter die Düse auf ist, umso mehr Fruchtfleisch ist später im Saft enthalten Geschwindigkeits-Stufe 2
	AT950B ↓	Fleischwolf	3 verschiedene Lochscheiben (diese nach Benutzung leicht einölen und in das Fettpapier einwickeln) Für Fleisch, Fisch, Gemüse, Nüsse Darf NICHT in die Spülmaschine	Schneidkante des Messers muss außen sein! Fleisch ca. 2,5 cm breite Streifen Geschwindigkeits-Stufe 4
	↑ AT950B	Wurststopfer (gehört zum Fleischwolf)	Zubehör zum Fleischwolf zum Herstellen von Wurst Darm vorher mindestens 30 Minuten in kaltem Wasser einweichen	Geschwindigkeits-Stufe 3 - 4




Niedrigdrehzahl-Anschluss

Bild	Art.-Nr.	Name	Anwendung	Geschwindigkeit
	↑ AW 22400001	Reibevorsatz mit Streuschutz (zum Fleischwolf)	Zubehör zum Fleischwolf Zum Reiben von Nüssen, Schokolade, Bröseln, Hartkäse etc.	Geschwindigkeits-Stufe 3 - 4
	↑ AT462	Spritzgebäckvorsatz (zum Fleischwolf)	Zubehör zum Fleischwolf Plätzchen, Grissinis etc.	-----
	AT644	Beerenpresse	Zur Herstellung von Saft und Fruchtpürees Tomaten für Bruschetta oder Suppe, auch Äpfel, Birnen, Ananas Harte Schalen (Melone, Ananas, Gurke, Kartoffel) entfernen hier mit geöffneter Düse arbeiten Dünne Schalen (Äpfel, Birnen, Karotten, Trauben etc.) brauchen nur gewaschen werden hier mit geschlossener Düse arbeiten Siehe auch Tabelle Nr. 5 <b style="color: red;">Darf NICHT in die Spülmaschine	Geschwindigkeits-Stufe 2 Siehe auch Tabelle Nr. 5


Niedrigdrehzahl-Anschluss

Bild	Art.-Nr.	Name	Anwendung	Geschwindigkeit
	AT970A	Profi-Pasta-Walze	<p>Einstellknopf an der Seite des Pasta Aufsatzes auf 1 – 9 stellen (je nach gewünschter Teigdicke), indem Sie den Knopf herausziehen und ihn drehen</p> <p>140mmbreite Lasagne und flache Nudelbänder</p> <p>Pizzafladen, kleine Fondantstücke etc.</p> <p>Darf NICHT in die Spülmaschine</p>	Geschwindigkeits-Stufe 1
	AT971A	Schneidaufsatz Tagliatelle	<p>Vor Verwenden dieses Zusatzgerätes, muss der Teig erst mit dem Zusatzgerät für flache Pasta (AT970A) gerollt werden</p> <p>6mm breite Bandnudeln</p> <p>Darf NICHT in die Spülmaschine</p>	Geschwindigkeits-Stufe 1
Bild folgt	AT972A	Schneidaufsatz Tagliolini	<p>Vor Verwenden dieses Zusatzgerätes, muss der Teig erst mit dem Zusatzgerät für flache Pasta (AT970A) gerollt werden</p> <p>4mm breite Bandnudeln</p> <p>Darf NICHT in die Spülmaschine</p>	Geschwindigkeits-Stufe 1
	AT973A	Schneidaufsatz Trenette	<p>Vor Verwenden dieses Zusatzgerätes, muss der Teig erst mit dem Zusatzgerät für flache Pasta (AT970A) gerollt werden</p> <p>1,5mm breite Bandnudel - Suppennudel</p> <p>Darf NICHT in die Spülmaschine</p>	Geschwindigkeits-Stufe 1



Niedrigdrehzahl-Anschluss

Bild	Art.-Nr.	Name	Anwendung	Geschwindigkeit
	AT974A	Schneidaufsatz Spaghetti	<p>Vor Verwenden dieses Zusatzgerätes, muss der Teig erst mit dem Zusatzgerät für flache Pasta (AT970A) gerollt werden</p> <p>2mm breite Spaghetti</p> <p>Darf NICHT in die Spülmaschine</p>	Geschwindigkeits-Stufe 1
	AT910	Nudelpresse Pasta Fresca	<p>Inkl. Matritze Maccheroni Rigati (2 Teile zur besseren Reinigung)</p> <p>Optional: Einsätze für 12 verschiedene Nudelsorten</p> <p>Optional: Spritzgebäckvorsatz</p> <p>Immer nur wenig Teig in den Trichter füllen</p> <p>Die Rolle (Schnecke) NICHT in Wasser tauchen</p> <p>Darf NICHT in die Spülmaschine</p> <p>Fehlersuche- und Behebung siehe Tabelle Nr. 6</p>	Geschwindigkeits-Stufe 2 - 3
	AT910002	Nudelmatritze Bigoli	Darf NICHT in die Spülmaschine	-----

Niedrigdrehzahl-Anschluss

Bild	Art.-Nr.	Name	Anwendung	Geschwindigkeit
	AT910003	Nudelmatritze Casarecce	Darf NICHT in die Spülmaschine	-----
	AT910004	Nudelmatritze Maccheroni Lisci	2 Teile zur besseren Reinigung Darf NICHT in die Spülmaschine	-----

Niedrigdrehzahl-Anschluss

Bild	Art.-Nr.	Name	Anwendung	Geschwindigkeit
	AT910005	Nudelmatritze Spaccatelli	Darf NICHT in die Spülmaschine	-----
	AT910006	Nudelmatritze Spaghetti Quadri	Darf NICHT in die Spülmaschine	-----
	AT910007	Nudelmatritze Pappardelle	Darf NICHT in die Spülmaschine	-----


Niedrigdrehzahl-Anschluss

Bild	Art.-Nr.	Name	Anwendung	Geschwindigkeit
	AT910008	Nudelmatritze Silatelli	Darf NICHT in die Spülmaschine	----
	AT910009	Nudelmatritze Linguine	Darf NICHT in die Spülmaschine	----
	AT910010	Nudelmatritze Fusilli	Darf NICHT in die Spülmaschine	----


Niedrigdrehzahl-Anschluss

Bild	Art.-Nr.	Name	Anwendung	Geschwindigkeit
	AT910011	Nudelmatritze Conchigliette	Darf NICHT in die Spülmaschine	----
	AT910012	Nudelmatritze Bucatini	Darf NICHT in die Spülmaschine	----
	AT910013	Nudelmatritze Orecchiette	Darf NICHT in die Spülmaschine	----
	AT910014	Spritzgebäckvorsatz Pasta Fresca	Darf NICHT in die Spülmaschine	----


Niedrigdrehzahl-Anschluss

Bild	Art.-Nr.	Name	Anwendung	Geschwindigkeit
	MGX400	Würfelschneide-Zubehör	<p>Schneidet 1x1cm große Würfel Hart-Obst, Gemüse, Käse</p> <p>NICHT Empfehlenswert (fasert) Ananas, Fleisch</p> <div style="background-color: red; color: white; padding: 5px; text-align: center;"> <p>!!! NIEMALS !!! Brot würfeln Davon geht der Würfler kaputt</p> </div> <p>Empfehlungstabelle siehe Tabelle Nr. 7</p>	<p style="text-align: center;">Stufe 4 – max.</p> <p>Kohlraben, Kartoffeln, Steckrüben: schälen, zuschneiden - Roh verarbeiten</p> <p>Karotten: schälen – einzeln und Roh verarbeiten</p> <p>Rote Beete: schälen – Roh oder gekocht verarbeiten</p> <p>Aubergine: längs halbieren – je eine Hälfte</p> <p>Paprika: halbieren, entkernen – mehrere Stücke aufrecht</p> <p>Gurken, Zucchini: für beste Ergebnisse schälen</p> <p>Zwiebel: schälen, halbieren</p> <p>Stangensellerie: auf gleiche Länge schneiden – mehrere Stangen aufrecht</p> <p>Hartobst (Äpfel, Birnen): bei Bedarf schälen, Gehäuse und Kerne entfernen</p> <p>Hartkäse (Gruyère, Schweizer): zuschneiden – direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten</p> <p>Hart gekochte Eier: schälen und im Schacht stapeln</p> <p>Schinken: Knochen entfernen, in große rechteckige Stücke schneiden – KEINE Scheiben verwenden, direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten</p> <p>Saure Gurken: abtropfen lassen – durch den kleinen Füllschacht geben</p>

Multi-Pro-Anschluss

Bild	Art.-Nr.	Name	Anwendung	Geschwindigkeit
	AT647 (alt)	Multi-Zerkleinerer (Titanium + CC)	<p style="text-align: center;">Edelstahlmesser und 6 verschiedene Arbeitsscheiben</p> <p style="text-align: center;">Messer zum Hacken von rohem und gekochtem Fleisch, gekochten Eiern, Gemüse, Nüssen, Pâtés und Dips sowie zum Reiben von Brot und Keksen. Mürbeteig und Streusel gehen auch. Keine Eiswürfel und harte Nahrungsmittel.</p> <p style="text-align: center;">Schneid/Reibscheiben Zum Schneiden und Reiben von Obst, Gemüse und Käse. Die Schnitzelscheibe zum Raspeln von Gemüse, Kartoffeln und Obst.</p> <div style="background-color: #d9e1f2; padding: 5px; text-align: center;"> <p>Sollten Schwierigkeiten beim Aufzusetzen des Deckels auftreten, nehmen Sie das Zubehörteil ab und schalten den Mixer ganz kurz ein. Anschließend Zubehörteil wieder aufsetzen. Manchmal genügt es auch den Multi (ohne den Antrieb) von der Maschine zu lösen.</p> </div> <p style="text-align: center; color: red;">Scheiben und Antrieb NICHT in die Spülmaschine Am Behältergriff können Abnutzungsspuren auftreten</p>	<p style="text-align: center;">Geschwindigkeits-Stufe 2 – 5</p> <div style="background-color: #d9e1f2; padding: 5px; text-align: center;"> <p>Scheibe 1 Raspel-/Parmesanscheibe Zum Raspeln von Parmesankäse und Kartoffeln für Kartoffelklöße</p> </div> <p style="text-align: center;">Scheibe 2 Feine Reibe Für Käse, Schokolade, Nüsse und festes Obst oder Gemüse</p> <div style="background-color: #d9e1f2; padding: 5px; text-align: center;"> <p>Scheibe 3 Grobe Reibe Für Käse und festes Obst oder Gemüse</p> </div> <p style="text-align: center;">Scheibe 4 Dünne Scheiben Für Käse und festes Obst oder Gemüse</p> <div style="background-color: #d9e1f2; padding: 5px; text-align: center;"> <p>Scheibe 5 Dicke Scheiben Für Käse und festes Obst oder Gemüse</p> </div> <p style="text-align: center;">Scheibe 6 Schnitzelscheibe (Julienne) Zum Schneiden von Kartoffeln für Pommes frites und von Zutaten für Eintöpfe, Salate und Dips (wie Karotten, Äpfel und Birnen)</p>



Hochgeschwindigkeits-Anschluss

Bild	Art.-Nr.	Name	Anwendung	Geschwindigkeit
	KAH647PL (neu)	Multi-Zerkleinerer (identisch mit dem alten Multi, aber jetzt für den Hochgeschwindigkeits- Anschluss)	<p style="text-align: center;">Edelstahlmesser und 6 verschiedene Arbeitsscheiben</p> <p style="text-align: center;">Messer zum Hacken von rohem und gekochtem Fleisch, gekochten Eiern, Gemüse, Nüssen, Pâtés und Dips sowie zum Reiben von Brot und Keksen. Mürbeteig und Streusel gehen auch. Keine Eiswürfel und harte Nahrungsmittel.</p> <p style="text-align: center;">Schneid/Reibscheiben Zum Schneiden und Reiben von Obst, Gemüse und Käse. Die Schnitzelscheibe zum Raspeln von Gemüse, Kartoffeln und Obst.</p> <p style="text-align: center;">Sollten Schwierigkeiten beim Aufsetzen des Deckels auftreten, nehmen Sie das Zubehörteil ab und schalten den Mixer ganz kurz ein. Anschließend Zubehörteil wieder aufsetzen. Manchmal genügt es auch den Multi (ohne den Antrieb) von der Maschine zu lösen.</p> <p style="text-align: center;">Scheiben und Antrieb NICHT in die Spülmaschine Am Behältergriff können Abnutzungsspuren auftreten</p>	<p style="text-align: center;">Geschwindigkeits-Stufe 2 - 5 Schneidscheiben Stufe 1-2 max. 3</p> <p style="text-align: center;">Scheibe 1: extrafein – Parmesan, Kartoffeln (Klöße)</p> <p style="text-align: center;">Scheibe 2: fein – Käse, Schoki, Nüsse, festes Obst oder Gemüse</p> <p style="text-align: center;">Scheibe 3: grob – Käse, festes Obst oder Gemüse</p> <p style="text-align: center;">Scheibe 4: dünne Scheiben - Käse, festes Obst oder Gemüse</p> <p style="text-align: center;">Scheibe 5: dicke Scheiben - Käse, festes Obst oder Gemüse</p> <p style="text-align: center;">Scheibe 6: Schnitzelscheibe (Julienne) – Kartoffeln für Pommes, Zutaten für Eintöpfe, Salate und Dips</p>


Hochgeschwindigkeits-Anschluss

Bild	Art.-Nr.	Name	Anwendung	Geschwindigkeit
	AT641	Profi-Entsafter	<p style="text-align: center;">Zum Entsaften von Obst und Gemüse</p> <p>Harte Schalen (Melone, Ananas, Gurke, Kartoffel) entfernen Dünne Schalen (Äpfel, Birnen, Karotten, Trauben etc.) brauchen nur gewaschen werden Bei Zitrusfrüchten weiße Haut entfernen → Bitterstoffe</p> <p>Weiche Früchte langsam einfüllen, um möglichst viel Saft rauszupressen Gemüsesaft (dunkelgrünes, -rotes Gemüse) ist sehr stark und sollte immer verdünnt werden</p> <p style="text-align: center;">1L Saftbehälter 1L Trester (Abfall) Behälter</p> <p style="text-align: center; color: red;">Darf NICHT in die Spülmaschine</p>	<p>Geschwindigkeits-Stufe Maximal 2</p> <div style="background-color: #e6f2ff; padding: 5px; text-align: center;"> <p>Bei auftretenden Vibrationen, Gerät ausschalten und Trester aus dem Filter entleeren</p> </div>
	AT358 / KAH358GL	Thermo-Resist Glas-Mixaufsatz 1,6L (Blender)	<p style="text-align: center;">Zerkleinert Eiswürfel, Obst und Gemüse, Saucen, Dips, Suppen, Getränke Auch für heiße Flüssigkeiten</p> <p style="text-align: center; color: red;">Messer/Antrieb NICHT in die Spülmaschine Zerlegbar Spülmaschinengeeignet</p>	<p>Niemals mehr als 1200 ml heiße Flüssigkeit einfüllen!</p> <p>Immer niedrig starten, dann Geschwindigkeit erhöhen!</p> <p>Niemals Pulsfunktion bei heißer Flüssigkeit</p> <p>Rührstab nicht ohne Deckel verwenden</p>

Hochgeschwindigkeits-Anschluss

Bild	Art.-Nr.	Name	Anwendung	Geschwindigkeit
	AT320A	Kräuter- und Gewürzmühle Inkl. 4 Glasbehälter mit Deckeln	Eignet sich zum Mahlen, Pürieren und Mischen von Gewürzen, Nüssen, Babynahrung, Salatsaucen, gegartem Obst, Plätzchen, Brot, Kaffeebohnen und kleine Mengen Sahne nicht länger als 2 Minuten, da sonst Überhitzung Kein Kurkuma mahlen – zu hart Ingwer vor dem mahlen in Stücke schneiden KEINE heiße Flüssigkeiten einfüllen Messer/Antrieb NICHT in die Spülmaschine	Geschwindigkeits-Stufe Maximal Nicht länger als 2 Minuten Kein Kurkuma – zu hart Kräuter: trocken Babynahrung: etwas Flüssigkeit zugeben Kaffee: je länger – je feiner Unterseite des Messerwerks MUSS trocken bleiben
	AT312	Zitruspresse	Zum Auspressen von kleinen und großen Zitrusfrüchten Fassungsvermögen 600ml Antrieb NICHT in die Spülmaschine Der Rest darf in den oberen Korb	Geschwindigkeits-Stufe 2 - 3

Hochgeschwindigkeits-Anschluss

Bild	Art.-Nr.	Name	Anwendung	Geschwindigkeit
	AT340	Schnitzelwerk Inkl. 7 Arbeitsscheiben	<p style="text-align: center;">Zum Schneiden und Raspeln von Karotten, Gurken, Käse, Kartoffeln, Kohl, Nüssen, Schokolade etc.</p> <p style="text-align: center;">Mit den Raspelscheiben lassen sich Kartoffeln, festes Obst und Gemüse schneiden</p> <p style="text-align: center;">Für beste Ergebnisse beim Scheibenschneiden und Raspeln sollte der Arm des Abstreifers gegenüber der Klinge der jeweiligen Arbeitsscheibe positioniert werden</p> <p style="text-align: center;">Scheiben und Antrieb NICHT in die Spülmaschine Am Behältergriff können Abnutzungsspuren auftreten</p>	<p style="text-align: center;">Geschwindigkeits-Stufe 3</p> <p style="text-align: center;">Scheibe 1: ultrafein – Parmesan, Schoki, Nüsse</p> <p style="text-align: center;">Scheibe 2: fein – Käse, Schoki, Nüsse, festes Obst oder Gemüse</p> <p style="text-align: center;">Scheibe 3: grob – Käse, festes Obst oder Gemüse</p> <p style="text-align: center;">Scheibe 4: dünne Scheiben - Käse, festes Obst oder Gemüse</p> <p style="text-align: center;">Scheibe 5: dicke Scheiben - Käse, festes Obst oder Gemüse</p> <p style="text-align: center;">Scheibe 6: Schnitzelscheibe (Julienne) – Kartoffeln für superdünne Pommes, Zutaten für Eintöpfe, Salate und Dips</p> <p style="text-align: center;">Scheibe 7: Standardraspel für dünne Pommes, Zutaten für Eintöpfe und Dips</p>

Verschiedene Tabellen

Tabelle Nr. 1
Löffel

1 Esslöffel	1/16 Tassen		1 Teelöffel	5 ml
2 Esslöffel	1/8 Tassen		2 Teelöffel	10 ml
4 Esslöffel	¼ Tassen		1 Esslöffel	15 ml
5 Esslöffel	1/3 Tassen		2 Esslöffel	30 ml
8 Esslöffel	½ Tassen		3 Esslöffel	45 ml
10 Esslöffel	2/3 Tassen		4 Esslöffel	60 ml
12 Esslöffel	¾ Tassen		5 Esslöffel	75 ml
16 Esslöffel	1 Tasse		6 Esslöffel	90 ml
			7 Esslöffel	105 ml

Tabelle Nr. 2
Umrechnungstabelle – Ofen

Grad Fahrenheit	Grad Celsius	Gas-Stufe	Beschreibung
225	110	1	Sehr langsam
250	120/130	1	Sehr langsam
275	140	1	Langsam
300	150	2	Langsam
325	160/170	3	Warm
350	180	4	Warm
375	190	5	Mäßig heiß
400	200	6	Mäßig heiß
425	220	7	Heiß
450	230	8	Heiß
475	240	9	Sehr heiß

Tabelle Nr. 3
Mengenangaben - Flüssigkeiten

Metric	Imperial	US-Tassen
250 ml	8 fl oz	1 Tasse
180 ml	6 fl oz	$\frac{3}{4}$ Tassen
150 ml	5 fl oz	$\frac{2}{3}$ Tassen
120 ml	4 fl oz	$\frac{1}{2}$ Tassen
75 ml	2 $\frac{1}{2}$ fl oz	$\frac{1}{3}$ Tassen
60 ml	2 fl oz	$\frac{1}{4}$ Tassen
30 ml	1 fl oz	$\frac{1}{8}$ Tassen
15 ml	$\frac{1}{2}$ fl oz	1 Esslöffel

Tabelle Nr. 4
Umrechnung – US-Tassen

Amerikanisch	Imperial	Metrisch
1 Tasse Mehl	5 oz	150g
1 Tasse weißer Zucker	8 oz	225g
1 Tasse brauner Zucker	6 oz	175g
1 Tasse Butter/Margarine/Schmalz	8 oz	225g
1 Tasse gemahlene Mandeln	4 oz	110g
1 Tasse heller Zuckersirup	12 oz	350g
1 Tasse ungekochter Reis	7 oz	200g
1 Tasse geriebener Käse	4 oz	110g
1 Stück Butter	4 oz	110g

Tabelle Nr. 5
Trommelraffel und Beerenpresse

Empfohlene Einstellungen

Obst/Gemüse	Empfohlene Geschwindigkeit	Position der einstellbaren Fruchtfleischdüse	Hinweise & Tipps
Weiche Beeren – Himbeeren, Brombeeren etc.	Max.	Geschlossen	Gut waschen und ganz verarbeiten
Erdbeeren	2 – Max.	Stufenweise regulieren, bis Fruchtfleisch und Saft herauskommen	Blätter entfernen und gut waschen. Zuschneiden für den Einfüllstutzen. Mit Geschwindigkeit 2 beginnen und bis zum Maximum erhöhen, wenn der hintere Teil des Filters zu verkleben beginnt
Härtere Beeren – Heidelbeeren, Moosbeeren etc.	2 – Max.	Stufenweise regulieren, bis Fruchtfleisch und Saft herauskommen	Gut waschen und ganz verarbeiten. Mit Geschwindigkeit 2 beginnen und bis zum Maximum erhöhen, wenn der hintere Teil des Filters zu verkleben beginnt. Beachten Sie: Heidelbeeren erzeugen einen dicken Brei und sollten am besten mit anderen Früchten zusammen entsaftet werden, um die Konsistenz zu verdünnen

Tabelle Nr. 5
Trommelraffel und Beerenpresse

Empfohlene Einstellungen

Obst/Gemüse	Empfohlene Geschwindigkeit	Position der einstellbaren Fruchtfleischdüse	Hinweise & Tipps
Kernlose Trauben	2	Stufenweise regulieren, bis Fruchtfleisch und Saft herauskommen	Stängel entfernen, gut waschen und ganz verarbeiten
Tomaten	2	Stufenweise regulieren, bis Fruchtfleisch und Saft herauskommen	Gut waschen und in Viertel schneiden Beachten Sie: Es entsteht eher ein dickflüssiger Saft als ein dünnflüssiger
Äpfel	2	Offen	Gut waschen und in 8 Stücke schneiden. Lassen Sie die Schnecke jedes Stück aufnehmen, bevor Sie das nächste in den Einfüllstutzen einlegen
Mangos und Ananas	2	Geschlossen	Harte Haut und Ananas Steine entfernen. In kleine Stücke oder Scheiben schneiden

Tabelle Nr. 5
Trommelraffel und Beerenpresse

Empfohlene Einstellungen

Obst/Gemüse	Empfohlene Geschwindigkeit	Position der einstellbaren Fruchtfleischdüse	Hinweise & Tipps
Weizengras und dunkelgrünes Gemüse, d. h. Spinat	2	Offen	Wegen ihres starken Geschmacks und geringen Saftanteils am besten mit anderen Säften mischen oder verdünnen
Orangen	2 – Max.	Stufenweise regulieren, bis Fruchtfleisch und Saft herauskommen	Haut entfernen und in Viertel schneiden. Mit Geschwindigkeit 2 beginnen und bis zum Maximum erhöhen, wenn der hintere Teil des Filters zu verkleben beginnt
Kiwi-Früchte	2 – Max.	Stufenweise regulieren, bis Fruchtfleisch und Saft herauskommen	Schälen und in Hälften schneiden. Am besten mit anderen Früchten zusammen entsaften

Tabelle Nr. 6
Fehlersuche und -behebung
Pasta Fresca

Frage	Antwort/Tipp
Die Nudeln sehen rau aus	<ol style="list-style-type: none"> 1. Die Siebe/Formdüsen bestehen aus Bronze 2. Ein Merkmal der Bronze-Formdüse ist, dass sie der Pasta eine raue Oberfläche verleiht, auf der Sauce besonders gut haften kann
Die Qualität der geformten Pasta schwankt innerhalb einer Teigmischung	<ol style="list-style-type: none"> 1. Das ist normal, lässt sich aber durch folgende Maßnahmen minimieren 2. Achten Sie darauf, dass der Teig von Anfang an eine verhältnismäßig gleichmäßige Konsistenz aufweist 3. Geben Sie den Teig mit gleichmäßiger Geschwindigkeit in den Pasta-Aufsatz 4. Achten Sie darauf, dass der gesamte Teig in einer Charge extrudiert wird 5. Achten Sie darauf, dass der Teig nicht austrocknet

Tabelle Nr. 6
Fehlersuche und -behebung
Pasta Fresca

Frage	Antwort/Tipp
Die Nudeln kommen nicht aus den Löchern	<ol style="list-style-type: none">1. Vergewissern Sie sich vor dem Start, dass die Formdüsen sauber sind2. Angetrocknete Pasta Reste in den Löchern verhindern das Herausdrücken der Nudeln3. Überprüfen Sie, ob der Zufuhrschacht verstopft ist4. Drücken Sie die Pasta mit dem Spanner/Drücker auf die Rolle
Die Formdüsen lassen sich nur schwer reinigen	<ol style="list-style-type: none">1. Reinigen Sie die Formdüsen stets unmittelbar nach dem Gebrauch2. Lassen Sie den Teig nicht auf der Formdüse antrocknen3. Verwenden Sie das mitgelieferte Werkzeug. Das dickere Ende des Werkzeugs ist ideal zum Reinigen der größeren Löcher der Formdüse für Maccheroni Rigati, während das dünnere Ende zum Reinigen der anderen Formdüsen verwendet werden kann.

Tabelle Nr. 6
Fehlersuche und -behebung
Pasta Fresca

Frage	Antwort/Tipp
Die Pasta Formen sind uneben	<ol style="list-style-type: none"> 1. Manchmal ist die erste geformte Nudel etwas uneben 2. Fügen Sie den Pastateig mit gleichmäßiger Geschwindigkeit zu und versuchen Sie, die Geschwindigkeit anzupassen, mit der der Teig zugeführt wird 3. Erwärmen Sie das Gehäuse, die Formdüse und die Ringmutter in heißem Wasser und trocknen Sie die Teile gründlich vor dem Gebrauch
Die Formdüse passt nicht auf die Rolle	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stellen Sie sicher, dass das Loch in der Mitte der Formdüse nicht mit angetrocknetem Teig aus früheren Zubereitungen verstopft ist 2. Wenn Sie Formdüsen zwischendurch auswechseln, stellen Sie sicher, dass sich zwischen der Formdüse und der Rolle kein Teig befindet, der verhindert, dass die Formdüse auf die Rolle passt

Tabelle Nr. 6
Fehlersuche und -behebung
Pasta Fresca

Frage	Antwort/Tipp
Das Zufuhrschacht verstopft immer wieder	<ol style="list-style-type: none"> 1. Geben Sie jeweils nur kleine Pastamengen mit gleichmäßiger Geschwindigkeit zu und fügen Sie erst dann mehr Teig hinzu, wenn der Zufuhrschacht frei ist 2. Der Teig ist zu feucht 3. Drücken Sie den Teig mit dem Ende des Spanners/Drückers durch den Zufuhrschacht. (Wenn der Trichter entfernt wird, kann der Spanner weiter in den Zufuhrschacht hinein reichen) 4. Verändern Sie die Geschwindigkeit des Hinzufügens des Teigs.
Die Schneidanordnung lässt sich nur schwer entfernen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lassen Sie den Aufsatz ca. 30 Minuten abkühlen
Die Schneidanordnung lässt sich nur schwer anbringen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vergewissern Sie sich, dass der Metallklemmring teilweise vom Plastikeinsatz abgeschraubt ist, bevor der Aufsatz aufgedrückt wird

Tabelle Nr. 7
Empfehlungstabelle
Würfelschneider

Zutaten	Zubereitung	Tipps und Hinweise
Kohlrüben, Kartoffeln, Steckrüben	Schälen und auf Füllschachtgröße zuschneiden	Roh verarbeiten
Karotten	Schälen	Roh verarbeiten Für beste Ergebnisse einzeln durch den kleinen Füllschacht geben
Rote Beete	Schälen	Roh oder gekocht verarbeiten Im Füllschacht stapeln
Aubergine	Der Länge nach halbieren und bei Bedarf auf Füllschachtgröße zuschneiden	Jeweils eine Hälfte verarbeiten
Paprika	Halbieren und entkernen	Mehrere Stücke aufrecht in den Füllschacht geben
Gurken, Zucchini	Für beste Ergebnisse schälen	

Tabelle Nr. 7
Empfehlungstabelle
Würfelschneider

Zutaten	Zubereitung	Tipps und Hinweise
Zwiebel	Schälen und halbieren	Ergibt grob geschnittene Stücke – keine Würfel
Stangensellerie	Stangen und auf gleiche Länge zuschneiden	Mehrere Stücke aufrecht in den Füllschacht geben
Hartobst – Äpfel, Birnen	Bei Bedarf schälen. Halbieren, Gehäuse und Kerne entfernen	
Hartkäse – Gruyère, Schweizerkäse	Auf Füllschachtgröße zuschneiden	Direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten
Hart gekochte Eier	Hart kochen, abkühlen lassen, schälen	Im Füllschacht stapeln. Ergibt grob geschnittene Stücke – keine Würfel
Schinken	Knochen entfernen. In große, rechteckige Stücke schneiden	Schinken am Stück (nicht in Scheiben) verwenden. Direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten
Saure Gurken	Abtropfen lassen	Durch den kleinen Füllschacht geben

Tabelle Nr. 8
Maximale Mengen Kochschüssel

Teig Art	Gewicht
Knetteig	Mehlgewicht: 910 g
Fester Hefeteig	Mehlgewicht: 1,5 kg - Gesamtgewicht: 2,4 kg
Weicher Hefeteig	Mehlgewicht: 2,6 kg - Gesamtgewicht: 5 kg
Rührteig	Gesamtgewicht: 4,55 kg
Eiweiß	16
Kochmodus	3 Liter

Tabelle Nr. 9
Fehlebehebung beim Kochen

Problem	Ursache	Lösung
Die Küchenmaschine arbeitet nicht im Kochmodus. Sie zeigt eine Fehlermeldung an und gibt einen Warnton aus	Einer der Sicherheitsfühler wurde aktiviert	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sie Tabelle Fehlermeldungen ganz oben 2. Sicherstellen, dass Maschinenkopf heruntergeklappt ist und eingerastet ist 3. Sicherstellen, dass alle Anschlussdeckel korrekt aufgesetzt sind 4. Sicherstellen, dass das Hitzeschild korrekt angebracht ist 5. Sicherstellen, dass die Cooking Chef Schüssel korrekt aufgesetzt ist
Es wurde eine Temperatur ausgewählt, aber der Schüsselinhalt wird nicht warm (Temperaturanzeige leuchtet nicht auf)	Es wurde keine Geschwindigkeit eingestellt	<ol style="list-style-type: none"> 1. Eine Geschwindigkeit einstellen
Die Küchenmaschine ändert beim Kochen ihre Geschwindigkeit	Die Geschwindigkeit wird automatisch begrenzt, wenn der Schüsselinhalt 60°C erreicht	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dies ist eine Sicherheitsfunktion

Tabelle Nr. 9
Fehlebehebung beim Kochen

Problem	Ursache	Lösung
Das Mischgut brennt auf dem Schüsselboden an	<ol style="list-style-type: none"> 1. Die ausgewählte Temperatur könnte zu hoch sein 2. Es wird ein falsches Rührelement verwendet 3. Die Rührfunktion ist zu langsam 4. Das Rührelement sitzt vielleicht nicht tief genug in der Schüssel 5. Die Zeitschaltuhr wurde auf eine zu lange Zeit eingestellt 6. Der Fühler und/oder die Unterseite der Schüsselsind evtl. nicht sauber 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Die Temperatur am Regler reduzieren oder mit einer niedrigeren Temperatur kochen 2. Überprüfen, dass das richtige Rührelement verwendet wird 3. Häufigere Rührintervalle einstellen oder Dauerbetrieb wählen 4. Position des Rührelements korrigieren 5. Kochdauer verkürzen (sicherstellen, dass Speisen gar werden) 6. Diese Bereiche sauber und trocken halten
Die Konsistenz des Mischguts bleibt nicht erhalten	<ol style="list-style-type: none"> 1. Die ausgewählte Temperatur ist zu hoch 2. Die Rührfunktion ist zu schnell 3. Zutaten werden zu lange gekocht 4. Es wird ein falsches Rührelement verwendet 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Temperatur reduzieren 2. Rührgeschwindigkeit reduzieren 3. Kochdauer reduzieren (sicherstellen, dass Speisen gar werden) 4. Überprüfen, dass das richtige Rührelement verwendet wird

Tabelle Nr. 9
Fehlebehebung beim Kochen

Problem	Ursache	Lösung
Ungleichmäßige Rührgeschwindigkeit	1. Zutaten sind zu groß, zu hart oder zu fest	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zutaten in kleinere Stücke schneiden, Obststeine entfernen, Zutaten langsam ohne Rührelement (aber mit eingestellter Geschwindigkeit) schmelzen 2. Zutaten nach dem Herunterklappen des Maschinenkopfes in die Schüssel geben 3. Überprüfen, dass das richtige Rührelement verwendet wird
Dem heißen Mischgut wurden kalte Zutaten zugegeben, aber die Temperaturanzeige reagiert nicht schnell darauf	Falls der Schüsselinhalt nicht ausreichend verrührt wird, ist das Mischgut unterschiedlich warm	<ol style="list-style-type: none"> 1. Warten, bis die Zutaten gründlich vermischt sind 2. Rührgeschwindigkeit erhöhen
Probleme beim Herunterklappen des Maschinenkopfes, wenn sich Mischgut in der Schüssel befindet	Feste Zutaten wie Schokolade auf dem Schüsselboden	Zutaten nach dem Herunterklappen des Maschinenkopfes in die Schüssel geben
Die Küchenmaschine läuft ununterbrochen, wenn Rühreinstellung 2 oder 3 ausgewählt ist	Anschlussdeckel sind nicht korrekt aufgesetzt	Sicherstellen, dass die Anschlussdeckel korrekt aufgesetzt sind
Motorgeschwindigkeit ist bei Verwendung von Aufsätzen begrenzt	Es ist eine heiße Schüssel aufgesetzt	Schüssel entfernen oder auf unter 60°C abkühlen

Tabelle Nr. 10
Schnelltest Kochfunktion

**Etwas Wasser in die Kochschüssel geben,
den Temperaturregler auf 100°C (oder etwas drüber) einstellen und warten, was passiert**

Wenn das Wasser bei 100°C anfängt zu kochen → alles super!!! 😊

Wenn die Fehlermeldung 06 erscheint →

**Test nochmal ausführen (wenn die Maschine etwas abgekühlt ist),
tritt der Fehler wieder auf, dann hat die Maschine einen Defekt und muss zum Service**