

Tipps und Tricks Küchen-Center

Ergänzung zur Bedienungsanleitung



**KUHN
RIKON**
KITCHENWARE

Küchen-Center
Robot de cuisine
Robot de cucina
Kitchen Centre
Robot de Cocina

Zubehör und Verwendung



- 1** Speiseverarbeitungsschüssel mit Speiseverarbeitungsklinge und Zubehör:
 - 6** Schneidescheibe einstellbar
 - 7** Raspelscheibe fein und
 - 7b** Raspelscheibe grob (Einsatz zu 7)
 - 10** Antriebswelle
- 2** Mixer (Glasbehälter, Behälterboden, Deckel, Messvorrichtung)
- 3** Mini-Häcksler
- Rührschüssel mit Zubehör:
 - 4** Rührbesen
 - 5** Teigspachtel
 - 8** Flachquirl
 - 9** Knethaken

1 6 7

Speiseverarbeitungsschüssel mit Stopfer

Zubehör (Verwendung mit: 10 Antriebswelle):

- 6 Schneidescheibe höhenverstellbar
- 7 Raspelscheibe fein, 7b Raspelscheibe grob, Einsatzklinge zu 7



1 Speiseverarbeitungsschüssel mit Stopfer

Geeignet für: Zerkleinern und Vermischen von verschiedenen Speisen
z.B. Gemüse, Früchte

Tipp: Geschwindigkeit Stufe 1 ausreichend

6 Schneidescheibe höhenverstellbar

Geeignet für: Schneidet Früchte und Gemüse in beliebig dicke Scheiben
z.B. für Salate, Wähen, Desserts

Tipp: Scheibe manuell höhenverstellbar
Geschwindigkeit Stufe 1 ausreichend

7 Raspelscheibe fein und 7b Einsatzklinge Grobraspel

Geeignet für: Schneidet Gemüse und Früchte in feine und grobe Streifen
z.B. Rösti, Wokgemüse, Salate, Speisedekorationen

Tipp: Für Rösti Grobraspel verwenden
Geschwindigkeit Stufe 1 ausreichend

2

Mixer (Glasbehälter, Behälterboden, Deckel, Messvorrichtung)



Geeignet für: Zerkleinert und vermischt verschiedene Speisen und Flüssigkeiten
z.B. Fruchtsaft, Brei, Shakes & Frappés, Saucen

Rezeptidee: Bananenfrappé (für 2 Personen)

- 500ml Milch
- 2 Bananen
- 1 Pack Vanillezucker
- ev. Zitronensaft

Milch, Bananen und Vanillezucker in den Mixer geben und gut mixen. Mit Zitronensaft abschmecken.
Schmeckt auch mit Vanilleeis. Kühl servieren!

3

Mini-Häcksler (Glas, Glasboden mit Klinge)



Geeignet für: Zerkleinert und vermischt kleinere Mengen Speisen
z.B. Nüsse, Kräuter für Pesto, Kaffeebohnen

Tipp: mit Stufe P (Pulsbetrieb) arbeiten

Rezeptidee: Frische Pesto

50g Sonnenblumenkerne

1 Bund Petersilie

1 Bund Basilikum

2 Knoblauchzehen

40g frischer Parmesan

3 EL Olivenöl

Alle Zutaten in den Mini-Häcksler (siehe →) geben und kurz mixen. Ist die Pesto noch zu dick, einfach etwas Öl dazugeben. Nach Belieben würzen.

→ Mini-Häcksler max. zur Hälfte füllen! Vorgeschlagene Menge schrittweise verarbeiten oder Menge halbieren.

4 8 9

Rührschüssel

Zubehör:

- 4 Rührbesen
- 5 Teigspachtel
- 8 Flachquirl
- 9 Knethaken



4 Rührbesen

Geeignet für: Aufschlagen, rühren und mischen
z.B. Eischnee, Schlagrahm, leichte Teige wie Waffel- oder Crêpe-Teig, Mousses, Souflés, Bisquitteig

Tipp: Nicht verwenden für schwere Teige
Allmählich von Stufe 1 bis max. steigern

Rezeptidee: Crêpe-Teig (für 8-10 Portionen)

250g Mehl

500ml Milch

4 Eier

50g Butter (kleine weiche Stücke oder flüssig)

1 Pack Vanillezucker

Alle Zutaten in die Rührschüssel geben, Mehl mit Teigschaber unterziehen und allmählich von Stufe 1 an verrühren (siehe Tipp). Mit etwas Butter in der Crêpes- oder Bratpfanne braten und nach Belieben belegen.

8 Flachquirl

Geeignet für: Rühren und kneten von leichten Teigen
z.B. Kuchen-, Torten- und Blätterteig

Tipp: Verrühren von Eiern und Zucker, Backmischungen, Mehl und Obst unterrühren: allmählich von Stufe 1 bis max. steigern

Rezeptidee: Schokoladenkuchen

4 Eier

4 Tassen Zucker

200g Butter (kleine weiche Stücke oder flüssig)

4 Tassen Mehl

1 Pack Backpulver

2dl Milch

4 EL Kakaopulver

100g gemahlene Mandeln

1 Prise Salz

Alle Zutaten (siehe →) nacheinander auf Stufe 1 zu einem Teig vermischen, anschliessend auf einer höheren Stufe fertig kneten. Backofen vorheizen auf 180°C, ca. 50 Minuten backen.

→ Mehl kurz mit Teigschaber unterziehen

9 Knethaken

Geeignet für: Rühren und kneten von schweren Teigen
z.B. Hefeteig, Brotteig

Tipp: Flüssigkeit zuerst in die Schüssel geben
Falls nötig bei ausgeschalteter Maschine mit Teigschaber die Masse vom Schüsselboden lösen
In den meisten Fällen genügt Stufe 5 für schwere Teige

Rezeptidee: Ruchbrot

500g Mehl

15g Hefe

1 TL Salz

3 dl Wasser, lauwarm

½ dl Milch

Alle Zutaten in die Rührschüssel geben. 1 Minute auf Stufe 1 kneten (siehe Tipp). Auf Stufe 5 anschliessend 6 Minuten weiterkneten. Der Teig sollte jetzt nicht mehr kleben. Teig in eine Schüssel geben, mit feuchtem Tuch abdecken und ca. 1 Stunde gehen lassen. Brot oder Brötchen formen, nochmals kurz stehen lassen. Backofen auf 220°C vorheizen und ca. 30 Minuten backen.

ORIGINAL BEDIENUNGSANLEITUNG BEACHTEN!