



BEDIENUNGSANLEITUNG



@KittyProfessional

Kitty Professional UG
Jägersköpfchen 13
56727 Mayen | Deutschland

www.kitty-professional.com

HERZLICH WILLKOMMEN

in der Welt von Kitty Professional!

Und vielen Dank für dein Vertrauen, dass du uns mit dem Erwerb unserer Produkte entgegen bringst.

Wir sind eine junge deutsche Marke, die es sich zur Aufgabe gemacht hat, durch die Zusammenarbeit mit deutschen Ingenieuren und mehrfach ausgezeichneten Produkt-Designern euer Erlebnis mit euren Küchenmaschinen auf ein neues Level zu heben.

Denn wahrscheinlich kennst du das: Man hält etwas in den Händen und denkt sich „Das hätte man aber besser machen können!“ Oder?

Gesagt, getan!

Wir haben uns an die Arbeit gemacht und nach mehreren Jahren mit unzähligen Tests, Entwicklungsschritten und auch verworfenen Ideen können wir mit Stolz auf ein tolles Produkt-Portfolio und viele begeisterte Kunden zurückblicken.



DER SCHREDDERT WIRKLICH FAST ALLES



KitPro-2203
PROFI-FLEISCHWOLF
„SCHREDDER PRO“



Der „Schredder“

Eigentlich ist der Begriff „Fleischwolf“ recht irreführend, da er die vielen Möglichkeiten, die in diesem tollen Zubehör stecken, doch sehr stark eingrenzt. Denken wir mal an das zurück, was unsere Omas schon alles durch den Wolf gedreht haben - vom Opa im sprichwörtlichen Sinne mal abgesehen.

Eigentlich ist ein Fleischwolf mehr ein Universal-Zerkleinerer. Auch Gemüse wird hier nicht selten durchgelassen oder er dient in der Weihnachtszeit dazu, **leckere Plätzchen** zu produzieren. Daher: Lass dich von der Produktbezeichnung nicht irreführen! Nicht umsonst haben wir unseren Profi-Fleischwolf „Schredder“ genannt.

Wir haben hier besonderen Wert auf verschiedene Dinge gelegt. Zum einen ist er aus massivem **18/10 Edelstahl** gefertigt und darf in die **Spülmaschine** (beachte hierzu aber bitte die Tipps unter „Reinigung“). Darauf haben viele von euch schon lange gewartet! Wir haben aber darüber hinaus wie immer auch Wert darauf gelegt, dir einen zusätzlichen Mehrwert zu bieten. Deshalb bekommst du mit unserem „Schredder“ **gleich 4 Lochscheiben** geliefert, damit du die maximale Vielfalt für deine Zubereitungen hast.

Außerdem bekommst du direkt ein **Wurstfüllhorn mit 20 mm Durchmesser** mit dazu, dass man auch noch für andere Dinge als die Herstellung von Wurst nutzen kann (es gibt übrigens auch Kunstdärme für die Herstellung vegetarischer oder veganer Varianten). Warum nicht einmal Dinge wie Paprika oder Cannelloni damit füllen?

Auch den **Spritzgebäckvorsatz** haben wir optimiert. Dank des Haltebügels und der Kunststoff-Kupplung auf der Rückseite benötigst du im Wolf nicht mehr zusätzlich Lochscheibe und Messer, sondern kannst den Teig noch besser und leichter zu köstlichem Gebäck formen, ohne das die Butter durch zu viel Reibung an Scheibe und Messer herauskommt.

Herstellung von Hackfleisch

1. Schiebe die Schnecke mit der Kunststoffkupplung voran und bis zum Anschlag in das Gehäuse.

2. Setze zunächst das **Messer mit der flachen Seite Richtung Lochscheibe** auf die Schnecke, dann die gewünschte Lochscheibe:

Sehr fein (3mm): Gekochtes Fleisch für Aufstriche, Hartkäse (z. B. Parmesan), Semmelbrösel, rohes Fleisch für Tatar

Fein (4,5mm): Rotes oder gekochtes Fleisch, Fleisch für Würste

Mittel (6mm): Perfekt für rohes Gemüse, rohes Fleisch

Grob (8mm): Rotes Fleisch für Burger und Chili, Gemüse für Salsas und Soßen

3. Achte hierbei darauf, dass die **Nut der Scheibe sauber auf der Nase im Gehäuse am unteren Rand** sitzt. Dann drehst du den **Verschlussring** auf das frontale Gewinde und ziehst ihn **handfest, aber bitte nicht zu fest!**

4. Bringe den Fleischwolf wie alle anderen Zubehörteile **am frontalen Zubehöranschluss** deiner Küchenmaschine an und stecke dann das Einfülltablett auf den Schaft.

5. **Entferne** vom Fleisch, das du wolfs möchtest, **alle Sehnen** und schneide es in lange Streifen – nicht zu Gulasch oder Geschnetzeltem!

6. Schalte deine Küchenmaschine auf **Stufe 4** ein und fülle nach und nach die Lebensmittel in den Fleischwolf, die du verarbeiten möchtest.

7. Gib die vorbereiteten Streifen **nach und nach in den Fleischwolf**. Übe mit dem Stöbel nicht zu viel Druck aus, die meiste Arbeit sollte der Fleischwolf auch allein bewältigen.

Profi-Tipps

1. Für ein optimales Ergebnis solltest du **sowohl das Fleisch als auch den Fleischwolf** vor der Verwendung entweder im Kühlschrank oder (maximal 15 Minuten) im Gefrierfach kühlen.

2. Nutze nicht zu mageres Fleisch, da dein Hackfleisch (und damit auch Frikadellen, Burger-Pattys und alles, was du damit zubereitest) sonst zu trocken wird! **Schweinehackfleisch sollte immer ca. 30% Fett enthalten, Rinderhack ca. 20%**.

Herstellung von Bratwürsten

1. Schiebe die Schnecke mit der Kunststoffkupplung voran und bis zum Anschlag in das Gehäuse.

2. Setze das **Wurstfüllhorn statt des Messers** auf die Förderschnecke und fixiere es mit dem Verschlussring.

3. Bringe den Fleischwolf wie alle anderen Zubehörteile am frontalen Zubehöranschluss deiner Küchenmaschine an und stecke dann den Einfülltrichter auf den Schaft.

3. **Reibe das Wurstfüllhorn mit etwas Speiseöl ein** und ziehe den Darm auf. Lasse vorn gut 10 Zentimeter vom Darm leer überstehen.

4. Gebe das Wurstbrät in den Fleischwolf und lasse die Maschine auf kleiner Stufe laufen, bis das Wurstfüllhorn sowie ein kleiner Teil des überstehenden Darms komplett gefüllt ist. Schalte die Maschine aus.

5. **Verknoten das lose Ende** so, dass keine Luftblasen entstehen. Sollte dies doch passieren, kannst du sie mit einer Nadel aufstechen.

6. Schalte die Küchenmaschine auf **Stufe 4** ein und sorge dafür, dass immer ausreichend Brät im Wolf ist. So verhinderst du Lufteinschlüsse. Lasse die letzten 15-20 Zentimeter ungefüllt.

7. Wenn du das gesamte Brät verbraucht hast, kannst du deine **Würste alle 10-15 Zentimeter abdrehen**. Hierzu misst du die gewünschte Länge ab und drehst eine Wurst einige Windungen links herum, die nächste dann rechts herum. Immer abwechselnd. **Lufteinschlüsse kannst du aufstechen**. Das Ende kannst du dann, wie den Anfang, einfach verknoten.

Profi-Tipps

1. Wenn du **Naturdärme** verwendest, solltest du diese **mindestens 30 Minuten vor der Verwendung in kaltem Wasser einlegen**, um überschüssiges Salz zu entfernen und im Anschluss **mehrmales komplett mit kaltem Wasser ausspülen**.

2. Achte bei der Herstellung von Wurst ganz besonders auf **Hygiene und Temperatur**. Wurstbrät ist durch seine feine Struktur äußerst empfindlich. Daher solltest du hierfür Wolf und Fleisch vor dem Herstellen des Bräts sehr kalt haben und im besten Fall auch die Schüssel, in die du das Brät hinein wolfst auf Eiswürfel stellen.

3. Achte auf einen **ausreichenden Fettgehalt deines Bräts**, da die Würste sonst sehr trocken werden. Hier empfiehlt sich, wie auch beim Hackfleisch ein Fettanteil von 30%.

Herstellung von Spritzgebäck

1. Schiebe die Schnecke mit der Kunststoffkupplung voran und bis zum Anschlag in das Gehäuse.

2 Setze erst nur **die Manschette des Vorsatzes auf die Förderschnecke** des Fleischwolfs, fixiere diese mit dem Verschlussring und montiere dann den Schieber mit den Gebäck-Schablonen. Achte hierbei darauf, dass der Schieber möglichst horizontal sitzt. Ggf. musst du den Verschlussring nochmal leicht lösen, um die Manschette zu justieren.

3. Bringe den Fleischwolf wie alle anderen Zubehörteile am **frontalen Zubehörranschluss** deiner Küchenmaschine an und stecke dann den Einfülltrichter auf den Schaft.

4. Wie auch beim Fleisch bereitest du den **Spritzgebäckteig am besten in langen Streifen statt Kugeln** vor. Diese gibst du **bei laufender Maschine (Stufe 4) portionsweise in den Fleischwolf** und übst, sofern nötig, leichten Druck mit dem Stöbel aus. Über den Druck kannst du selbst bestimmen, mit welcher Geschwindigkeit der Teig aus dem Spritzgebäckvorsatz kommt.

Profi-Tipps

1. Bereite den **Teig am besten am Abend vorher** zu, damit er fertig portioniert über Nacht im Kühlschrank ruhen kann.

2. Für ein besseres Ergebnis solltest du den **Fleischwolf vor der Verwendung im Kühlschrank oder Gefrierfach** herunterkühlen.

Reinigung

1. Du kannst alle Teile des Fleischwolfs in der **Spülmaschine** reinigen. Bitte **wasche ihn aber vorher mit kaltem Wasser vor**, um alle Fleischreste zu entfernen. Diese würden sonst durch die hohen Temperaturen der Spülmaschine kleben bleiben.

2. Bitte achte nach der Reinigung darauf, dass alle Teile komplett abgetrocknet sind, bevor du ihn wieder zusammenbaust.

3. Auch wenn der Fleischwolf aus Edelstahl ist, kann er trotzdem durch andere, minderwertigere Edelstähle in der Spülmaschine **Flugrost** bekommen. Poliere ihn daher am besten nochmal nach, wenn du ihn herausnimmst, um derlei Beschädigungen zu verhindern. **Etwaise Rostpunkte kannst du mit etwas Essig oder Zitronensaft wegpolieren.**

Hinweis:

Wenn du aus trockenem Brot **Semmelbrösel** herstellen möchtest, empfehlen wir grundsätzlich den **Gemüseschneider**. Wenn du es aber dennoch mit dem Fleischwolf machen möchtest, beachte bitte die folgenden Dinge: Das Brot muss wirklich in Gänze durchgetrocknet und schon in Stücke gebrochen sein. Ggf. solltest du es zur Sicherheit nochmal im Ofen nachtrocknen. Gebe das getrocknete Brot immer nur in kleinen Mengen in den Wolf, um ihn nicht zu verstopfen. Andernfalls kannst du sowohl den Fleischwolf als auch deine Küchenmaschine beschädigen. Das gleiche gilt für das Zerkleinern von Nüssen.

Verarbeite außerdem **niemals gefrorene oder nur angetaute Lebensmittel** mit deinem Fleischwolf. Das kann sowohl den **Vorsatz als auch deine Küchenmaschine beschädigen!** Die Lebensmittel sollen zwar kalt und für ein optimales Schneideergebnis ggf. leicht angefrosten sein (gut 15 Minuten im TK), aber niemals durchgefroren oder nur angetaut.



Sicherheitshinweise

Bitte beachte in allen Dingen die Sicherheitshinweise, die in der Bedienungsanleitung deiner Küchenmaschine stehen. Solltest du diese nicht mehr besitzen, findest du sie im Internet zum Download.

Dennoch möchten wir dir die für uns wichtigsten Punkte, hier nochmals nennen:

1. Fasse niemals bei laufender Maschine in die Rührschüssel deiner Küchenmaschine und stecke niemals einen Teigschaber, Löffel o. Ä. bei laufender Maschine in die Rührschüssel.
2. Achte darauf, dass niemals lange Haare, Halstücher o. Ä. bei laufender Maschine in die Rührschüssel geraten. Lebensgefahr!
3. Lasse Kinder niemals unbeaufsichtigt mit der laufenden Maschine alleine und ziehe im Zweifelsfall zur Sicherheit den Netzstecker.
4. Lasse deine Küchenmaschine im laufenden Betrieb niemals unbeaufsichtigt.
5. Halte dich an die für die jeweiligen Rührelemente vorgeschriebenen Geschwindigkeitsstufen, ungeachtet davon, was in einem Rezept etc. erwähnt wird!
6. Sorge dafür, dass deine Küchenmaschine immer einen ausreichenden Abstand zum Rand der Arbeitsplatte hat.
7. Lass den Motorkopf deiner Küchenmaschine stets so lange verriegelt, bis das Rührwerk vollkommen zum Stillstand gekommen ist. Gleiches gilt, solange du ein Zubehör am frontalen Zubehöranchluss angebracht hast.
8. Übe bei der Verwendung von Zubehör niemals zu viel Druck auf den Stampfer o. Ä. aus. Es reicht bei allen Zubehörteilen, die Lebensmittel nur mit sanftem Druck der Verarbeitung zuzuführen. Solltest du zu irgendeinem Zeitpunkt den Eindruck haben, mehr Druck ausüben zu müssen, schalte bitte die Maschine aus und überprüfe, ob deine Lebensmittel ausreichend vorbereitet wurden (Größe, Konsistenz etc.) und ob du die korrekte Geschwindigkeit für das jeweilige Zubehör eingestellt hast.

Mengen-Übersicht

Nachfolgend führen wir dir noch einmal die maximalen Mengen auf, die du mit deiner Küchenmaschine verarbeiten kannst:

KitchenAid Mini 3,3 Liter

Mehl plus Zutaten: 680 g Weizenmehl oder 500 g Vollkornmehl*
Pasteten/Pastateig: 500 g Teig, je nach Konsistenz.
Schlagsahne: 500 Milliliter
Eiweiß: max. 6 - 8 Eiweiß

KitchenAid Classic 4,3 Liter

Mehl plus Zutaten: 875 g Weizenmehl oder 625 g Vollkornmehl*
Pasteten/Pastateig: 400 g Mehl plus Zutaten
Schlagsahne: 1 Liter
Eiweiß: max. 10 Eiweiß

KitchenAid Artisan 4,7 bzw. 4,8 Liter

Mehl plus Zutaten: 1 kg Weizenmehl oder 800 g Vollkornmehl*
Pasteten/Pastateig: 500 g Mehl plus Zutaten
Schlagsahne: 1 Liter
Eiweiß: max. 12 Eiweiß

KitchenAid Artisan 6,6 Liter bzw. 6,9 Liter Liter

Mehl plus Zutaten: 2,2 kg Weizenmehl oder 1,7 kg Vollkornmehl*
Pasteten/Pastateig: 1,15 kg Mehl plus Zutaten
Schlagsahne: 1,9 Liter
Eiweiß: max. 19 Eiweiß

Inhaltsverzeichnis

Profi-Spritzschutz „Zuhälter“	3
Profi-Einfüllhilfe „Herzschütte“	7
Profi-Teigschaber 2-in-1	11
Profi-Teigkarte 3-in-1	15
Profi-Frischhaltedeckel „Überzieher“	19
Profi-Gleitfuß „Mover“	23
Profi-Schneebesen „Schaumschläger“	27
Profi-Knethaken „Teigpeitsche“	31
Profi-Flachrührer „Taifun“	35
Profi-Flexi-Rührer „Tornado“	39
Profi-Fleischwolf „Schredder“	43
Profi-Spritzgebäckvorsatz „Cookie“	49
Profi-Rührschüssel „Super-Bowl“	53
Profi-Pastatrockner „Ständer“	57
Profi-Pasta-Walzen-Set „Mamma Mia“	61
Sicherheitshinweise	65
Mengen-Tabelle der verarbeitbaren Zutatenmengen	66

Ausführliche Informationen und praktische Video-Anleitungen zu allen Produkten findest du natürlich unter

www.kitty-professional.com

Disclaimer

Keine Haftung für Druckfehler. Änderungen im Sortiment vorbehalten.

Benutze deine Kitty Professional und Kenny Professional Produkte stets im Einklang mit den Hinweisen, Anforderungen und Sicherheitsvorkehrungen, welche du der Bedienungsanleitung deiner Küchenmaschine entnehmen kannst.

*KitchenAid ist die eingetragene Marke eines Unternehmens, welches mit Kitty Professional in keiner Verbindung steht.

*Kenwood ist die eingetragene Marke eines Unternehmens, welches mit Kenny Professional in keiner Verbindung steht.



Kennst du schon...



Aber natürlich haben wir auch an alle Kenwood*-Freunde gedacht!

Mit Kenny Professional stellen wir dir - voller Stolz! - unsere neue Marke für alle Besitzer der beliebten Küchenmaschine vor.

Mit geballtem Fachwissen und viel Liebe haben wir Produkte entwickelt, die dir das Arbeiten mit Küchenmaschinen jetzt noch einfacher machen werden. Bring' Farbe in deine Küche und begeistere alle mit Deinen neuen Back- und Kochreationen!

Alle Produkte und Informationen findest du unter:

www.kenny-professional.com



Kennst du schon?



Mit Kitchen Professionals haben wir eine Marke ins Leben gerufen, unter der wir dir die verschiedensten praktischen Küchenhelfer und Accessoires für die gesamte Küche anbieten – unabhängig von einzelnen Küchenmaschinenherstellern.

Natürlich in der gewohnt hohen Qualität, die du von Kitty Professional und Kenny Professional kennst. Und natürlich auch immer mit einem Mehrwert gegenüber dem Wettbewerb.

Unser Anspruch ist es, dich in der Küche mit hochwertigen und praktischen Küchenhelfern zu versorgen, die deine Koch- und Backerlebnisse auf ein neues Level heben.

Denn die Produkte von Kitchen Professionals sind genau wie du es von Kitty und Kenny Professional kennst – Einfach. Besser.

Du bist neugierig geworden?

Alle Produkte und Informationen findest du unter:

www.kitchen-professionals.com