



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.

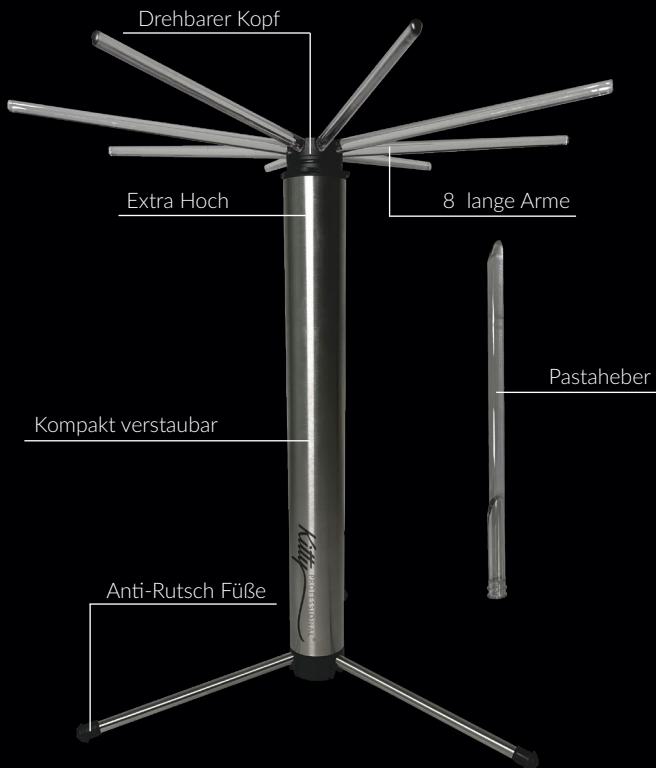
Denn wahrscheinlich kennst du das: Man hält etwas in den Händen und denkt sich „Das hätte man aber besser machen können!“ Oder?

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.



PERFECT AUCH FÜR LANGE NUDELN



KitPro-2418
PROFI-PASTATROCKNER
„STÄNDER“



Der „Ständer“

Frische, selbst gemachte Pasta schmeckt einfach immer noch am besten. Egal ob ganz klassisch, mit tollen Geschmacksrichtungen aromatisiert oder in deinen Lieblingsfarben eingefärbt.

Aber die Frage ist immer wieder: Was mache ich mit der frischen Pasta, wenn sie aus der Pastawalze kommt? Wie lagere ich sie? Wie kann ich sie am einfachsten trocknen? Unser Pastatrockner „Ständer“ hilft dir bei Beidem! Ob du deine Pasta vor dem Kochen nur zwischenlagern möchtest, ohne dass sie beim Liegen wieder zu einem Klumpen zusammenklebt oder ob du sie zum Lagern trocknen und damit haltbarer machen möchtest, der „Ständer“ ist für beides ein wertvolles Hilfsmittel.

Sein Aufbau ist schnell, unkompliziert und mit nur wenigen Handgriffen erledigt. In Sekundenschnelle einsatzbereit, bietet er dir **mit 43 cm Höhe** viel Platz, um auch lange Spaghetti oder Bandnudeln problemlos zu verstauen.

Andere Pastatrockner sind starr und unhandlich – nicht jedoch unser „Ständer“! Bei diesem ist **der Kopf drehbar**, damit du beim Arbeiten – ohne umständliche Verrenkungen – problemlos an alle Stäbe kommst. Mit dieser Funktion und dem praktischen Pastaheber, kannst du somit deine Pasta ganz einfach aufhängen und diese landet nicht auf der Arbeitsplatte.

Und besonders wichtig: Wenn du fertig bist, dann kannst du ihn super kompakt verstauen! Sowohl die **rutschfesten Füße**, als auch die Arme werden einfach in den Edelstahl-Zylinder geschoben. So hast du statt vieler Einzelteile und enormer Platzverschwendug z. B. bei anderen Pasta-Trocknern, nur einen Zylinder von ca. 5 cm Durchmesser und 41 cm Länge im Schrank liegen.

Bedienungsanleitung:

1. Ziehe die 3 Füße heraus und klappe sie nach oben, bis sie einrasten.
2. Ziehe dann oben den Pastaheber heraus und lege ihn zur Seite.
3. Ziehe nun den Kopf mit den Trockenstäben oben heraus.
4. Drehe diesen um 180° mit den Stäben nach oben und stecke ihn mit der Fassung wieder in das Gehäuse.
5. Stecke den Pastaheber bei Nichtnutzung wieder in die dafür vorgesehene Öffnung.

Reinigung:

Reinige den Pastatrockner ausschließlich mit einem Pinsel oder einem nebelfeuchten Tuch.

Profi-Tipp:

Bestreue die Arme des Profi-Pastatrockners mit etwas Mehl, damit die Nudeln beim Trocknen nicht kleben und beim Abhängen nicht zerfallen.



Spaghetti Rezept

Zutaten:

- 300g Weizenmehl
- 3 Eier (Größe M)
- 1/2 TL Salz
- 1 EL Wasser (optional, falls der Teig zu trocken ist)

Zubereitung:

1. Gib das Mehl und das Salz in die Rührschüssel deiner Küchenmaschine. Füge die Eier hinzu. Verwende den Flachrührer und mische die Zutaten auf niedriger Stufe (Stufe 1-2), bis ein krümeliger Teig entsteht.

2. Ersetze den Flachrührer durch den Knethaken. Knete den Teig auf niedriger Stufe (Stufe 2) für etwa 5-7 Minuten, bis er glatt und geschmeidig ist. Falls der Teig zu trocken ist, füge esslöffelweise Wasser hinzu, bis er zusammenhält. Forme den Teig zu einer Kugel, wickle ihn in Frischhaltefolie und lasse ihn für 30 Minuten ruhen.

3. Befestige die Nudelwalze an der Küchenmaschine. Teile den Teig in 4 gleich große Stücke. Drücke jedes Stück flach und führe es auf der breitesten Einstellung (Stufe 1) durch die Walze. Falte den Teig in der Mitte und führe ihn erneut durch die Walze, bis er geschmeidig wird.

Wiederhole das Walzen und falten 3-4 Mal. Erhöhe dann die Walzstufe schrittweise (bis Stufe 5-6), bis der Teig die gewünschte Dicke hat.

4. Bringe den Spaghetti-Schneider an. Führe die Teigplatten langsam durch den Spaghetti-Schneider. Hänge die Nudeln auf deinen Profi-Pastatrockner, damit sie nicht zusammenkleben.

Nur noch kochen und servieren.

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