



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.



FÜR PERFEKTE KEKSE DAS GANZE JAHR ÜBER

langlebige Verpackung
als Aufbewahrung



die beliebtesten Motive
auf einem Schieber

Edelstahl -
spülmaschinenfest



praktischer
Haltebügel

Größe 5
KitPro-2305
(kompatibel mit
5KSMFGA)

Größe 8
KitPro-2308
(kompatibel mit
5KSMGGA)

PROFI-SPRITZGEBÄCK-VORSATZ „COOKIE“



Der „Cookie“

Weihnachten, der Duft von frischem Gebäck in der Luft, vielleicht mit Oma in der Küche mit dem alten Fleischwolf zum Kurbeln. Wärme, Geborgenheit, Kindheit. Oder einfach der Geschmack von leckeren Keksen aus der Blechdose. Die meisten verbinden mit Spritzgebäck etwas in der Art - also primär Weihnachten. Und hier hat jeder sicher sein eigenes Lieblingsrezept. Aber wer hätte gedacht, dass man noch einiges mehr mit einem Spritzgebäckvorsatz machen kann?

Wie oft kommen beim Kaffee die Blechdosen aus dem Supermarkt mit leckeren Butterkekken in den verschiedensten Formen und Varianten auf den Tisch? Variiere einfach dein Rezept für Spritzgebäck und mach diese leckeren Kekse selbst. Auch auf Garten-Partys ist Spritzgebäck sehr beliebt. Mach einfach eine herzhaftere Variante, z.B. mit Käse, Chili oder anderen herzhaften Zutaten. Egal, ob als Snack oder zum Dippen in Salsa oder anderen Cremes, Aufstrichen o.Ä. Auch Churros kannst du mit etwas Übung mit einem Spritzgebäckvorsatz machen. Sei nur bitte vorsichtig im Umgang mit dem heißen Fett.

Du siehst: Ein Spritzgebäckvorsatz ist deutlich vielseitiger, als man denkt. Für viele Anwendungen mehr, als nur an Weihnachten.

Beim „Cookie“ haben wir besonders viel Wert darauf gelegt, dass du bei der Benutzung nicht nur Spaß hast, sondern auch ein leichteres Arbeiten und bessere Ergebnisse! Dank des praktischen Haltebügels auf der Rückseite kannst du im Vergleich zu anderen Spritzgebäckvorsätzen im Fleischwolf auf Lochscheibe und Messer verzichten. Dadurch bekommt dein Teig weniger Reibung und das Backergebnis wird viel besser, da die Butter fest bleibt.

Und natürlich ist er aus Edelstahl, damit du ihn nach der Benutzung einfach in der Spülmaschine reinigen kannst.

Bedienungsanleitung:

1. Löse den Sprengring deines Fleischwolfs und entnehme sowohl die Lochscheibe als auch das Messer.

2. Setze die Manschette des Spritzgebäckvorsatzes mit dem Bügel auf die Welle und bringe dann den Sprengring wieder auf dem Fleischwolf an. Ziehe ihn aber noch nicht ganz fest.

Hinweis: Sollte an deinem Spritzgebäckvorsatz noch ein Kunststoffring montiert sein, entferne diesen bitte vor der ersten Verwendung.

3. Montiere den Fleischwolf am frontalen Zubehöranschluss deiner Küchenmaschine und stelle sicher, dass er fest angeschlossen ist.

4. Schiebe nun den Schieber mit den Mustern seitlich in die Manschette und drehe den Vorsatz so, dass der Schieber horizontal ist. Dann kannst du den Sprengring korrekt handfest anziehen.

5. Wähle das Muster, das du herstellen möchtest und starte deine Küchenmaschine auf Geschwindigkeitsstufe 4.

6. Gib den Spritzgebäck-Teig immer nur portionsweise hinein und steuere den Vorschub durch leichten Druck mit dem Stößel auf den Teig. Siehe hierzu auch unsere Profi-Tipps.

Profi-Tipp:

1. Bereite den Teig für dein Spritzgebäck am besten am Abend vorher zu und lagere ihn über Nacht im Kühlschrank. Dadurch bleibt er auch während dem Verarbeiten fest und behält seine Form.

2. Damit du die Küchenmaschine nicht ständig ein- und ausschalten musst, solltest du dir deinen Teig vorportionieren. Hierzu empfehlen wir ca. daumendicke Rollen an Teig, die man sich dann noch portionieren kann.

3. Kühle den Fleischwolf und den Spritzgebäckvorsatz gut vor, z.B. eine halbe Stunde auseinandergebaut im Tiefkühlfach. Dadurch verringerst du Reibungswärme und bekommst ein besseres Ergebnis.

Rezept für klassisches Spritzgebäck

Zutaten:

- 250g Butter, kalt
- 250g Zucker
- 1 Ei (Gr. M)
- 400g Weizenmehl
- 100g geriebene Mandeln oder Haselnüsse

Zubereitung:

1. Schneide die kalte Butter in kleine Würfel und stelle sie wieder kalt, während du die übrigen trockenen Zutaten in eine Schüssel zusammen abwiegst und gut vermischt.

2. Gebe nun alle Zutaten in die Rührschüssel deiner Küchenmaschine und verarbeite sie mit dem Flachrührer auf mittlerer Stufe zügig zu einem bröseligen Mürbteig. Rühre nicht zu lang, sonst zerläuft das Spritzgebäck später im Ofen.

3. Gebe nun alle Zutaten in die Rührschüssel deiner Küchenmaschine und verarbeite sie mit dem Flachrührer auf mittlerer Stufe zügig zu einem bröseligen Mürbteig. Rühre nicht zu lang, sonst zerläuft das Spritzgebäck später im Ofen.

4. Sobald der Teig Bindung bekommen hat und die Zutaten gleichmäßig vermischt sind, gebe ihn aus der Schüssel auf die Arbeitsplatte (hier ist die 3-in-1 Teigkarte eine tolle Hilfe) und portioniere ihn so, dass du die Portionen schnell erst zu Kugeln (ca. mandarinengroß) und dann daraus zu daumendicken Rollen formen kannst. Lagere diese Rollen abgedeckt und über Nacht im Kühlschrank.

5. Montiere den wie links beschrieben vorbereiteten Fleischwolf an deiner Küchenmaschine und lass sie auf Geschwindigkeitsstufe 4 laufen. Gebe zu Beginn so viele Stränge Teig hinein, bis vorn das erste Spritzgebäck herauskommt. Gib ab diesem Moment nur noch einzelne Rollen hinzu und steuere den Vortrieb des Teiges über den Druck mit dem Stößel auf den Teig. So kannst du problemlos auch ohne Hilfe dein Spritzgebäck herstellen und musst deine Küchenmaschine nicht immer ein- und ausschalten.

6. Backe dein Spritzgebäck ca. 11 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Backofen. Die Zeit variiert je nach Backofenmodell. Lass das Spritzgebäck auf dem Blech auskühlen, da es nach dem Backen noch weich ist und erst noch fest werden muss. Daher solltest du mit mind. 2 Blechen arbeiten.



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 Zubehöranschluss 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

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 Kochkreationen!

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