

Passend für folgende KitchenAid ® 4,3l und 4,8l Küchenmaschinen:

Classic 4,3 Liter	5K45SS
Ultra Power 4,3 Liter	KSM90
Artisan 4,8 Liter	KSM125, KSM150, 5KSM156, 5KSM175, 5KSM180, 5KSM185, 5KSM200

Benutze Deinen Schneeschläger ausschließlich mit den o.g. Modellen und im Einklang mit den Hinweisen, Anforderungen und Sicherheitsvorkehrungen, welche Du der Bedienungsanleitung deiner Küchenmaschine entnehmen kannst.

Der Profi-Schneebesen ist geschützt von Kitty Professional ®

Greife bei laufendem Motor niemals mit der Hand in die Rührschüssel!

Dieses Produkt ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.

Das Produkt ist rostfrei. Sollte sich unter bestimmten Umständen Flugrost an der Oberfläche bilden, ist dies kein Grund zur Reklamation. Ein weiches Tuch und etwas Zitronensaft lösen das Problem wortwörtlich.

Kitty Professional ® haftet nicht für Schäden an Deiner Küchenmaschine!

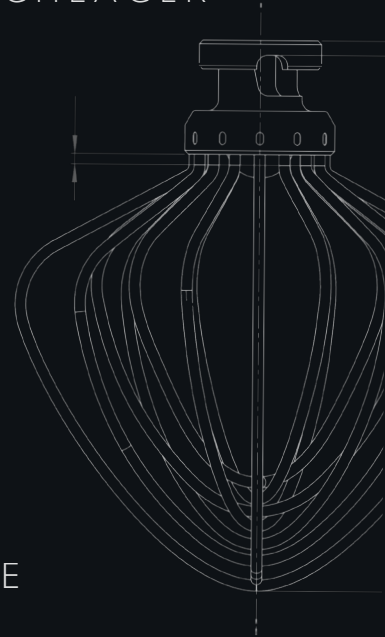
Für weitere Infos und Support besuche
www.kitty-professional.com

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

Kitty Professional UG - Jägersköpfchen 13 - 56727 Mayen - Deutschland



PROFI-SCHNEEBESEN
SCHAUMSCHLÄGER



DAMIT DIE LIEBE
EWIG WÄHRT ...

... halte Dich stets an folgenden Leitfaden:

1.

Für ein optimales Ergebnis bei Sahne und Eischnee solltest Du beim Aufschlagen mit Deinem Schaumschläger die **Geschwindigkeitsstufe 10** nur für **Kleinstmengen** (1 Becher Sahne oder weniger) verwenden. **Bei größeren Mengen** erhältst du mit **Stufe 8** und einer minimal längeren Rührzeit ein besseres Ergebnis. Alles andere kannst Du wie gewohnt auf Stufe 10 aufschlagen.

2.

Lass es langsam angehen und starte beim Schlagen immer mit einer niedrigen Stufe, erhöhe die Geschwindigkeit dann nach und nach.

3.

Durch seinen **speziellen Aufbau** sorgt Dein Schaumschläger, im Vergleich zu herkömmlichen Schneebesens, für ein **schnelleres Ergebnis!** Demzufolge können Zubereitungszeiten Deiner Biskuit-Massen o. Ä. von den Angaben im Rezept abweichen.

4.

Nicht zu viel auf einmal: Überschreite niemals die **maximal mögliche Menge**, welche Du mit Deiner Küchenmaschine verarbeiten kannst.

5.

Nach getaner Arbeit darf Dein Schaumschläger natürlich in der **Spülmaschine** gereinigt werden.

6.

Sollte Dein Schaumschläger etwas zu nah am Schüsselboden stehen, drehe das Gelenk Deiner KitchenAid* um 1/4 nach links, so dass Dein Profi-Schneebesen nicht mehr schleift. Näheres zum Einstellen findest Du in der Bedienungsanleitung Deiner Küchenmaschine.

7.

Dein Schaumschläger ist ein Unikat! Von Hand poliert kann er hier und da kleine Abweichungen und Kratzer aufweisen. Dies beeinträchtigt die **hervorragende Leistung** dieses Profi-Schneebesens in keinsten Weise und ist kein Grund zur Reklamation.