



BEDIENUNGSANLEITUNG

Kitty Professional UG
Jägersköpfchen 13
56727 Mayen | Deutschland

www.kitty-professional.com

Vor der ersten Benutzung

1. Spüle die Schüssel gründlich mit warmem Spülwasser ab, um etwaige Produktionsrückstände zu entfernen.
2. Verwende die Kitty Professional Super Bowl nur mit einer korrekt justierten Küchenmaschine aus den Serien der 4,3 Liter, 4,7 Liter und 4,8 Liter Küchenmaschinen mit kippbarem Motorkopf. Wie du deine Küchenmaschine korrekt justierst, findest du in der Bedienungsanleitung deiner Küchenmaschine.

Montage

1. Kippe den Kopf deiner Küchenmaschine in die aufrechte Position, sodass er dort arretiert ist und entferne das ggf. noch eingesetzte Röhrelement von der Rührwelle deiner Küchenmaschine.
2. Setze jetzt die Super Bowl in die Schüsselaufnahme deiner Küchenmaschine und drehe sie im Uhrzeigersinn im Bajonett-Verschluss fest.
3. Montiere jetzt wieder das gewünschte Rührwerkzeug an deiner Küchenmaschine und senke den Motorkopf sanft in seine Endposition ab.

Reinigung

1. Verwende bitte keine Scheuermittel oder kratzenden Spülhilfsmittel wie Spülschwämme o.Ä.. Das Gleiche gilt für Mikrofaser-Tücher. Achte bei diesen darauf, dass sie für Hochglanzoberflächen explizit geeignet sind.
2. Du kannst die Super Bowl in der Spülmaschine reinigen. Sie besteht aus 18/10 Edelstahl und ist spülmaschinenfest. Trockne sie danach sofort ab, um mögliche Kalkflecken o.Ä. zu verhindern. Achte jedoch nach dem Spülgang darauf, mögliche Flecken von Flugrost sofort zu entfernen. Hierzu nimmst du am besten Zitronensaft und ein entsprechend geeignetes Tuch.
3. Die „Super Bowl“ ist aus robustem 18/10 Edelstahl und definitiv spülmaschinenfest. Beachte aber bitte, dass die aufgelaserten Innenskalierungen durch sehr häufige Reinigung in der Spülmaschine und aggressive Reinigungsmittel auf Dauer ausbleichen können. Wir empfehlen daher, die „Super Bowl“ von Hand zu reinigen.

4. Silikon zieht Fett und Staub an. Das ist vollkommen normal, liegt an den Materialeigenschaften und lässt sich leider nicht verhindern. Wenn du die Super Bowl in der Spülmaschine reinigst, sollte dieser Film wieder entfernt sein. Achte jedoch darauf, dass sonst nichts stark fettiges mit in der Spülmaschine ist.

Wichtig: Solltest du versuchen, den Griff mit regulären fettlösenden Reinigungsmitteln zu säubern, kann er davon beschädigt werden! Achte hier unbedingt darauf, dass der Reiniger explizit für Silikon geeignet ist.

Profi-Tipps

1. Der Silikon-Griff deiner Super Bowl ist im speziellen Opti-Grip Design entwickelt worden. damit sitzt er immer gut und dennoch angenehm in deiner Hand. Solltest du einmal noch bessere Kontrolle über deine Schüssel haben wollen, greif sie wie einen Bierkrug. Schiebe dafür deine Hand mit der Handfläche an der Schüssel zwischen Schüsselwand und Griff.
2. Sollte sich deine Super Bowl einmal z.B. durch die Verarbeitung sehr stark in die Halteplatte deiner Küchenmaschine festgezogen haben und du bekommst sie nicht mehr gelöst, nutze folgenden Trick:

Lege ein Geschirrtuch als Schutz vor Kratzern zwischen die Schüssel und den Standfuß der Küchenmaschine. Ziehe nun ein weiteres Geschirrtuch durch den Griff deiner Schüssel, sodass du an den Enden ziehen kannst. Ziehe nun mit kleinen, ruckartigen Bewegungen gegen den Uhrzeigersinn am Tuch und löse so die Schüssel aus ihrer Verankerung.

Achte bitte darauf, dich an die vorgeschriebenen Geschwindigkeiten deiner Küchenmaschine zu halten, um solche Probleme zu verhindern. Besonders sei an dieser Stelle nochmals darauf hingewiesen, dass ungeachtet von Angaben im Rezept der Knethaken nur auf Stufe 2 zu verwenden ist.

Sicherheitshinweis

Auch wenn die eingelaserten Mess-Skalen bis unter den Schüsselrand gehen und du damit u.a. bis zu 2.600 Gramm Mehl abmessen kannst, gelten nach wie vor die maximalen Mengenangaben aus den technischen Daten deiner Küchenmaschine. Diese darfst du zu keiner Zeit überschreiten!