

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 Deine Teigpeitsche 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-Knethaken Teigpeitsche 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!

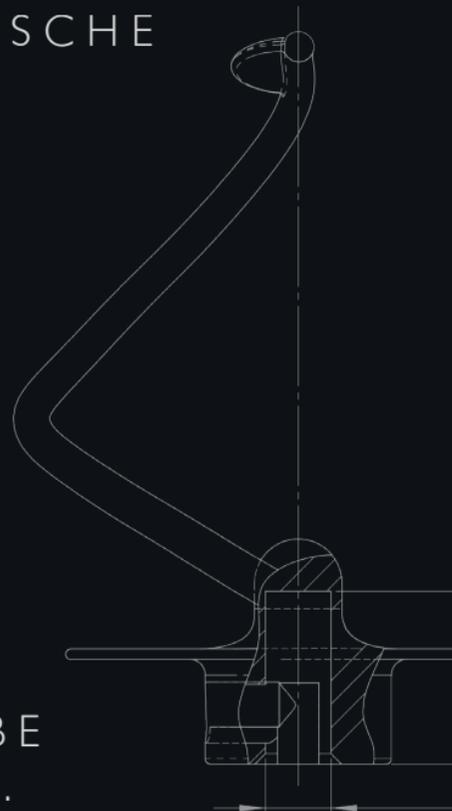
Für weitere Infos und Support besuche
www.kitty-professional.com

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

Kitty Professional UG - Jägersköpfchen 13 - 56727 Mayen - Deutschland



PROFI-KNETHAKEN
TEIGPEITSCHEN



DAMIT DIE LIEBE
EWIG WÄHRT ...

... halte Dich stets an folgenden Leitfaden:

1.

Deine Teigpeitsche sitzt - nach der Montage - hoch in der Rührschüssel. Das ist so gewollt und richtig so. Justiere - wenn nötig - die richtige Höhe des Motorkopfes ausschließlich mit dem Flachrührer und halte Dich dabei an die Anweisungen aus der Bedienungsanleitung Deiner Küchenmaschine. Die Extraportion Luft unter dem Daumen der Teigpeitsche **minimiert etwaige Stöße auf den Motorkopf**.

2.

Laut Bedienungsanleitung Deiner Küchenmaschine darf ein Knethaken **nur mit Geschwindigkeitsstufe 2** betrieben werden, nicht mehr und nicht weniger. Dies gilt auch für Deine Teigpeitsche. Bei anderen Stufen besteht stets die Gefahr, dass Deine Küchenmaschine ausfällt.

3.

Damit es nicht zu heiß wird, solltest Du Deiner Maschine **nach 10 Minuten** Laufzeit - wie gewohnt - eine **Pause** zur Abkühlung gönnen.

4.

Gib immer zuerst die flüssigen Zutaten und danach portionsweise das Mehl in die Rührschüssel. **Das vermeidet unverarbeitete Reste am Schüsselboden**.

5.

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

6.

Zu wenig sollte es allerdings auch nicht sein. Bei einer geringen Menge an Mehl kann ein Knethaken **Schwierigkeiten beim anfänglichen Greifen** der Zutaten bekommen. Hier sollte der Flachrührer die Vorarbeit leisten. Sind die Zutaten dann einmal verbunden, steht dem Einsatz Deiner Teigpeitsche nichts mehr im Weg.

7.

Dieser Profi-Knethaken ist durch seine **schlanke Spiralform** so konzipiert, dass er Antrieb und Motorkopf Deiner Küchenmaschine schonen. Der geringere Widerstand im Teig, zusammen mit den **federnden Eigenschaften**, puffern Stöße ab und entlasten den Motorkopf.

8.

Nach getaner Arbeit darf Deine Teigpeitsche natürlich in der **Spülmaschine** gereinigt werden.

9.

Deine Teigpeitsche ist ein Unikat! Von Hand poliert kann sie hier und da kleine Abweichungen und Kratzer aufweisen. Dies beeinträchtigt diesen Profi-Knethaken in keinsten Weise in seiner hervorragenden Leistung und ist kein Grund zur Reklamation.