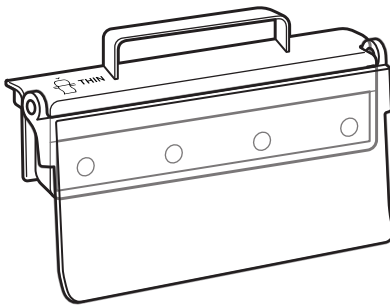
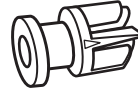
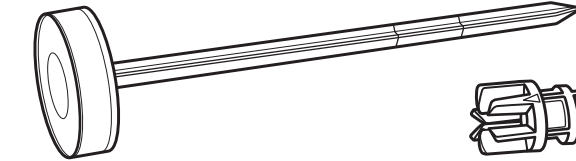
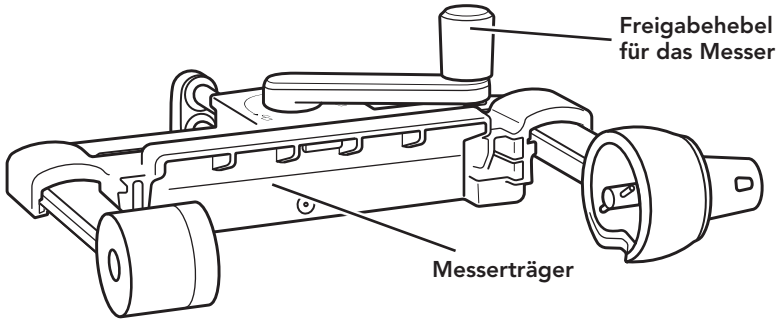


INHALTSVERZEICHNIS

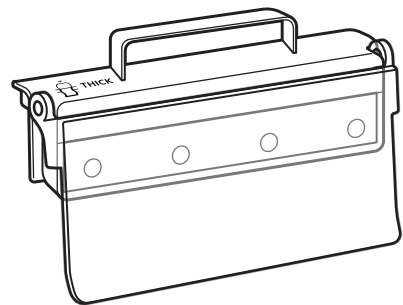
TEILE UND MERKMALE	20
Teile und Zubehör.....	20
SICHERHEITSHINWEISE ZUM GEMÜSEBLATTSCHNEIDER	21
Wichtige Sicherheitshinweise.....	21
VERWENDEN DES GEMÜSEBLATTSCHNEIDERS	23
Empfehlungen für den Gemüseblattschneider.....	23
Empfehlungen für Obst und Gemüse.....	24
Anbringen des Gemüseblattschneiders an der Küchenmaschine.....	24
Vorbereiten von Gurke/Zucchini.....	26
Vorbereiten von anderen Obst- und Gemüsesorten.....	27
Verarbeiten von Obst und Gemüse.....	29
PFLEGE UND REINIGUNG	31
PROBLEMBEBEHUNG	31
GARANTIE UND KUNDENDIENST	32

TEILE UND MERKMALE

TEILE UND ZUBEHÖR



Adapter für Zucchini und Gurken (grau)



SICHERHEITSHINWEISE ZUM GEMÜSEBLATTSCHNEIDER

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Gebrauch von Elektrogeräten müssen immer folgende grundlegende Sicherheitsmaßnahmen beachtet werden:

1. Lesen Sie alle Instruktionen. Verletzungsgefahr bei falscher Verwendung des Geräts.
2. Die Küchenmaschine nicht ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten stellen, um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden.
3. Schalten Sie die Küchenmaschine aus (und nehmen Sie den Gemüseblattschneider-Vorsatz von der Küchenmaschine ab), wenn der Gemüseblattschneider-Vorsatz benutzt wurde und bevor er gereinigt wird. Warten Sie vor dem Abnehmen oder Demontieren, bis der Motor vollständig angehalten ist.
4. Halten Sie Hände, Utensilien und andere Objekte während des Einsatzes vom Gemüseblattschneider, dem Spieß und beweglichen Teilen fern, um das Risiko von schweren Verletzungen oder Schäden am Gemüseblattschneider zu verringern.
5. Geben Sie die Zutaten nicht mit der Hand in die Maschine. Verwenden Sie stets den mitgelieferten Spieß, den Zutatenhalter und den Adapter für Zucchini und Gurken.
6. Falls Zutaten ein Messer oder den Spieß blockieren, schalten Sie den Motor aus und demontieren Sie den Gemüseblattschneider, um die festsitzenden Zutaten zu entfernen.
7. Berühren Sie keine sich bewegenden Teile.
8. Die Verwendung von nicht von KitchenAid empfohlenem Zubehör kann zu einem Brand, Stromschlag oder zu Verletzungen führen.

SICHERHEITSHINWEISE ZUM GEMÜSEBLATTSCHNEIDER

9. Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
10. Kinder sollten das Gerät nur unter Aufsicht verwenden, damit sie nicht damit spielen.
11. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Antrieb oder andere bewegliche Teile beschädigt sind. Bringen Sie das Gerät zur nächsten KitchenAid-Kundendienststelle zur Prüfung, Reparatur oder elektrischen bzw. mechanischen Nachstellung.
12. Lassen Sie das Netzkabel der Küchenmaschine nicht über die Tischkante oder die Kante von Anrichten hängen.
13. Die Messer sind scharf. Seien Sie beim Einsetzen und Entfernen der Messer besonders vorsichtig.
14. Entfernen Sie Zutaten nur bei ausgeschalteter Küchenmaschine und stillstehendem Spieß.
15. Tauchen Sie die Vorsatzeinheit des Gemüseblattschneiders nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um Schäden am Antrieb zu vermeiden.


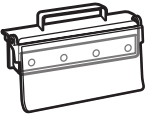
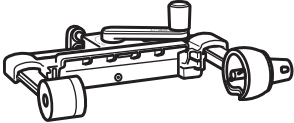


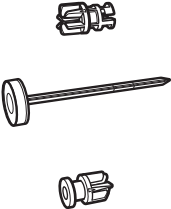
HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG GUT AUF

**Dieses Produkt ist ausschließlich für
die Verwendung im Haushalt vorgesehen.**

VERWENDEN DES GEMÜSEBLATTSCHNEIDERS

EMPFEHLUNGEN FÜR DEN GEMÜSEBLATTSCHNEIDER

Wählen Sie das Messer abhängig von Ihren Vorlieben. Beide Messer eignen sich gut für viele verschiedene Rezepte, beispielsweise gebackene Vorspeisen, Wraps und Sushi. Probieren Sie beide Messer aus, um herauszufinden, welche Dicke für Sie optimal ist.

SYMBOL	SIE BENÖTIGEN	UND DAZU	EMPFOHLENE ZUTATEN	GESCHWINDIGKEIT
 THIN	<p>Dünnes Messer*</p> 	<p>Vorsatzeinheit, Zutatenhalter, Zutatenspieß, Adapter für Zucchini und Gurken***</p> 	<p>ZUCCHINI KARTOFFELN ÄPFEL SÜSS- KARTOFFELN GURKEN</p>	<p>Geschwindigkeitsstufe 2</p>
 THICK	<p>Dickes Messer**</p> 			

* ungefähre Dicke der Blätter/Platten: 1,3 mm.

** ungefähre Dicke der Blätter/Platten: 1,8 mm.

*** Der Adapter für Zucchini und Gurken ist nur für weiche Zutaten geeignet.

VERWENDEN DES GEMÜSEBLATTSCHNEIDERS

EMPFEHLUNGEN FÜR OBST UND GEMÜSE

HINWEIS: Für optimale Ergebnisse sollten die Zutaten einen Durchmesser von 3,8 bis 8,9 cm aufweisen.

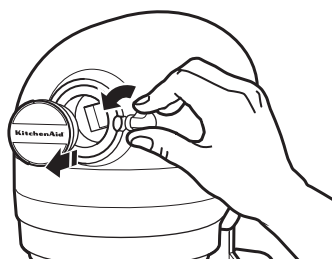
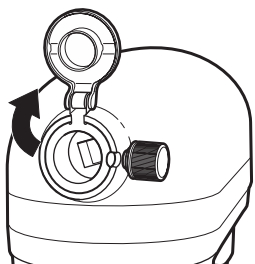
ZUTATEN	EMPFOHLENE BESCHAFFENHEIT	VORBEREITUNG	SPIESS	ADAPTER VERWENDEN
Zucchini	Fest und dick	Enden abschneiden (max. Länge: 11,4 cm)	Vollständig einführen	Ja
Gurke	Fest und dick	Enden abschneiden (max. Länge: 11,4 cm)	Vollständig einführen	Ja
Äpfel	Fest und dick	Enden nicht abschneiden	Bis zur ersten Markierung einführen	Nein
Kartoffeln	Rund und symmetrisch	Enden rechtwinklig abschneiden (max. Länge: 14 cm)	Bis zur ersten Markierung einführen	Nein
Süßkartoffeln	Rund und symmetrisch	Enden rechtwinklig abschneiden (max. Länge: 14 cm)	Bis zur ersten Markierung einführen	Nein

HINWEIS: Schälen Sie harte oder festere Zutaten (z. B. Jicama- oder Yucca-Wurzel) vor dem Verarbeiten.

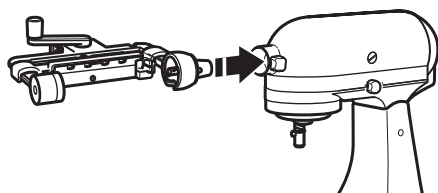
ANBRINGEN DES GEMÜSEBLATTSCHNEIDERS AN DER KÜCHENMASCHINE



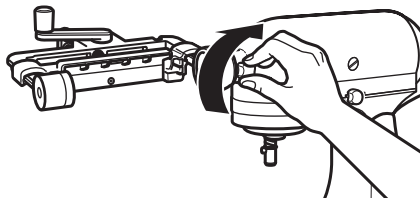
VERWENDEN DES GEMÜSEBLATTSCHNEIDERS



- 2** Küchenmaschinen mit Scharnier am Nabendeckel: Klappen Sie die Abdeckung nach oben.
Küchenmaschinen mit abnehmbarem Nabendeckel: Drehen Sie die Zubehörschraube gegen den Uhrzeigersinn, um die Abdeckung abzunehmen.



- 3** Setzen Sie den Gemüseblattschneider in die Zubehörnabe ein. Achten Sie darauf, dass die Antriebswelle in die quadratische Aufnahme der Nabe einrastet. Gegebenenfalls müssen Sie den Gemüseblattschneider etwas hin und her drehen. Wenn das Zubehör richtig sitzt, rastet der Stift am Zubehörgehäuse in die Kerbe am Rand der Aufnahmehülse ein.

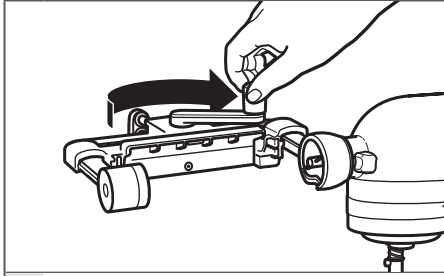


- 4** Ziehen Sie die Zubehörschraube fest, bis der Gemüseblattschneider sicher mit der Küchenmaschine verbunden ist.

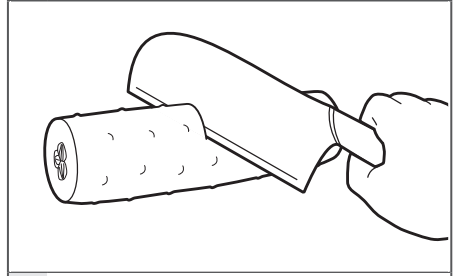
VERWENDEN DES GEMÜSEBLATTSCHNEIDERS

VORBEREITEN VON GURKE/ZUCCHINI

HINWEIS: Beachten Sie vor dem Verarbeiten die „Empfehlungen für Obst und Gemüse“.

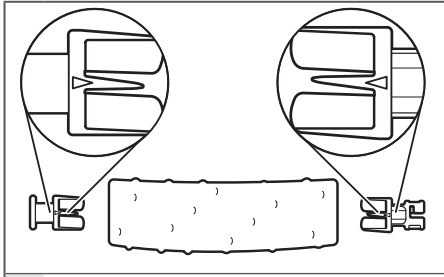


- 1** Drehen Sie den Hebel zum Verriegeln im Uhrzeigersinn.

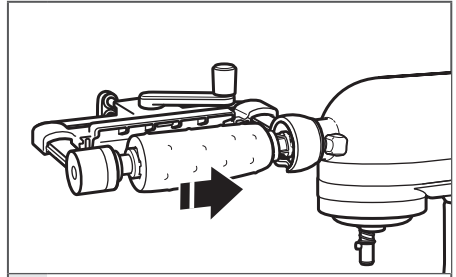


- 2** Schneiden Sie die Gurke oder Zucchini auf maximal 11,4 cm Länge.

TIPP: Die erste Markierung am Spieß ist 11,4 cm vom runden Spießkopf entfernt.

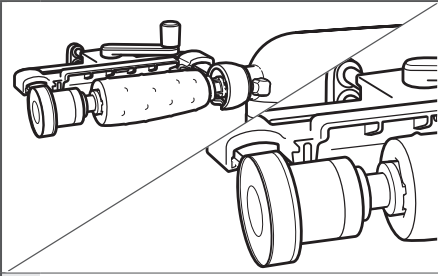


- 3** Stecken Sie den Zutatenhalter in ein Ende und den Adapter für Zucchini und Gurken in das andere Ende hinein. Verwenden Sie die Markierungen, um Halter und Adapter aneinander auszurichten. Achten Sie darauf, dass Zutatenhalter und Adapter zentriert sind.

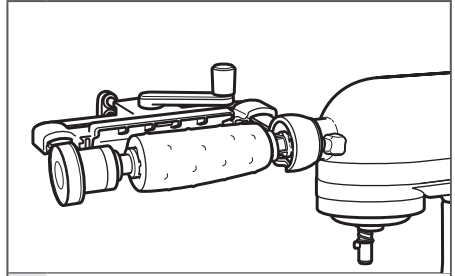


- 4** Setzen Sie die Zutat mit dem Zutatenhalter in die Vorsetzeinheit ein; Drehen im Uhrzeigersinn fixiert das Ganze.

VERWENDEN DES GEMÜSEBLATTSCHNEIDERS

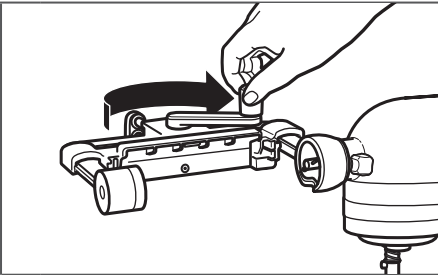


5 Stecken Sie den Zutatenspieß in die Spießaufnahme am Zubehör, und achten Sie darauf, dass der Spieß vollständig durch das Gemüse geht. Zwischen Spießkopf und Spießaufnahme darf kein Abstand vorhanden sein.

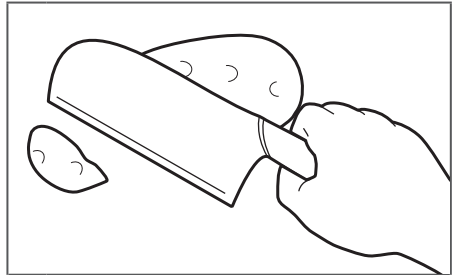


6 Fahren Sie anschließend mit Schritt 1 unter der Überschrift „Verarbeiten von Obst und Gemüse“ fort.

VORBEREITEN VON ANDEREN OBST- UND GEMÜSESORTEN

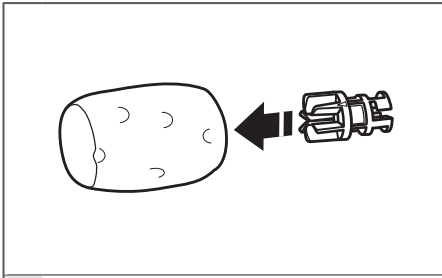


1 Drehen Sie den Hebel zum Verriegeln im Uhrzeigersinn.

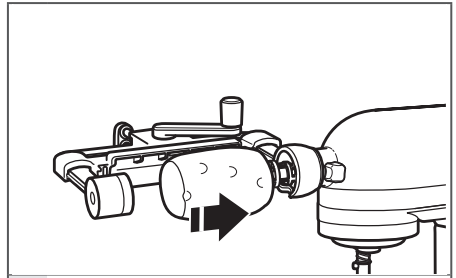


2 Schneiden Sie die Lebensmittel so zurecht, dass sie in die Vorsatzeinheit passen. Jedes Stück sollte maximal 8,9 cm dick und 14 cm lang sein.

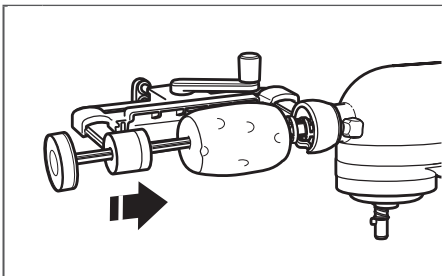
VERWENDEN DES GEMÜSEBLATTSCHNEIDERS



- 3** Stecken Sie den Zutatenhalter bis zum Anschlag in die Mitte des Lebensmittels.



- 4** Setzen Sie die Zutat mit dem Zutatenhalter in die Vorsatzeinheit ein; Drehen im Uhrzeigersinn fixiert das Ganze.



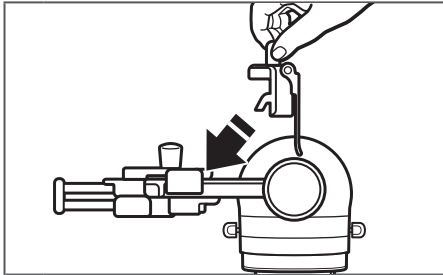
- 5** Stecken Sie den Zutatenspieß in die Spießaufnahme an der Vorsatzeinheit, und achten Sie darauf, dass er zentriert ist.

HINWEIS: Je nach Lebensmittel muss der Zutatenspieß nicht vollständig hineingesteckt werden. Bei harten Zutaten reichen etwa 5 cm aus (erste Markierung am Zutatenspieß).

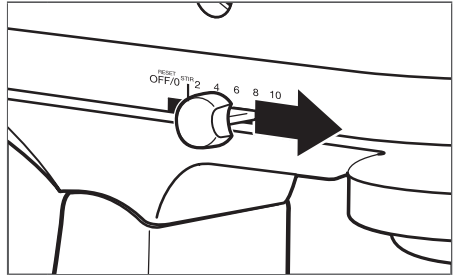
VERWENDEN DES GEMÜSEBLATTSCHNEIDERS

VERARBEITEN VON OBST UND GEMÜSE

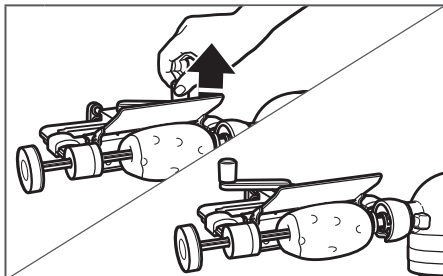
HINWEIS: Tragen Sie beim Verwenden des Gemüseblattschneiders keine Krawatten, Schals, lose Kleidung, lange Schmuckstücke oder andere Gegenstände, die sich im Zubehör verfangen könnten. Sichern Sie langes Haar mit einer Klammer.



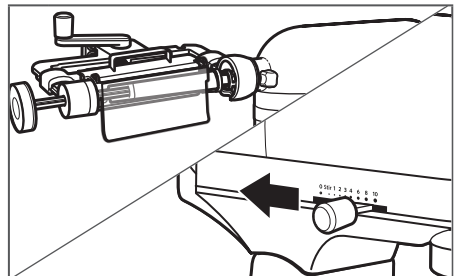
- 1** Setzen Sie das gewünschte Messer in einem Winkel von 45 Grad in den Messerträger ein; so ist die korrekte Ausrichtung an der Vorsatzeinheit sichergestellt. Die Messerabdeckung muss auf der Zutat ruhen.



- 2** Wählen Sie an der Küchenmaschine die Geschwindigkeitsstufe 2. Für optimale Ergebnisse sollte die Küchenmaschine bereits laufen, bevor Sie das Messer auf die Zutat absenken.



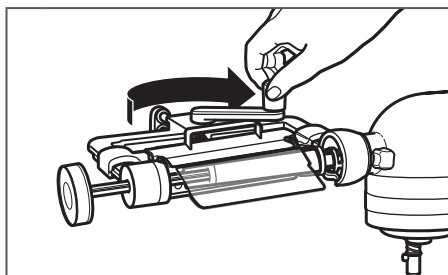
- 3** Ziehen Sie den Freigabehebel in Richtung Küchenmaschine und nach oben, um den Messerträger freizugeben und langsam zur Zutat zu drehen, bevor Sie den Hebel loslassen.



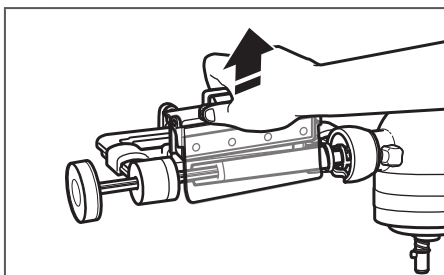
- 4** Schalten Sie nach dem Verarbeiten die Küchenmaschine aus.

HINWEIS: Beim Schneiden des Gemüses entsteht entweder ein langes Blatt oder mehrere kürzere Blätter. Das ist normal.

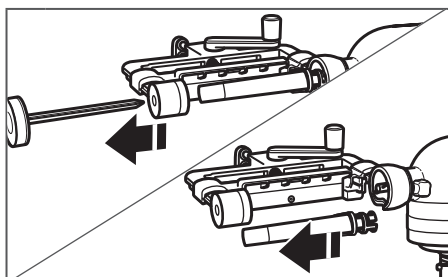
VERWENDEN DES GEMÜSEBLATTSCHNEIDERS



5 Drehen Sie den Hebel zum Verriegeln im Uhrzeigersinn.



6 Nehmen Sie das Messer heraus.

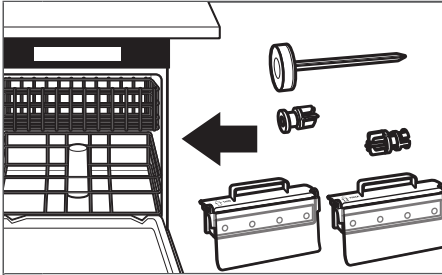


7 Nehmen Sie zuerst den Zutatenspieß, dann eventuell verbliebene Zutaten und den Adapter heraus. Keinesfalls dürfen Sie den Spieß beim Entfernen von Zutaten hin und her bewegen – er könnte zerbrechen. Falls eine Zutat sich nicht einfach vom Spieß oder Zutatenshalter entfernen lässt, schneiden Sie diese zum Entfernen der Länge nach ein.

PFLEGE UND REINIGUNG

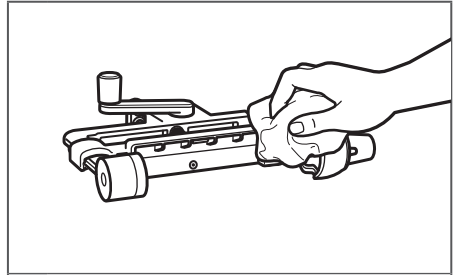
REINIGEN DES GEMÜSEBLATTSCHNEIDERS UND DER ZUBEHÖRTEILE

WICHTIG: Waschen und tauchen Sie die Vorsatzeinheit des Gemüseblattschneiders nicht in Wasser und reinigen Sie sie nicht in der Geschirrspülmaschine, da die Oberfläche dadurch beschädigt würde. Die auswechselbaren Messer und anderen Zubehörteile sind spülmaschinengeeignet.



1

Entfernen Sie nach dem Verwenden des Gemüseblattschneiders alle Messer und weiteren Zubehörteile. Reinigen Sie Messer und Zubehörteile ausschließlich im Oberkorb der Geschirrspülmaschine.



2

Reinigen Sie das Gehäuse des Gemüseblattschneiders ausschließlich von Hand. Verwenden Sie dazu ein weiches, feuchtes Tuch. Denken Sie auch daran, die Spießaufnahme aus der Vorsatzeinheit abzuspülen. Trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch ab. Reinigen Sie das Gehäuse nicht in der Geschirrspülmaschine. Nicht ins Wasser tauchen.

HINWEIS: Messer und andere Zubehörteile lassen sich leichter reinigen, wenn Sie sie nach jedem Gebrauch abspülen. Festsitzende Speisereste können Sie mit einem Küchenmesser von den Messern entfernen.

PROBLEMBEHEBUNG

Wenn die Küchenmaschine nicht mehr funktioniert oder Fehlfunktionen bei Verwendung des Gemüseblattschneiders aufweist, prüfen Sie zuerst folgende Fehlerquellen:

- Haben Sie die vorbereitenden Schritte und die Hinweise in den Empfehlungen für den Gemüseblattschneider befolgt?
- Haben Sie das empfohlene Messer für die Zutaten verwendet?
- Ist die Küchenmaschine mit dem Stromnetz verbunden? Weitere Hinweise und mögliche Lösungen finden Sie in der Bedienungsanleitung Ihrer Küchenmaschine.

- Ist die Sicherung im Stromkreis für die Küchenmaschine in Ordnung? Weitere Hinweise und mögliche Lösungen finden Sie in der Bedienungsanleitung Ihrer Küchenmaschine.

Bringen Sie den Gemüseblattschneider oder die Küchenmaschine nicht zum Händler zurück – dort ist keine Reparatur möglich.

GARANTIE UND KUNDENDIENST

KITCHENAID-GARANTIE FÜR GEMÜSEBLATTSCHNEIDER

Garantiezeitraum:	KitchenAid erstattet die Kosten für:	KitchenAid übernimmt keine Kosten für:
Europa, Naher Osten und Afrika: 5KSMSCA Zwei Jahre Komplettgarantie ab dem Kaufdatum.	Ersatzteile und Arbeitskosten, um Materialschäden und Fertigungsfehler zu beheben. Die Reparatur muss von einem anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrum vorgenommen werden.	A. Reparaturen an Gemüseblattschneidern, die für andere Zwecke als für die normale Speisenzubereitung im Haushalt eingesetzt werden. B. Reparaturen von Schäden, die durch Unfälle, Abänderungen, falsche bzw. missbräuchliche Verwendung und Installation und Betrieb unter Verletzung der geltenden elektrischen Vorschriften verursacht wurden.

KITCHENAID ÜBERNIMMT KEINERLEI GARANTIE FÜR NEBEN- UND FOLGEKOSTEN.

KUNDENDIENST

Wenn Sie Fragen haben oder ein KitchenAid-Kundendienstzentrum suchen, wenden Sie sich bitte an die folgenden Kontakte.

HINWEIS: Alle Reparatur- und Wartungsarbeiten sollten lokal von einem anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrum ausgeführt werden.

Für Deutschland:

Hotline:

Gebührenfreie Telefonberatung unter: 0800 5035005

E-Mail-Kontakt

Besuchen Sie www.Kitchenaid.de und klicken Sie unten auf der Seite auf „Kontakt“.

Adresse:

KitchenAid Europa, Inc.
Postfach 19
B-2018 ANTWERPEN 11
BELGIEN

Rufnummer für allgemeine Fragen:



00800 3810 4026

Weitere Informationen erhalten Sie auf unserer Website:
www.kitchenaid.eu

Sie finden diese Anleitung auch auf unserer Website www.kitchenaid.eu.

©2017 Alle Rechte vorbehalten. KITCHENAID und das Design der Küchenmaschine sind in den USA und anderen Ländern Markenzeichen.