

# KitchenAid®

---

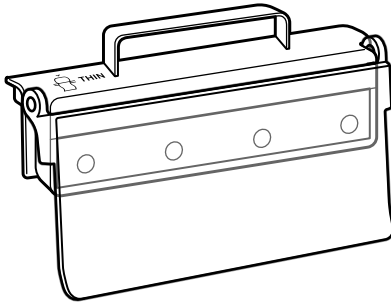
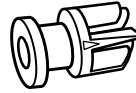
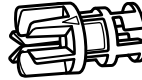
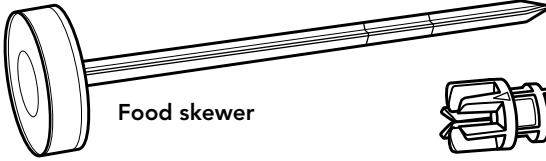
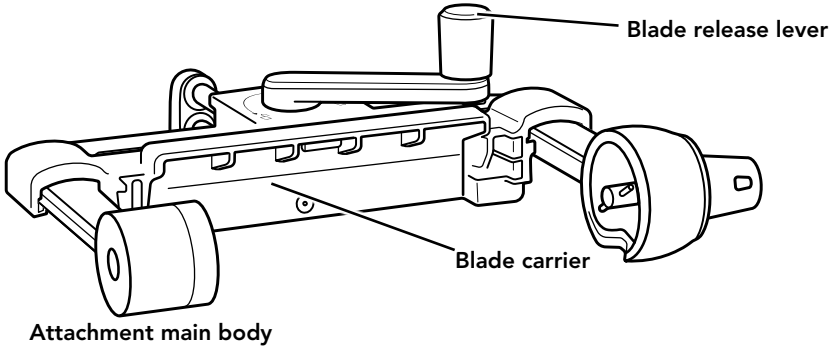
KSMSCA



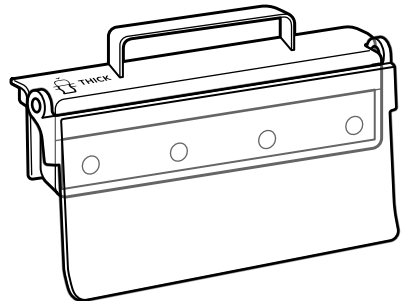
# PARTS AND FEATURES

## PARTS AND ACCESSORIES

---



Zucchini/Cucumber adapter (Gray)



# VEGETABLE SHEET CUTTER SAFETY

State of California Proposition 65 Warnings:

**WARNING:** This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer.

**WARNING:** This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.

## IMPORTANT SAFEGUARDS

**When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:**

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put Stand Mixer in water or other liquid.
3. Be sure to turn the Stand Mixer off (and detach the Vegetable Sheet Cutter attachment from Stand Mixer) after each use of the Vegetable Sheet Cutter attachment and before cleaning. Make sure the motor stops completely before disassembling.
4. Keep hands, utensils, or other objects away from the Vegetable Sheet Cutter attachment, skewer, or moving parts while it is in operation to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the Vegetable Sheet Cutter attachment.
5. Never feed by hand. Always use the provided skewer, food holder, and zucchini/cucumber adapter.
6. If food becomes lodged in any blade or the skewer, turn the motor off and disassemble the Vegetable Sheet Cutter attachment to remove the remaining food.
7. Avoid contacting moving parts.
8. The use of attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electric shock, or injury.
9. Do not use outdoors.
10. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
11. Do not use the appliance if the driver mechanism or rotating parts are damaged. Return appliance to the nearest Authorized Service Center for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
12. Do not let the Stand Mixer cord hang over the edge of table or counter.
13. Blades are sharp. Handle carefully when inserting or removing blades.
14. Do not remove food until Stand Mixer is off and skewer stops.
15. To avoid damaging the gear assembly, do not immerse the Vegetable Sheet Cutter attachment main body in water or other liquids.



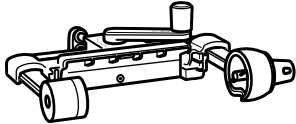


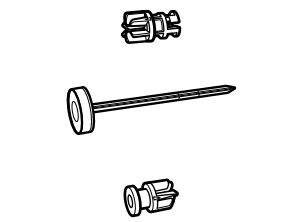
## SAVE THESE INSTRUCTIONS

**This product is designed for household use only.**

# USING THE VEGETABLE SHEET CUTTER ATTACHMENT

## VEGETABLE SHEET CUTTER ATTACHMENT BLADE CHART

Choose a blade based on your preference. Both blades work well for many types of recipes — e.g., baked entrees, wraps, sushi. Experiment with both blades to identify the thickness that you prefer.

| ICON  | USE THESE PARTS   | WITH THESE PARTS   | SUGGESTED FOODS   | SPEED  |
|---|---|--|---|--|
|  THIN  | <b>Thin blade*</b><br>   | Attachment main body,<br>food holder,<br>food skewer,<br>and<br>zucchini/cucumber<br>adapter***<br> | ZUCCHINI<br>POTATO<br>APPLE<br>SWEET POTATO<br>CUCUMBER | <b>Stir<br/>Speed<br/>to<br/>Speed<br/>2</b> |
|  THICK | <b>Thick blade**</b><br> |   |   |  |

\*Approximate sheet thickness will be 1.3 mm.

\*\*Approximate sheet thickness will be 1.8 mm.

\*\*\*Zucchini/cucumber adapter should only be used with soft foods.

### FOR INSTRUCTIONAL VIDEOS, RECIPES AND OTHER INFORMATION ON USING THE VEGETABLE SHEET CUTTER ATTACHMENT

Visit [kitchenaid.com/quickstart](https://kitchenaid.com/quickstart) for additional instructions with videos, inspiring recipes, and tips on how to use your Vegetable Sheet Cutter attachment.

# USING THE VEGETABLE SHEET CUTTER ATTACHMENT

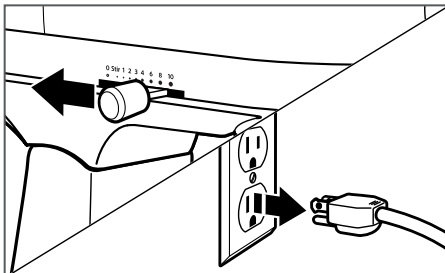
## FRUIT & VEGETABLE PREP CHART

**NOTE:** For best results, food should be 1.5-3.5" (3.8-8.9 cm) in diameter.

| FOOD         | TYPE RECOMMENDED      | HOW TO PREP  | SKEWER                | USE ADAPTER |
|--------------|-----------------------|--|-----------------------|-------------|
| Zucchini     | Firm and thick        | Cut off ends<br>(Max length 4.5"/11.4 cm)            | Insert all the way in | Yes         |
| Cucumber     | Firm and thick        | Cut off ends<br>(Max length 4.5"/11.4 cm)            | Insert all the way in | Yes         |
| Apple        | Firm and thick        | Leave ends on  | Insert to first mark  | No          |
| Potato       | Round and symmetrical | Cut off ends to be square<br>(Max length 5.5"/14 cm) | Insert to first mark  | No          |
| Sweet Potato | Round and symmetrical | Cut off ends to be square<br>(Max length 5.5"/14 cm) | Insert to first mark  | No          |

**NOTE:** For hard or tougher foods, such as jicama or yucca root, remove the skin before processing.

## ATTACHING THE VEGETABLE SHEET CUTTER ATTACHMENT TO THE STAND MIXER

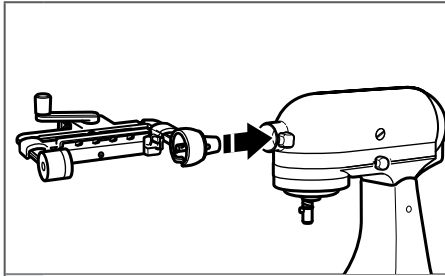


**1** Turn the Stand Mixer off and unplug.

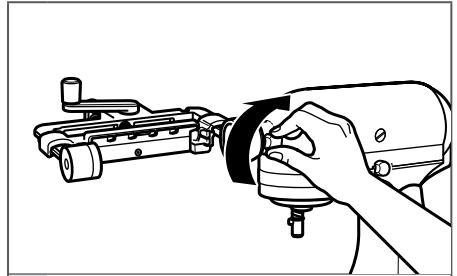


**2** For Stand Mixers with a hinged power hub cover: Flip up to open.  
For Stand Mixers with a removable power hub cover: Turn the attachment knob counterclockwise to remove power hub cover.

# USING THE VEGETABLE SHEET CUTTER ATTACHMENT



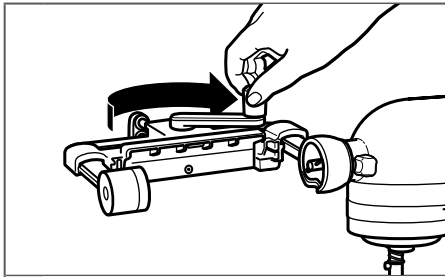
- 3** Insert the Vegetable Sheet Cutter attachment into the power hub, making certain that the power shaft fits into the square hub. Rotate the Vegetable Sheet Cutter attachment back and forth if necessary. The pin on the shaft housing will slip fully into the notch on the hub rim when it is in the proper position.



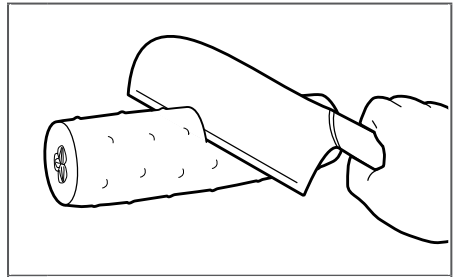
- 4** Tighten the attachment knob until the Vegetable Sheet Cutter attachment is completely secured to the Stand Mixer.

## PREPARING TO PROCESS CUCUMBERS/ZUCCHINI

**NOTE:** Please refer to the "Fruit & Vegetable Prep" chart before processing.



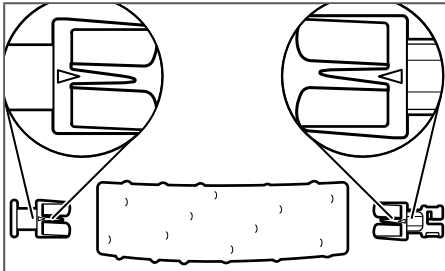
- 1** Rotate lever clockwise to the locked position.



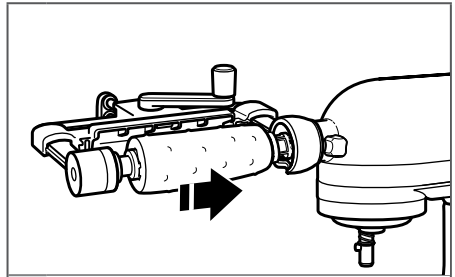
- 2** Cut cucumber or zucchini to a maximum length of 4.5" (11.4 cm).

**TIP:** The first mark on the food skewer is 4.5" (11.4 cm) from the round skewer base.

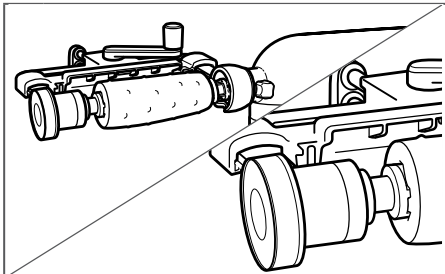
# USING THE VEGETABLE SHEET CUTTER ATTACHMENT



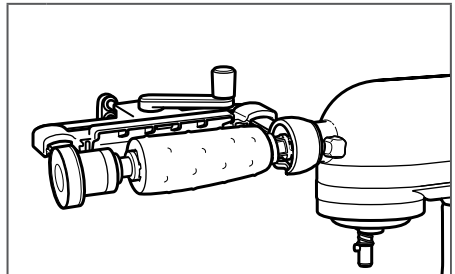
**3** Insert the food holder into one end, then the zucchini/cucumber adapter into the other, using the markings to align both holder and adapter. Make sure the food holder and adapter are centered.



**4** Place the food and food holder onto the main body and twist clockwise to lock into place.



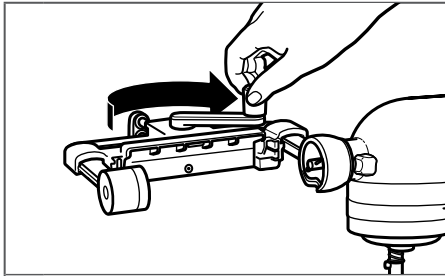
**5** Insert the food skewer into the skewer support on the attachment, making sure it goes all the way through the vegetable. Make sure there is no gap between the skewer knob and the skewer support on the main body.



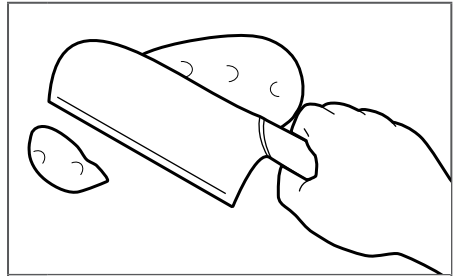
**6** Once this is complete, begin on Step 1 of the "Processing Fruits & Vegetables" section.

# USING THE VEGETABLE SHEET CUTTER ATTACHMENT

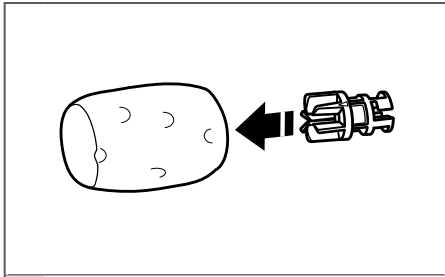
## PREPARING TO PROCESS OTHER VEGETABLES/FRUITS



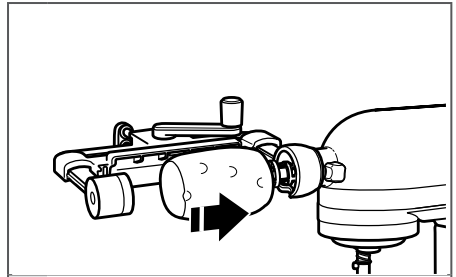
- 1** Rotate lever clockwise to the locked position.



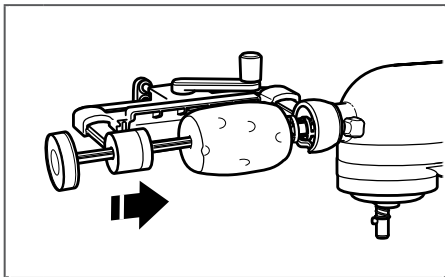
- 2** Cut the food to fit within the attachment main body. Maximum food size is approximately 3.5" (8.9 cm) diameter and 5.5" (14 cm) long.



- 3** Insert the food holder all the way into the center of the food.



- 4** Place the food and food holder onto the main body and twist clockwise to lock into place.



- 5** Insert the food skewer into the skewer support on the attachment main body, making sure that it is centered on the food.

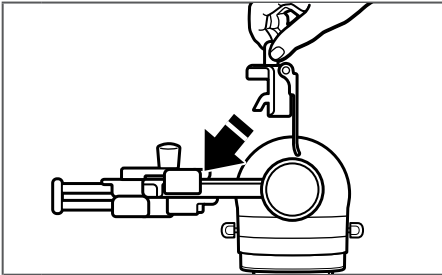
**NOTE:** The food skewer may not need to be fully inserted. For hard foods, insert approximately 2" (5 cm), or to the first mark on the food skewer.



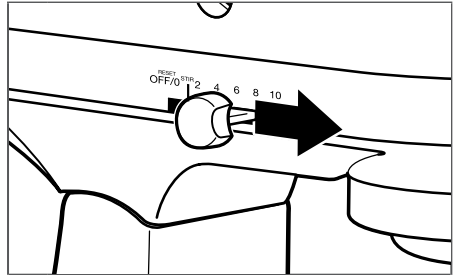
# USING THE VEGETABLE SHEET CUTTER ATTACHMENT

## PROCESSING FRUITS & VEGETABLES

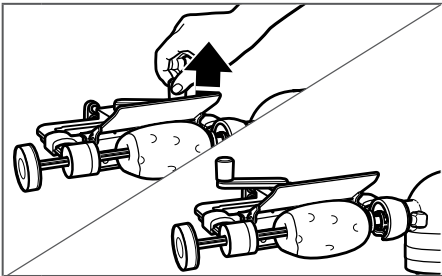
**NOTE:** When using the Vegetable Sheet Cutter attachment, do not wear ties, scarves, loose clothing, long necklaces, or anything that could become entangled in the attachment; gather long hair with a clasp.



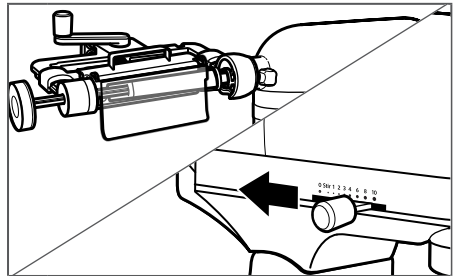
**1** Insert the desired blade into the blade carrier at a 45 degree angle to allow proper alignment with the attachment main body. Allow the blade cover to rest on the food.



**2** Turn the Stand Mixer on to Stir speed. For best results, start the Stand Mixer before releasing the blade into the food.



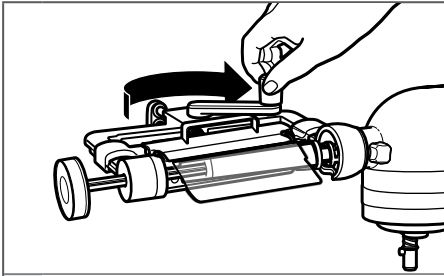
**3** Pull toward Stand Mixer and lift up on the blade release lever to unlock the blade carrier and rotate the blade carrier slowly until it comes into contact with the food before letting go.



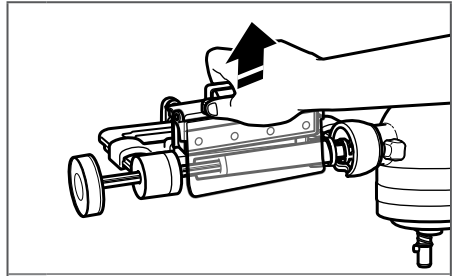
**4** Once the food stops processing, turn off the Stand Mixer.

**NOTE:** As the attachment cuts the vegetable into sheets, it can either be one continuous sheet or several sheets. This is normal.

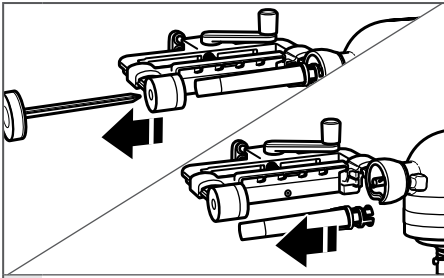
# USING THE VEGETABLE SHEET CUTTER ATTACHMENT



**5** Rotate lever clockwise to the locked position.



**6** Remove the blade.



**7** Remove the food skewer, then remove the food and adapter (if necessary). To prevent breakage, do not twist the skewer during food removal. If food is difficult to remove from food holder or skewer, slice into the core lengthwise to help remove it.

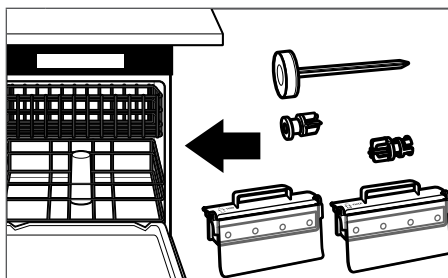
## FOR INSTRUCTIONAL VIDEOS, RECIPES AND OTHER INFORMATION ON USING THE VEGETABLE SHEET CUTTER ATTACHMENT

Visit [kitchenaid.com/quickstart](https://kitchenaid.com/quickstart) for additional instructions with videos, inspiring recipes, and tips on how to use your Vegetable Sheet Cutter attachment.

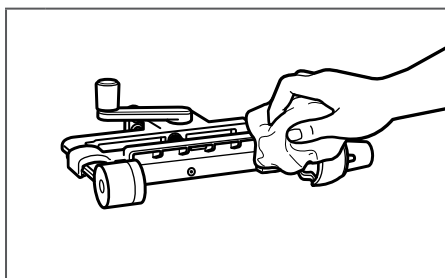
## CARE AND CLEANING

### CLEANING THE VEGETABLE SHEET CUTTER ATTACHMENT AND ACCESSORIES

**IMPORTANT:** To avoid damaging the finish, never wash or immerse the main body of the Vegetable Sheet Cutter attachment in water or place in the dishwasher. The removable blades and accessories are dishwasher safe.



**1** After using the Vegetable Sheet Cutter attachment, remove all blades and accessories. Wash the blades and accessory pieces in the dishwasher, top rack only.



**2** Clean the main body of the Vegetable Sheet Cutter attachment by hand only. Wash with a soft, damp cloth. Be sure to rinse the skewer support located in the main body. Dry thoroughly with a soft, dry cloth. Do not wash in the dishwasher. Do not immerse in water.

**NOTE:** For easier cleaning, rinse blades and other accessories immediately after each use. If food is stuck in the blades, use a knife to remove the pieces.

## TROUBLESHOOTING

**If your Stand Mixer should malfunction or fail to operate while using the Vegetable Sheet Cutter attachment, please check the following:**

- Did you follow the preparation suggestions in the "Vegetable Sheet Cutter attachment blade chart"?
- Did you choose a blade recommended for the type of food you are processing?
- Is the Stand Mixer plugged in? Refer to the "Instructions" manual that came with your Stand Mixer to find possible solutions.

- Is the fuse in the circuit to the Stand Mixer in working order? Refer to the "Instructions" manual that came with your Stand Mixer to find possible solutions.

If the problem is not due to one of the above items, see the "Arranging for service" section in the Warranty.

Do not return the Vegetable Sheet Cutter attachment or the Stand Mixer to the retailer, as retailers do not provide service.

# WARRANTY

## KITCHENAID® VEGETABLE SHEET CUTTER ATTACHMENT WARRANTY FOR THE 50 UNITED STATES, THE DISTRICT OF COLUMBIA, PUERTO RICO, AND CANADA

This warranty extends to the purchaser and any succeeding owner of the Vegetable Sheet Cutter attachment operated in the 50 United States, the District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.

|   |   |
|---|---|
| <b>Length of Warranty:</b>  | One Year Full Warranty from date of purchase.   |
| <b>KitchenAid Will Pay for Your Choice of:</b>  | Hassle-Free Replacement of your Vegetable Sheet Cutter attachment. See the next page for details on how to arrange for service, or call the Customer eXperience Center toll-free at <b>1-800-541-6390</b> .<br>OR<br>The replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials and workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.   |
|    |   |
| <b>KitchenAid Will Not Pay for:</b>   | <ul style="list-style-type: none"><li><b>A.</b> Repairs when your Vegetable Sheet Cutter attachment is used in other than normal single family home use.</li><li><b>B.</b> Damage resulting from accident, alteration, misuse, or abuse.</li><li><b>C.</b> Any shipping or handling costs to deliver your Vegetable Sheet Cutter attachment to an Authorized Service Center.</li><li><b>D.</b> Replacement parts or repair labor costs for Vegetable Sheet Cutter attachments operated outside the 50 United States, District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.</li></ul> |
| <b>DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES</b><br>IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING TO THE EXTENT APPLICABLE WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE EXCLUDED TO THE EXTENT LEGALLY PERMISSIBLE. ANY IMPLIED WARRANTIES THAT MAY BE IMPOSED BY LAW ARE LIMITED TO ONE YEAR, OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW LIMITATIONS OR EXCLUSIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS LASTS, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU.<br><br>IF THIS PRODUCT FAILS TO WORK AS WARRANTED, CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY SHALL BE REPAIR OR REPLACEMENT ACCORDING TO THE TERMS OF THIS LIMITED WARRANTY. KITCHENAID AND KITCHENAID CANADA DO NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province. |   |

# WARRANTY

## HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY – 50 UNITED STATES, DISTRICT OF COLUMBIA, AND PUERTO RICO

---

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of KitchenAid that, if your Vegetable Sheet Cutter attachment should fail within the first year of ownership, KitchenAid will arrange to deliver an identical or comparable replacement to your door free of charge and arrange to have your original Vegetable Sheet Cutter attachment returned to us. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty. If your Vegetable Sheet Cutter attachment should fail within the first year of ownership, simply call our toll-free

Customer eXperience Center at **1-800-541-6390** Monday through Friday. Please have your original sales receipt available when you call. Proof of purchase will be required to initiate the claim. Give the consultant your complete shipping address (no P.O. Box numbers, please).

When you receive your replacement Vegetable Sheet Cutter attachment, use the carton, packing materials, and prepaid shipping label to pack up your original Vegetable Sheet Cutter attachment and send it back to KitchenAid.

## HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY – CANADA

---

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of KitchenAid that, if your Vegetable Sheet Cutter attachment should fail within the first year of ownership, KitchenAid will arrange to deliver an identical or comparable replacement to your door free of charge and arrange to have your original Vegetable Sheet Cutter attachment returned to us. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty. If your Vegetable Sheet Cutter attachment should fail within the first year of ownership, simply call our

toll-free Customer eXperience Center at **1-800-807-6777** Monday through Friday. Please have your original sales receipt available when you call. Proof of purchase will be required to initiate the claim. Give the consultant your complete shipping address.

When you receive your replacement Vegetable Sheet Cutter attachment, use the carton, packing materials, and prepaid shipping label to pack up your original Vegetable Sheet Cutter attachment and send it back to KitchenAid.

## ARRANGING FOR SERVICE AFTER THE WARRANTY EXPIRES, OR ORDERING ACCESSORIES AND REPLACEMENT PARTS

---

### In the United States and Puerto Rico:

For service information, or to order accessories or replacement parts, call toll-free at **1-800-541-6390** or write to:

Customer eXperience Center,  
KitchenAid Small Appliances,  
P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

### Outside the United States and Puerto Rico:

Consult your local KitchenAid dealer or the store where you purchased the Vegetable Sheet Cutter attachment for information on how to obtain service.

### For service information in Canada:

Call toll-free **1-800-807-6777**.

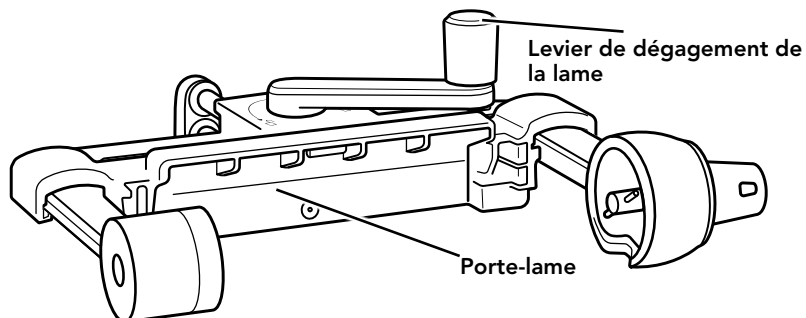
### For service information in Mexico:

Call toll-free **01-800-0022-767**.

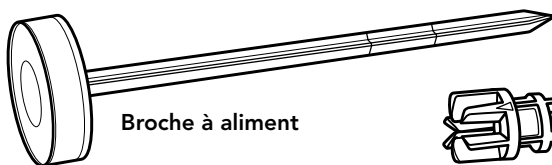
# PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

## PIÈCES ET ACCESSOIRES

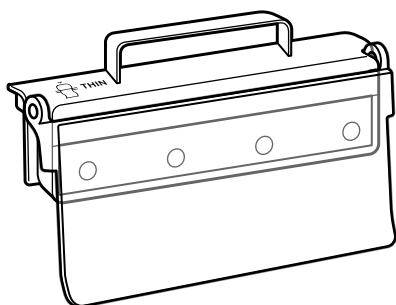
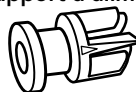
---



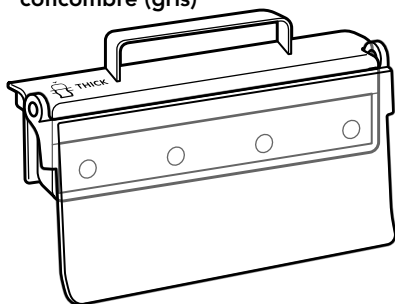
Corps principal de l'accessoire



Support à aliment



Adaptateur pour courgette/  
concombre (gris)



# SÉCURITÉ DU TRANCHE LÉGUME EN FEUILLE

Avertissements de la proposition 65 de l'État de Californie :

**AVERTISSEMENT** : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de cancers.

**AVERTISSEMENT** : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de malformations et autres déficiences de naissance.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

**Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours observer certaines précautions élémentaires de sécurité, y compris les suivantes :**

1. Lire toutes les instructions.
2. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne pas immerger le batteur sur socle dans de l'eau ou tout autre liquide.
3. S'assurer d'éteindre le batteur sur socle (et de retirer le tranche légume en feuille du batteur sur socle) après chaque utilisation du tranche légume en feuille et avant de le nettoyer. S'assurer que le moteur est complètement arrêté avant de commencer le démontage.
4. Garder les mains, les ustensiles ou les autres objets à l'écart du tranche légume en feuille, de la broche ou des pièces mobiles lors du fonctionnement afin de réduire le risque de blessures graves aux personnes ou d'endommager le tranche légume en feuille.
5. Ne jamais introduire les aliments à la main. Toujours utiliser la broche, le support à aliment et l'adaptateur pour courgette/concombre.
6. Si un morceau d'aliment se coince dans la lame ou la broche, éteindre le moteur et démonter le tranche légume en feuille pour retirer les résidus alimentaires.
7. Éviter tout contact avec les pièces en mouvement.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Une surveillance attentive s'impose lorsqu'un appareil ménager est utilisé par ou à proximité d'enfants.
11. Ne pas utiliser l'appareil si le mécanisme d'entraînement ou toute autre pièce rotative est endommagé. Renvoyer l'appareil au centre de dépannage agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique.
12. Ne pas laisser le cordon du batteur sur socle pendre du bord de la table ou du comptoir.
13. Les lames sont aiguisées. Manipuler la lame avec précaution lors de sa manipulation.

# SÉCURITÉ DU TRANCHE LÉGUME EN FEUILLE

14. Ne pas enlever les morceaux d'aliment jusqu'à ce que le batteur sur socle soit éteint et que la broche arrête de tourner.
15. Pour éviter d'endommager le mécanisme, ne pas immerger le corps principal du tranche légume en feuille dans l'eau ou dans tout autre liquide.


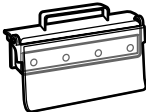

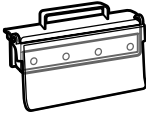
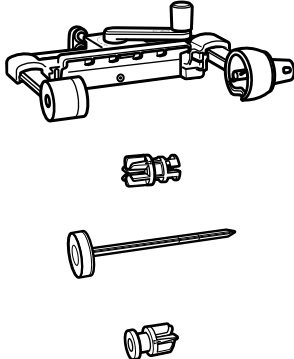
## CONSERVER CES INSTRUCTIONS

**Ce produit est conçu pour un usage domestique uniquement.**

## UTILISATION DU TRANCHE LÉGUME EN FEUILLE

### TABLEAU DES LAMES DU TRANCHE LÉGUME EN FEUILLE

Choisir une lame en fonction de vos préférences. Les deux lames peuvent facilement être utilisées pour différentes recettes – p. ex., entrées cuites, roulés, sushis. Essayer les deux lames pour déterminer l'épaisseur qui vous convient.

| ICÔNE  | UTILISER CES PIÈCES  | AVEC CES PIÈCES  | ALIMENTS SUGGÉRÉS   | VITESSE                   |
|--|--|--|---|---------------------------|
|  THIN    | <b>Lame fine*</b><br>       | Corps principal de l'accessoire, support à aliment, broche à aliment, et adaptateur pour courgette/concombre *** |   |                           |
|  THICK | <b>Lame épaisse**</b><br> |                                | COURGETTE<br>POMME DE TERRE<br>POMME<br>PATATE<br>CONCOMBRE | Vitesse lente à vitesse 2 |

\*Épaisseur de la feuille d'environ 1,3 mm.

\*\*Épaisseur de la feuille d'environ 1,8 mm.

\*\*\*L'adaptateur pour courgette/concombre ne devrait être utilisé qu'avec des aliments mous.

### POUR CONSULTER DES VIDÉOS, RECETTES ET AUTRES RENSEIGNEMENTS CONCERNANT L'UTILISATION DU TRANCHE LÉGUME EN FEUILLE

Visiter le [kitchenaid.com/quickstart](https://kitchenaid.com/quickstart) pour des instructions supplémentaires incluant des vidéos, des recettes qui inspirent et des conseils sur la façon d'utiliser la tranche légume en feuille.



# UTILISATION DU TRANCHE LÉGUME EN FEUILLE

## TABLEAU DE PRÉPARATION DES FRUITS ET LÉGUMES

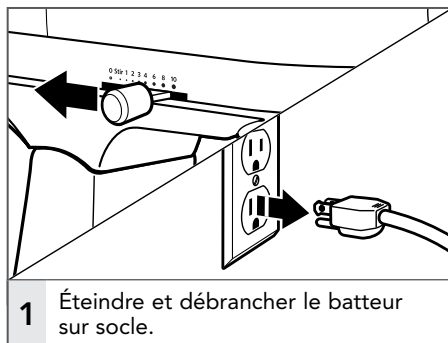
**REMARQUE :** Pour obtenir de bons résultats, l'aliment devrait avoir un diamètre de 1,5 po à 3,5 po (3,8 cm à 8,9 cm).

| ALIMENT        | TYPE RECOMMANDÉ    | MÉTHODE DE PRÉPARATION  | BROCHE                       | ADAPTATEUR |
|----------------|--------------------|---|------------------------------|------------|
| Courgette      | Ferme et épais     | Couper les bouts (Longueur max. : 4,5 po/11,4 cm)                   | Insérer au complet           | Oui        |
| Concombre      | Ferme et épais     | Couper les bouts (Longueur max. : 4,5 po/11,4 cm)                   | Insérer au complet           | Oui        |
| Pomme          | Ferme et épais     | Laisser les bouts   | Insérer à la première marque | Non        |
| Pomme de terre | Rond et symétrique | Couper les bouts pour faire un carré (Longueur max. : 5,5 po/14 cm) | Insérer à la première marque | Non        |
| Patate         | Rond et symétrique | Couper les bouts pour faire un carré (Longueur max. : 5,5 po/14 cm) | Insérer à la première marque | Non        |

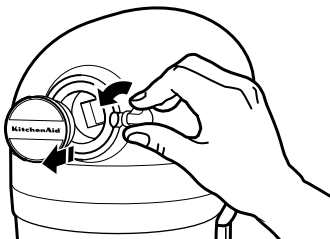
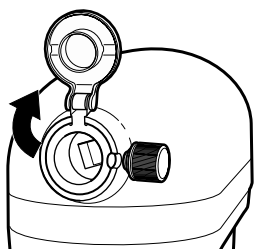
**REMARQUE :** Peler les aliments durs comme le dolique bulbeux ou la racine de yucca avant de les trancher.

# UTILISATION DU TRANCHE LÉGUME EN FEUILLE

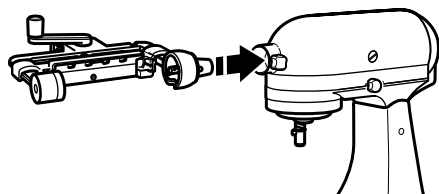
## FIXER LE TRANCHE LÉGUME EN FEUILLE AU BATTEUR SUR SOCLE



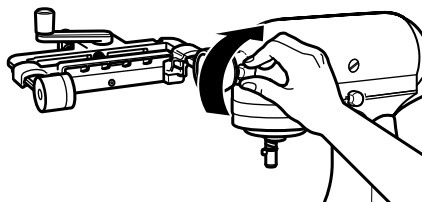
# UTILISATION DU TRANCHE LÉGUME EN FEUILLE



- 2** Pour les batteurs sur socle équipés d'un couvercle à charnière avec prise à accessoire : Relever le couvercle pour ouvrir.  
Pour les batteurs sur socle équipé d'un couvercle amovible avec prise à accessoire : Tourner le bouton de l'accessoire dans le sens antihoraire pour retirer le couvercle amovible.



- 3** Insérer le tranche légume en feuille dans la prise à accessoire, en s'assurant que l'arbre de commande s'adapte à la douille de prise carrée. Si nécessaire, faire tourner le tranche légume en feuille dans un mouvement de va-et-vient. Lorsque l'accessoire est correctement positionné, le goujon du logement de l'arbre s'insère complètement dans l'encoche du pourtour de la prise.

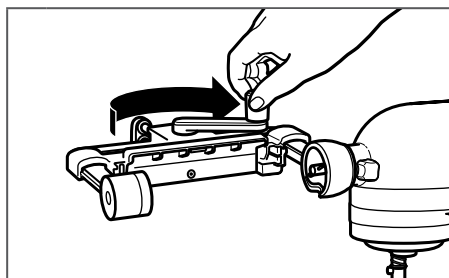


- 4** Serrer le bouton d'ajustement jusqu'à ce que le tranche légume en feuille soit parfaitement fixé au batteur sur socle.

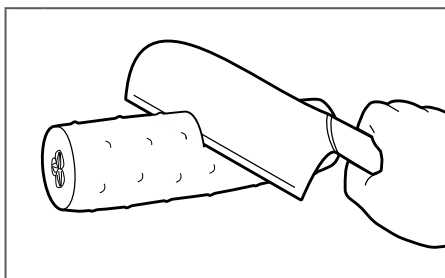
# UTILISATION DU TRANCHE LÉGUME EN FEUILLE

## PRÉPARATION POUR LES CONCOMBRES/COURGETTES

**REMARQUE :** Consulter le tableau "Préparation des fruits et légumes" avant de procéder.

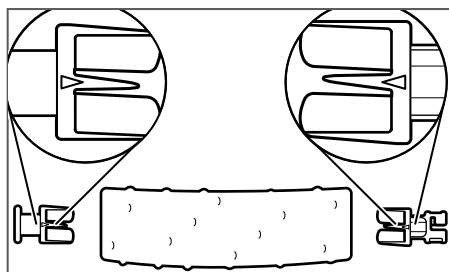


**1** Faire pivoter le levier dans le sens horaire vers la position de verrouillage.

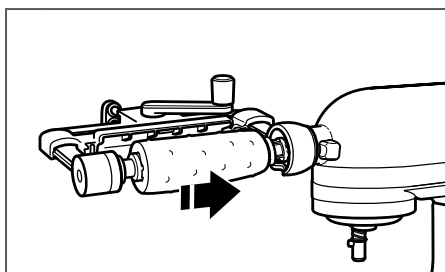


**2** Trancher des concombres ou des courgettes d'une longueur maximum de 4,5 po (11,4 cm).

**CONSEIL :** La première marque sur la broche est située à 4,5 po (11,4 cm) de sa base.

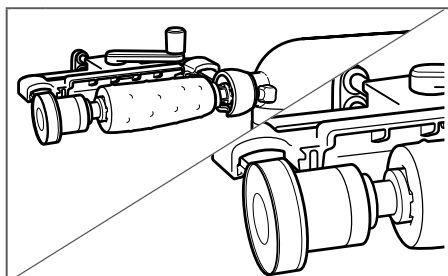


**3** Insérer le support à aliment à une extrémité et l'adaptateur pour courgette/concombre à l'autre. Utiliser les marques pour aligner le support et l'adaptateur. S'assurer que le support et l'adaptateur sont centrés.

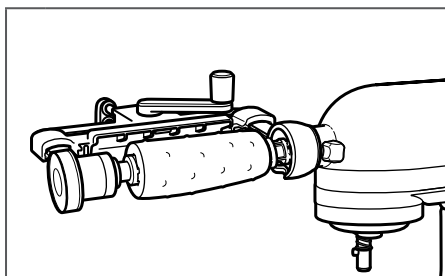


**4** Placer l'aliment et le support à aliment sur le corps principal et faire tourner dans le sens horaire pour verrouiller en place.

# UTILISATION DU TRANCHE LÉGUME EN FEUILLE

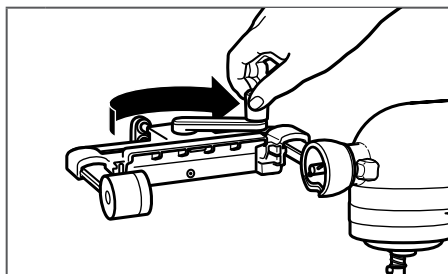


- 5** Insérer la broche à aliment dans le support à broche de l'accessoire en s'assurant qu'elle traverse entièrement l'aliment. S'assurer qu'il n'y a pas d'espace entre l'embout de la broche et le support de broche sur le corps principal.

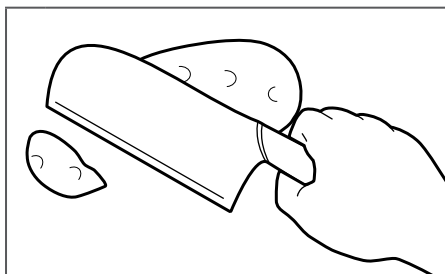


- 6** Une fois cette opération terminée, passer à l'étape 1 de la section "Trancher des fruits et légumes".

## PRÉPARATION POUR LES AUTRES LÉGUMES/FRUITS

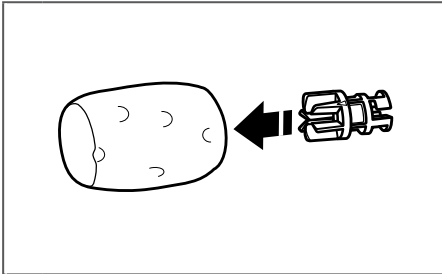


- 1** Faire pivoter le levier dans le sens horaire vers la position de verrouillage.

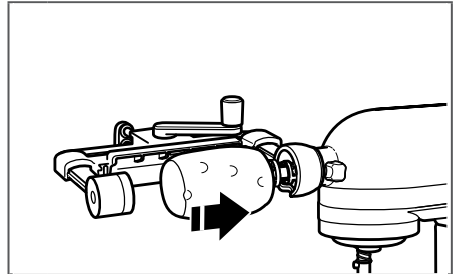


- 2** Couper l'aliment pour qu'il puisse être inséré sur le corps principal de l'accessoire. La taille maximum d'un aliment est d'environ 3,5 po (8,9 cm) de diamètre et de 5,5 po (14 cm) de long.

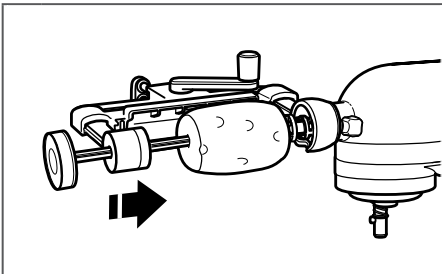
# UTILISATION DU TRANCHE LÉGUME EN FEUILLE



**3** Insérer le support à aliment complètement au centre de l'aliment.



**4** Placer l'aliment et le support à aliment sur le corps principal et faire tourner dans le sens horaire pour verrouiller en place.



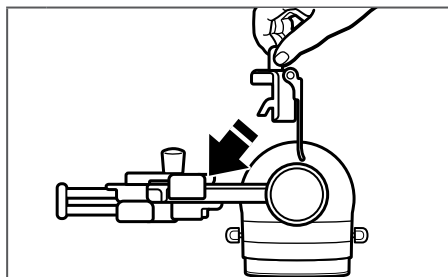
**5** Insérer la broche à aliment dans le support à broche, sur le corps principal de l'accessoire en s'assurant qu'elle est centrée sur l'aliment.

**REMARQUE :** Il est possible que la broche à aliment n'ait pas besoin d'être entièrement insérée. Pour les aliments durs, insérer d'environ 2 po (5 cm) ou jusqu'à la première marque sur la broche à aliment.

# UTILISATION DU TRANCHE LÉGUME EN FEUILLE

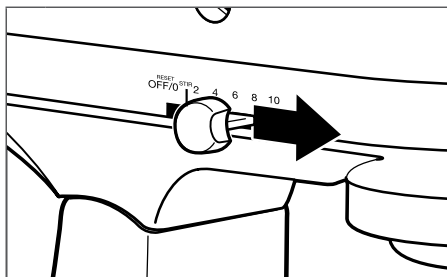
## TRANCHER DES FRUITS ET LÉGUMES

**REMARQUE :** Ne pas porter de cravate, d'écharpe, de vêtements amples, de longs colliers ou tout autre accessoire ou vêtement qui pourrait se prendre dans le tranche légume en feuille; attacher les cheveux longs.



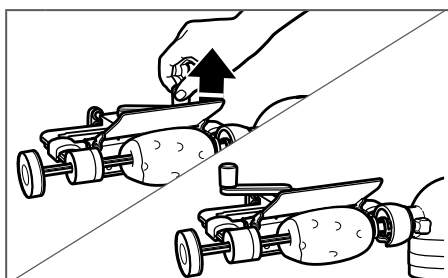
1

Insérer la lame désirée dans le porte-lame à un angle de 45° pour permettre un bon alignement avec le corps principal de l'accessoire. Permettra au couvercle de lame de reposer sur l'aliment.



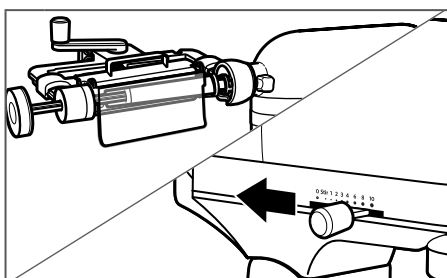
2

Mettre le batteur sur socle à la vitesse lente. Pour obtenir de bons résultats, mettre le batteur sur socle en marche avant de mettre la lame en contact avec l'aliment.



3

Tirer le levier de dégagement de la lame vers le batteur sur socle et le haut pour déverrouiller le porte-lame, puis faire tourner doucement le porte-lame jusqu'à ce qu'il entre en contact avec l'aliment avant de lâcher.

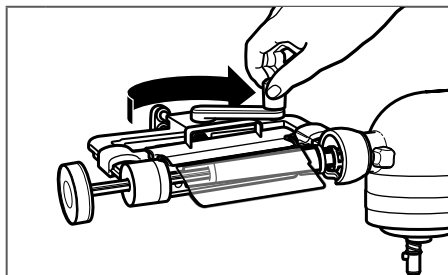


4

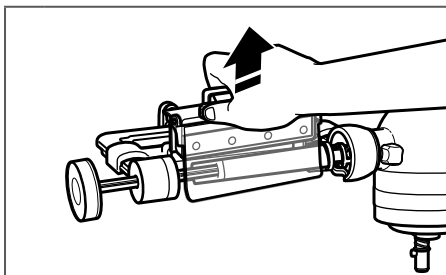
Une fois l'aliment tranché, arrêter le batteur sur socle.

**REMARQUE :** Il est possible de choisir de couper l'aliment en une ou plusieurs feuilles. Ceci est normal.

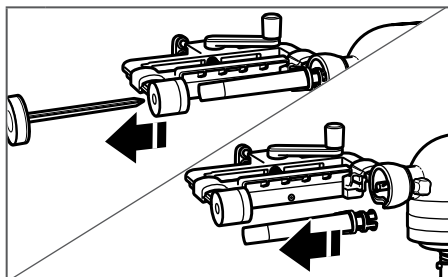
# UTILISATION DU TRANCHE LÉGUME EN FEUILLE



- 5** Faire pivoter le levier dans le sens horaire vers la position de verrouillage.



- 6** Retirer la lame.



- 7** Retirer la broche à aliment, puis l'aliment et l'adaptateur (au besoin). Pour éviter tout dommage, ne pas tordre la broche en enlevant l'aliment. Si l'aliment est difficile à enlever du support ou de la broche, le couper jusqu'au cœur sur le sens de la longueur pour aider.

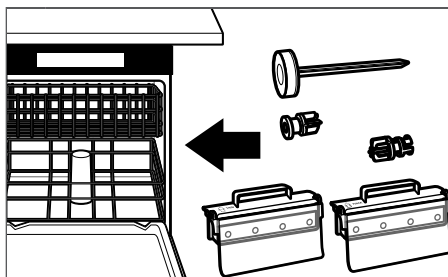
## POUR CONSULTER DES VIDÉOS, RECETTES ET AUTRES RENSEIGNEMENTS CONCERNANT L'UTILISATION DU TRANCHE LÉGUME EN FEUILLE

Visiter le [kitchenaid.com/quickstart](https://kitchenaid.com/quickstart) pour des instructions supplémentaires incluant des vidéos, des recettes qui inspirent et des conseils sur la façon d'utiliser la tranche légume en feuille.

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

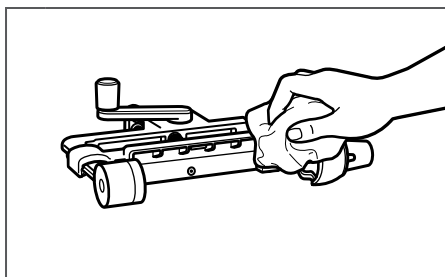
## NETTOYAGE DU TRANCHE LÉGUME EN FEUILLE ET DES ACCESSOIRES

**IMPORTANT :** Pour éviter d'endommager le fini, ne jamais immerger le corps principal du tranche légume en feuille dans l'eau ou le laver au lave-vaisselle. Les lames et pièces amovibles sont résistantes au lave-vaisselle.



1

Après avoir utilisé le tranche légume en feuille, retirer toutes les lames et accessoires. Laver les lames et accessoires au lave-vaisselle dans le panier supérieur.



2

Nettoyer à la main seulement le corps principal du tranche légume en feuille. Laver avec un linge doux et humide. S'assurer de rincer le support de broche situé sur le corps principal. Sécher soigneusement avec un chiffon doux et sec. Ne pas laver au lave-vaisselle. Ne pas immerger dans l'eau.

**REMARQUE :** Pour faciliter le nettoyage, rincer les lames et autres accessoires immédiatement après chaque utilisation. Si un aliment est pris sur la lame, utiliser un couteau pour en retirer les morceaux.

## DÉPANNAGE

**Si le batteur sur socle fonctionne mal ou ne fonctionne pas lors de l'utilisation du tranche légume en feuille, vérifier ce qui suit :**

- Les suggestions de préparation dans le tableau des "Lames du tranche légume en feuille" ont-elles été suivies?
- La lame recommandée a-t-elle été utilisée pour le type d'aliment à trancher?
- Le batteur sur socle est-il branché? Se référer au guide d'utilisation fourni avec le batteur sur socle pour trouver des solutions.

- Le fusible du circuit alimentant le batteur sur socle est-il en bon état? Se référer au guide d'utilisation fourni avec le batteur sur socle pour trouver des solutions.

Si le problème n'est pas attribuable à l'une des raisons indiquées ci-dessus, voir la section "Obtenir un service de dépannage" de la Garantie.

Ne pas retourner le tranche légume en feuille ou le batteur sur socle au détaillant, car celui-ci n'assure aucun service après-vente.



# GARANTIE ET DÉPANNAGE

GARANTIE ET DÉPANNAGE DE TRANCHE LÉGUME EN FEUILLE  
KITCHENAID® POUR LES 50 ÉTATS DES ÉTATS-UNIS, LE DISTRICT  
FÉDÉRAL DE COLUMBIA, PORTO RICO ET LE CANADA

La présente garantie couvre l'acheteur et les propriétaires suivants du tranche légume en feuille lorsqu'il est utilisé dans les 50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia, à Porto Rico et au Canada.

**Durée de la garantie :** Garantie complète d'un an à compter de la date d'achat.

**KitchenAid prendra en charge les éléments suivants à votre choix :**



KitchenAid prendra en charge les éléments suivants à votre choix : Remplacement sans difficulté du tranche légume en feuille. Voir la page suivante pour plus de détails concernant la procédure à suivre pour un dépannage, ou appeler le numéro sans frais **1 800 541-6390** du Centre eXpérience clientèle.

OU

Les frais de pièces de rechange et de main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. Le service doit être fourni par un centre de dépannage agréé KitchenAid.

**KitchenAid ne paiera pas pour :**

- A.** Les réparations lorsque le tranche légume en feuille est utilisé à des fins autres qu'un usage domestique unifamilial normal.
- B.** Les dommages causés par : accident, altération, mésusage ou abus.
- C.** Tout frais d'expédition ou de manutention pour livrer le tranche légume en feuille à un centre de dépannage agréé.
- D.** Les pièces de rechange ou frais de main d'œuvre pour le tranche légume en feuille lorsqu'il est utilisé à l'extérieur des 50 États des États-Unis, du district fédéral de Columbia, de Porto Rico et du Canada.

## **CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS**

LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS DANS LA MESURE APPLICABLE LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT EXCLUES DANS LA MESURE AUTORISÉES PAR LA LOI. TOUTE GARANTIE IMPLICITE POUVANT ÊTRE IMPOSÉE PAR LA LOI EST LIMITÉE À UN AN, OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS LA LIMITATION DE LA DURÉE DE VALIDITÉ DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER; PAR CONSÉQUENT LES LIMITATIONS OU EXCLUSIONS STIPULÉES DANS LES PRÉSENTES PEUVENT NE PAS VOUS ÊTRE APPLICABLES.

SI CE PRODUIT NE FONCTIONNE PAS TEL QUE GARANTI, LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT CONSISTE À EN OBTENIR LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. KITCHENAID ET KITCHENAID CANADA DÉCLINENT TOUTE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre.

# GARANTIE ET DÉPANNAGE

## GARANTIE DE REMPLACEMENT SANS DIFFICULTÉ – 50 ÉTATS DES ÉTATS-UNIS, DISTRICT FÉDÉRAL DE COLUMBIA ET PORTO RICO

---

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de KitchenAid que si le tranche légume en feuille cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition, KitchenAid livrera gratuitement à votre porte un appareil de remplacement identique ou comparable et prendra les dispositions nécessaires pour que le tranche légume en feuille d'origine nous soit retourné. L'appareil de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an. Veuillez suivre ces instructions pour bénéficier de ce service de qualité.

Si votre tranche légume en feuille cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler notre Centre eXpérience clientèle au numéro sans frais **1 800 541-6390**, du lundi au vendredi. Veuillez avoir votre reçu de vente à portée de main au moment de votre appel. Une preuve d'achat est indispensable pour que votre réclamation puisse être traitée. Fournissez votre adresse de livraison complète au représentant. (Pas de boîte postale.)

À réception du tranche légume en feuille de rechange, utiliser le carton et les matériaux d'emballage pour emballer le tranche légume en feuille d'origine.

## GARANTIE DE REMPLACEMENT SANS DIFFICULTÉ – CANADA

---

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de la marque KitchenAid que si tranche légume en feuille cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition, KitchenAid Canada remplacera tranche légume en feuille par un appareil de remplacement identique ou comparable. L'appareil de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an.

Si tranche légume en feuille cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler notre

Centre d'eXpérience à la clientèle au **1 800 807-6777**, du lundi au vendredi. Veuillez avoir votre reçu de vente à portée de main au moment de votre appel. Une preuve d'achat est indispensable pour que votre réclamation puisse être traitée. Fournissez votre adresse de livraison complète au représentant.

Après avoir reçu tranche légume en feuille de rechange, utiliser le carton, les matériaux d'emballage et l'étiquette d'expédition prépayée pour emballer tranche légume en feuille d'origine et la renvoyer à KitchenAid.

## OBTENIR UN DÉPANNAGE UNE FOIS LA GARANTIE EXPIRÉE OU COMMANDER DES ACCESSOIRES ET PIÈCES DE RECHANGE

---

### Aux États-Unis et à Porto Rico :

Pour des informations sur le service de dépannage ou pour commander des accessoires ou des pièces de rechange, composer le numéro sans frais **1 800 541-6390** ou écrire à :

Customer eXperience Center,  
KitchenAid Small Appliances,  
P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

### En dehors des États-Unis et de Porto Rico :

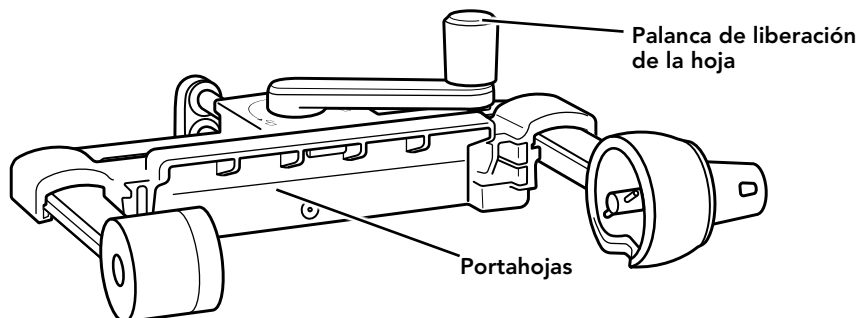
Consulter le revendeur KitchenAid local ou le détaillant auprès tranche légume en feuille a été acheté pour connaître la marche à suivre en cas d'intervention de dépannage nécessaire.

**Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Canada :**  
**1 800 807-6777.**

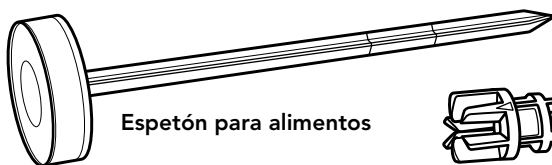
**Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Mexique :**  
**01-800-0022-767.**

# PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

## PIEZAS Y ACCESORIOS



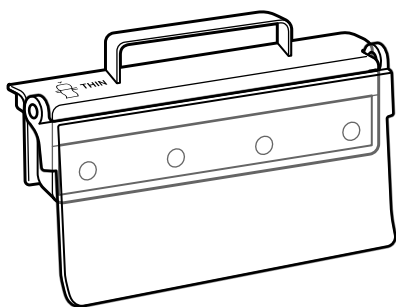
Cuerpo principal del accesorio



Espetón para alimentos

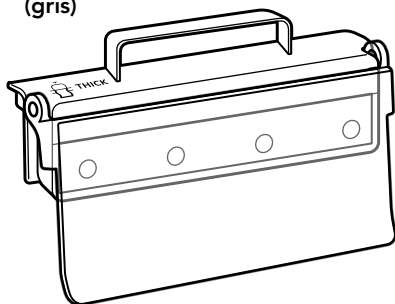


Soporte para alimentos



Hoja delgada

Adaptador para calabacín/pepino (gris)



Hoja gruesa

# SEGURIDAD DEL CORTADOR DE VERDURAS

Advertencias de la Proposición 65 del estado de California:

**ADVERTENCIA:** Este producto contiene una o más sustancias químicas identificadas por el estado de California como causantes de cáncer.

**ADVERTENCIA:** Este producto contiene una o más sustancias químicas identificadas por el estado de California como causantes de defectos congénitos o algún otro tipo de daños en la función reproductora.

## SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

**Al utilizar aparatos eléctricos, se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:**

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no ponga la batidora con base en agua ni en ningún otro líquido.
3. Asegúrese de apagar la batidora con base (y separar el accesorio cortador de verduras de la batidora) después de cada uso del accesorio y antes de la limpieza. Asegúrese de que el motor se detenga por completo antes de desensamblar el producto.
4. Mantenga las manos, los utensilios y otros objetos lejos del accesorio cortador de verduras, el espetón o las piezas móviles mientras esté en funcionamiento; así reducirá el riesgo de lesiones personales graves o daños al accesorio.
5. Nunca introduzca nada con las manos. Siempre utilice el espetón, soporte para alimentos y adaptador para calabacín/pepino que se proporcionan.
6. Si se atascan alimentos en cualquier hoja o en el espetón, apague el motor y desarme el accesorio cortador de verduras para retirar los restos de alimentos.
7. Evite tocar las piezas que estén en movimiento.
8. El uso de aditamentos no recomendados o no vendidos por KitchenAid puede provocar un incendio, choque eléctrico o lesiones.
9. No lo use al aire libre.
10. Se debe supervisar atentamente cuando cualquier electrodoméstico sea utilizado por niños o cerca de ellos.
11. No use el aparato si se dañó el mecanismo de accionamiento o alguna pieza giratoria. Devuelva el aparato al lugar de servicio técnico autorizado más cercano para su inspección, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
12. No deje que el cable de la batidora con base cuelgue del borde de la mesa o del mostrador.
13. Las cuchillas son filosas. Manipule las hojas con cuidado cuando las inserta o las retira.
14. No retire los alimentos hasta que la batidora con base esté apagada y el espetón se detenga.
15. Para evitar dañar el conjunto de engranajes, no sumerja el conjunto principal del accesorio cortador de verduras en agua ni en otros líquidos.





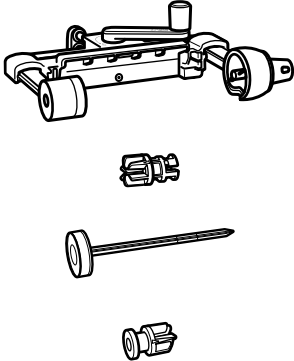
## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

**Este producto ha sido diseñado únicamente para uso doméstico.**

# USO DEL ACCESORIO CORTADOR DE VERDURAS

## TABLA DE HOJAS DEL ACCESORIO CORTADOR DE VERDURAS

Elija la hoja según su preferencia. Las dos hojas funcionan bien para muchos tipos de receta, como entradas horneadas, wraps, y sushi. Pruebe con ambas hojas para identificar el grosor que desea.

| ICONO  | USE ESTAS PIEZAS  | CON ESTAS PIEZAS   | ALIMENTOS SUGERIDOS                                | VELOCIDAD                                    |
|--|---|--|--|--|
|  THIN  | <b>Hoja delgada*</b><br> | <b>Cuerpo principal del accesorio, soporte para alimentos, espetón para alimentos, y adaptador para calabacín/pepino ***</b> |  |  |
|  THICK | <b>Hoja gruesa**</b><br> |   | CALABACÍN<br>PATATA<br>MANZANA<br>BATATA<br>PEPINO | <b>Velocidad para revolver a Velocidad 2</b> |

\*El grosor aproximado de la hoja será de 1,3 mm.

\*\*El grosor aproximado de la hoja será de 1,8 mm.

\*\*\*El adaptador para calabacín/pepino solo se debe utilizar para alimentos blandos.

### PARA VER INSTRUCCIONES EN VIDEO, RECETAS Y OTRA INFORMACIÓN SOBRE EL USO DEL ACCESORIO CORTADOR DE VERDURAS

Visite [kitchenaid.com/quickstart](https://kitchenaid.com/quickstart) para ver instrucciones adicionales con videos, recetas inspiradoras y consejos sobre cómo usar el accesorio cortador de verduras.

# USO DEL ACCESORIO CORTADOR DE VERDURAS

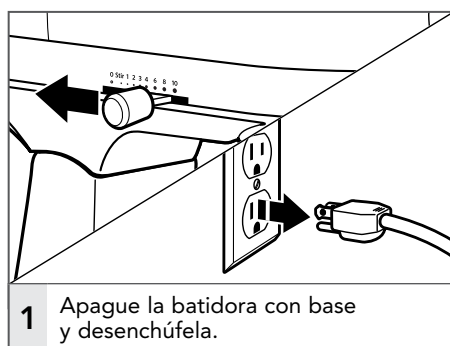
## TABLA DE PREPARACIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS

**NOTA:** Para obtener los mejores resultados, los alimentos deben tener un diámetro de 1,5 a 3,5 pulg. (3,8 a 8,9 cm).

| ALIMENTOS | TIPO RECOMENDADO    | COMO PREPARARLO  | ESPETÓN                         | USAR ADAPTADOR |
|-----------|---------------------|--|---------------------------------|----------------|
| Calabacín | Firme y grueso      | Cortar los extremos (Longitud máx. de 4,5 pulg./11,4 cm)                         | Insertar por completo           | Sí             |
| Pepino    | Firme y grueso      | Cortar los extremos (Longitud máx. de 4,5 pulg./11,4 cm)                         | Insertar por completo           | Sí             |
| Manzana   | Firme y grueso      | Dejar los extremos   | Insertar hasta la primera marca | No             |
| Patata    | Redondo y simétrico | Cortar los extremos para que queden cuadrados (Longitud máx. de 5,5 pulg./14 cm) | Insertar hasta la primera marca | No             |
| Batata    | Redondo y simétrico | Cortar los extremos para que queden cuadrados (Longitud máx. de 5,5 pulg./14 cm) | Insertar hasta la primera marca | No             |

**NOTA:** Para los alimentos más duros, como jícama o mandioca, pele antes de procesar.

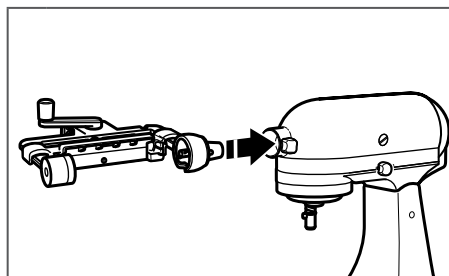
## AJUSTE DEL ACCESORIO CORTADOR DE VERDURAS A LA BATIDORA CON BASE



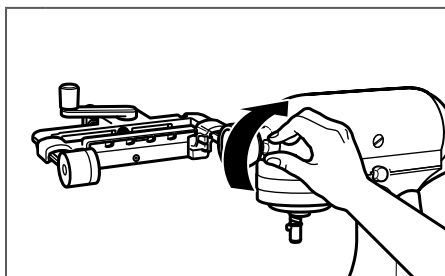
# USO DEL ACCESORIO CORTADOR DE VERDURAS



- 2** Para las batidoras con base que tienen una cubierta de receptáculo de alimentación con bisagra: levante para abrir.  
Para las batidoras con base que tienen una cubierta de receptáculo de alimentación desmontable: gire la perilla del accesorio hacia la izquierda para retirar la cubierta.



- 3** Inserte el accesorio cortador de verduras en el receptáculo de alimentación y asegúrese de que el eje del motor encaje en el receptáculo cuadrado.  
Gire el accesorio cortador de verduras hacia delante y hacia atrás si es necesario. La chaveta de la cavidad del eje se deslizará por completo en la muesca del borde del receptáculo cuando esté en la posición correcta.

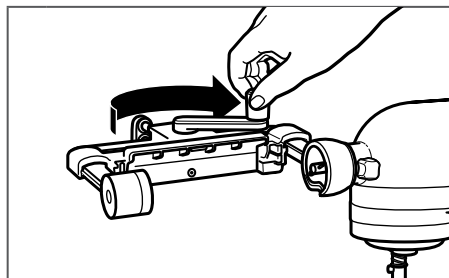


- 4** Apriete la perilla de ajuste hasta que el accesorio cortador de verduras esté completamente fijo en la batidora con base.

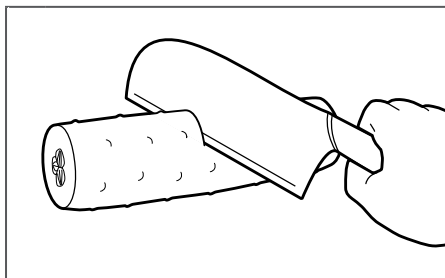
# USO DEL ACCESORIO CORTADOR DE VERDURAS

## PREPARACIÓN PARA PROCESAR CALABACÍN/PEPINO

**NOTA:** Consulte la tabla "Preparación de frutas y verduras" antes de procesar.

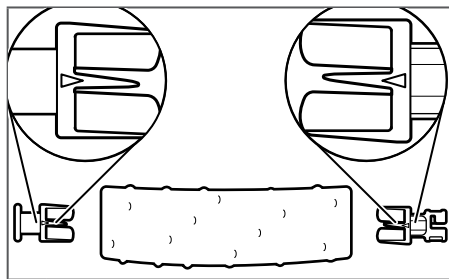


- 1** Gire la palanca hacia la derecha a la posición de bloqueo.

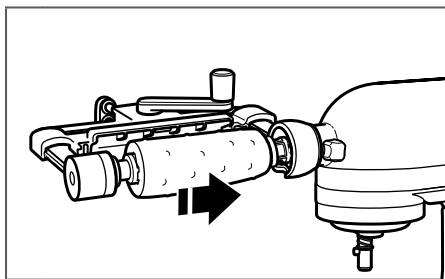


- 2** Corte el pepino o calabacín con una longitud máxima de 4,5 pulg. (11,4 cm).

**SUGERENCIA:** La primera marca en el espátula para alimentos está a 4,5 pulg. (11,4 cm) desde la base redonda del espátula.



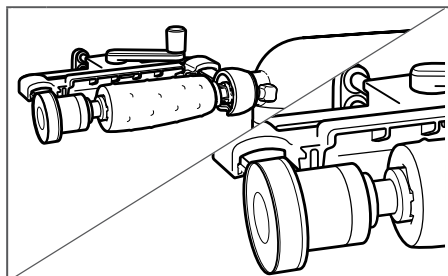
- 3** Inserte el soporte para alimentos en un extremo, luego el adaptador para calabacín/pepino en el otro usando las marcas para alinear el soporte y el adaptador. Asegúrese de que el soporte para alimentos y el adaptador queden centrados.



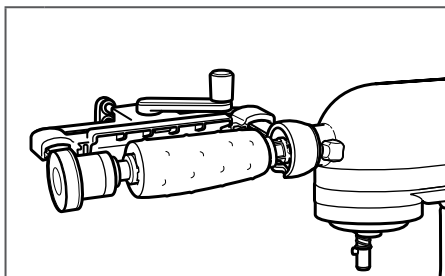
- 4** Coloque el alimento y el soporte en el cuerpo principal y gire hacia la izquierda para bloquearlos.



# USO DEL ACCESORIO CORTADOR DE VERDURAS



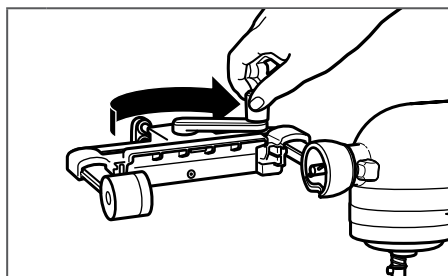
- 5** Inserte el espetón para alimentos en el soporte correspondiente del accesorio y asegúrese de que atraviese por completo la verdura. Verifique que no quede una brecha entre la perilla del espetón y el soporte en el cuerpo principal.



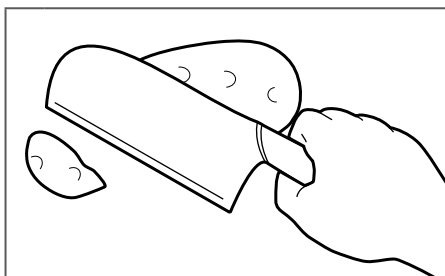
- 6** Una vez que esté listo, comience con el paso 1 de la sección "Procesamiento de frutas y verduras".

ESPAÑOL

## PREPARACIÓN PARA PROCESAR OTRAS FRUTAS Y VERDURAS

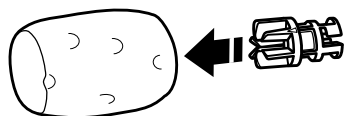


- 1** Gire la palanca hacia la derecha a la posición de bloqueo.

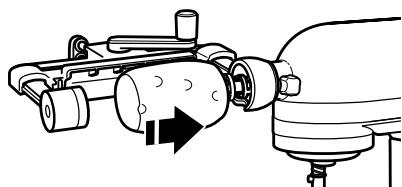


- 2** Corte los alimentos de manera que se ajusten al cuerpo principal del accesorio. El tamaño máximo del alimento debe ser aproximadamente 3,5 pulg. (8,9 cm) de diámetro y 5,5 pulg. (14 cm) de largo.

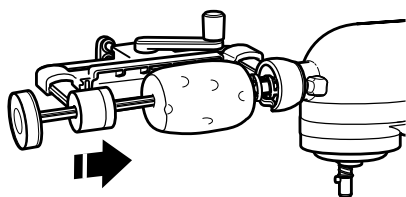
## USO DEL ACCESORIO CORTADOR DE VERDURAS



- 3** Inserte por completo el soporte a través del centro del alimento.



- 4** Coloque el alimento y el soporte en el cuerpo principal y gire hacia la izquierda para bloquearlos.



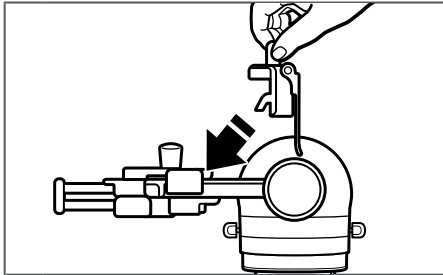
- 5** Inserte el espetón para alimentos en el soporte correspondiente del cuerpo principal del accesorio y asegúrese de que quede centrado en el alimento.

**NOTA:** El espetón para alimentos no necesita quedar insertado por completo. En el caso de alimentos duros, inserte aproximadamente 2 pulg. (5 cm) o hasta la primera marca del espetón.

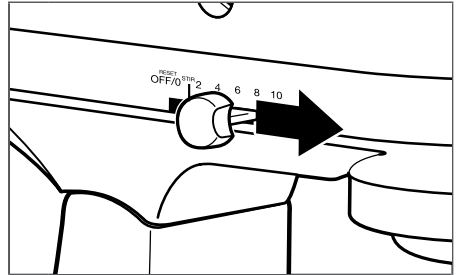
# USO DEL ACCESORIO CORTADOR DE VERDURAS

## PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y VERDURAS

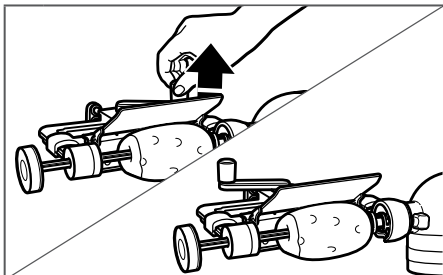
**NOTA:** Cuando utilice el accesorio cortador de verduras, no use corbata, bufanda, ropa suelta, collares largos ni nada que pudiera atorarse en el accesorio. Si tiene el cabello largo, amárreselo.



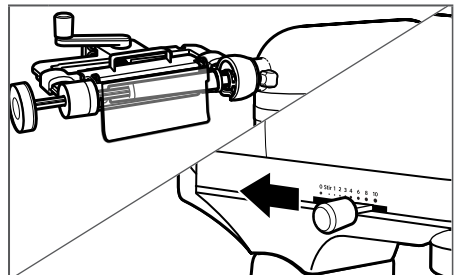
- 1** Inserte la hoja que desea en el portahojas en un ángulo de 45 grados para permitir una alineación adecuada con el cuerpo principal del accesorio. Permita que la cubierta de la hoja descansa sobre el alimento.



- 2** Encienda la batidora con base en la velocidad para revolver. Para obtener los mejores resultados, encienda la batidora antes de liberar la hoja en el alimento.



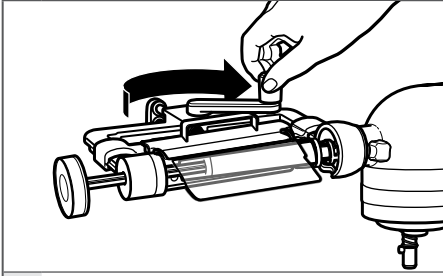
- 3** Tire hacia la batidora y levante la palanca de liberación de la hoja para desbloquear el portahojas. Gire el portahojas lentamente hasta que entre en contacto con el alimento y suelte.



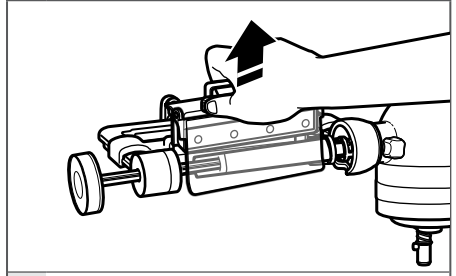
- 4** Cuando termine el procesamiento, apague la batidora.

**NOTA:** El accesorio puede cortar la verdura en varias láminas o en una lámina continua. Eso es normal.

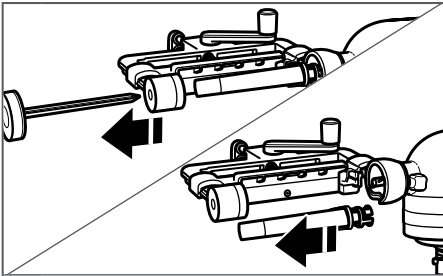
# USO DEL ACCESORIO CORTADOR DE VERDURAS



**5** Gire la palanca hacia la derecha a la posición de bloqueo.



**6** Retire la hoja.



**7** Retire el espetón para alimentos, luego el alimento y el adaptador (si es necesario). Para evitar roturas, no gire el espetón al sacar el alimento. Si resulta difícil sacar el alimento del soporte o el espetón, córtelo hasta el centro en forma longitudinal.

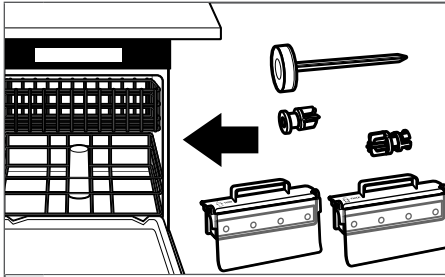
## PARA VER INSTRUCCIONES EN VIDEO, RECETAS Y OTRA INFORMACIÓN SOBRE EL USO DEL ACCESORIO CORTADOR DE VERDURAS

Visite [kitchenaid.com/quickstart](http://kitchenaid.com/quickstart) para ver instrucciones adicionales con videos, recetas inspiradoras y consejos sobre cómo usar el accesorio cortador de verduras.

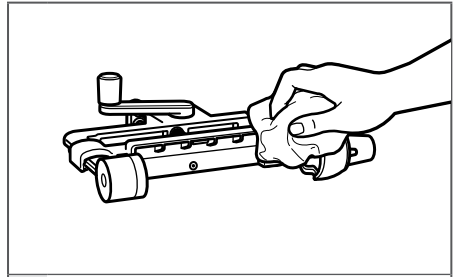
# CUIDADO Y LIMPIEZA

## LIMPIEZA DEL ACCESORIO CORTADOR DE VERDURAS Y SUS ACCESORIOS

**IMPORTANTE:** Para evitar daños en el acabado, nunca lave ni sumerja el cuerpo principal del accesorio cortador de verduras automatizado en agua ni lo coloque en la lavavajillas. Las hojas extraíbles y los accesorios se pueden colocar en la lavavajillas.



**1** Después de usar el accesorio cortador de verduras, retire todas las hojas y accesorios. Lave las hojas y accesorios solo en el estante superior de la lavavajillas.



**2** Limpie el cuerpo principal del accesorio cortador de verduras a mano. Lave con un paño suave húmedo. Asegúrese de limpiar el soporte del espetón que se encuentra en el cuerpo principal. Seque meticulosamente con un paño suave seco. No la lave en la lavavajillas. No la sumerja en el agua.

**NOTA:** Para una limpieza más simple, enjuague las hojas y otros accesorios inmediatamente después de usarlos. Si queda alimento pegado en las hojas, use un cuchillo para retirarlo.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

**Si su batidora con base falla o no funciona mientras se utiliza el accesorio cortador de verduras, revise lo siguiente:**

- ¿Siguió las sugerencias para la preparación que se presentan en "Tabla de hojas del accesorio cortador de verduras"?
- ¿Seleccionó una hoja recomendada para el tipo de alimento que desea procesar?
- ¿Está enchufada la batidora con base? Consulte el manual de "Instrucciones" que vino con la batidora con base para buscar soluciones posibles.

- ¿Está funcionando adecuadamente el fusible en el circuito que va a la batidora con base? Consulte el manual de "Instrucciones" que vino con la batidora con base para buscar soluciones posibles.

Si el problema no se debe a lo mencionado anteriormente, consulte la sección "Cómo obtener servicio técnico" en la Garantía.

No devuelva el accesorio cortador de verduras ni la batidora con base a la tienda, dado que ellos no brindan servicio técnico.

# GARANTÍA Y SERVICIO

GARANTÍA DEL ACCESORIO CORTADOR DE VERDURAS  
KITCHENAID® PARA LOS 50 ESTADOS DE ESTADOS UNIDOS,  
EL DISTRITO DE COLUMBIA, PUERTO RICO Y CANADÁ

Esta garantía se extiende al comprador y a cualquier propietario subsiguiente para el accesorio cortador de verduras usadas en los cincuenta estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.

**Duración de la garantía:** Un año de garantía completa a partir de la fecha de compra.

**KitchenAid pagará por lo siguiente, a su elección:**



Reemplazo sin dificultades de su accesorio cortador de verduras. Consulte la siguiente página para obtener detalles acerca de cómo obtener el servicio o llame al Centro para la eXperiencia del cliente, sin cargo, al **1-800-541-6390**.

O BIEN

Los costos de las piezas de repuesto y del trabajo de reparación para corregir los defectos en los materiales y la mano de obra. El servicio deberá ser provisto por un Centro de servicio autorizado por KitchenAid.

**KitchenAid no pagará por:**

- A. Reparaciones cuando su accesorio cortador de verduras se use para fines ajenos al uso doméstico normal de una familia.
- B. Daños causados por accidente, alteración, uso indebido o abuso.
- C. Cualquier gasto de envío o manejo para llevar el accesorio cortador de verduras a un centro de servicio autorizado.
- D. Piezas de repuesto o costos de mano de obra para accesorio cortador de verduras operados fuera de los cincuenta estados de Estados Unidos y Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.

## EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS

LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO EN LA MEDIDA QUE CORRESPONDA LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O DE CAPACIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, SON EXCLUIDAS EN LA MEDIDA EN QUE SEA LEGALMENTE PERMISIBLE. TODA GARANTÍA QUE SEA IMPUESTA POR LEY SERÁ LIMITADA A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LEY. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ACERCA DE CUÁNTO DEBE DURAR UNA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O CAPACIDAD, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ARRIBA MENCIONADAS PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO.

SI ESTE PRODUCTO NO FUNCIONA COMO LO INDICA LA GARANTÍA, EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DEL CLIENTE SERÁ EL DE REPARARLO O REEMPLAZARLO SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA. KITCHENAID Y KITCHENAID CANADA NO SE RESPONSABILIZARÁN POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y es posible que usted tenga también otros derechos, los cuales varían de un estado a otro o de una provincia a otra.

# GARANTÍA Y SERVICIO

## GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES – EN LOS CINCUENTA ESTADOS DE ESTADOS UNIDOS, EL DISTRITO DE COLUMBIA Y PUERTO RICO

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid que, si el accesorio cortador de verduras presentara alguna falla durante el primer año de compra, KitchenAid se encargará de entregar un reemplazo idéntico o comparable a su domicilio sin cargo y arreglará la devolución el accesorio cortador de verduras original a nosotros. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de un año.

Si el accesorio cortador de verduras fallara durante el primer año de compra, simplemente

llame a nuestro Centro para la eXperiencia del cliente al **1-800-541-6390**, de lunes a viernes. Tenga a mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá el comprobante de compra para iniciar un proceso de reclamo. Proporcione al asesor su dirección de envío completa (No proporcionar números de apartados postales).

Cuando usted reciba el accesorio cortador de verduras de reemplazo, use la caja y los materiales de empaque y la etiqueta de envío prepago para empacar el accesorio cortador de verduras original y envíela a KitchenAid.

## GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES – EN CANADÁ

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid que, si el accesorio cortador de verduras presentara alguna falla durante el primer año de compra, KitchenAid Canada reemplazará el accesorio cortador de verduras con uno idéntico o similar. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de un año.

Si el accesorio cortador de verduras fallara durante el primer año de compra, simplemente llame a nuestro Centro para la eXperiencia del

cliente al **1-800-807-6777**, de lunes a viernes. Tenga a mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá el comprobante de compra para iniciar un proceso de reclamo. Proporcione al asesor su dirección de envío completa.

Cuando usted reciba el accesorio cortador de verduras de reemplazo, use la caja y los materiales de empaque y la etiqueta de envío prepago para empacar el accesorio cortador de verduras original y envíela a KitchenAid.

## CÓMO OBTENER SERVICIO TÉCNICO DESPUÉS DE QUE EXPIRE LA GARANTÍA O CÓMO PEDIR ACCESORIOS Y PIEZAS DE REPUESTO

### En los Estados Unidos y Puerto Rico:

Para obtener información acerca del servicio técnico o para pedir accesorios o piezas de repuesto, llame sin costo al **1-800-541-6390** o escriba a:

Centro para la eXperiencia del cliente,  
KitchenAid Small Appliances,  
P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

### Fuera de los Estados Unidos y Puerto Rico:

Consulte a su distribuidor local de KitchenAid o a la tienda donde compró el accesorio cortador de verduras para obtener información sobre el servicio técnico.

### Para obtener información acerca del servicio en Canadá:

Llame sin costo al **1-800-807-6777**.

### Para obtener información acerca del servicio en México:

Llame sin costo al **01-800-0022-767**.

DISCOVER MORE. DÉCOUVREZ PLUS. DESCUBRA MÁS.  
KITCHENAID.COM/QUICKSTART



PRODUCT QUESTIONS OR RETURNS  
QUESTIONS SUR LE PRODUIT OU LES RETOURS  
PREGUNTAS SOBRE EL PRODUCTO O DEVOLUCIONES

USA: 1.800.541.6390 | KitchenAid.com  
CANADA: 1.800.807.6777 | KitchenAid.ca  
MEXICO: KitchenAid.com.mx  
LATIN AMERICA: KitchenAid-Latam.com



**KitchenAid®**  
FOR THE WAY IT'S MADE.®

®/™ ©2017 KitchenAid. All rights reserved. KITCHENAID and the design of the stand mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere. Used under license in Canada.

®/™ ©2017 KitchenAid. Tous droits réservés. KITCHENAID et la forme du batteur sur socle sont des marques de commerce aux E.-U. et dans d'autres pays. Utilisé sous licence au Canada.

®/™ ©2017 KitchenAid. Todos los derechos reservados. KITCHENAID y el diseño de la batidora con base son marcas registradas en EE.UU. y en otras partes. Usada en Canadá bajo licencia.