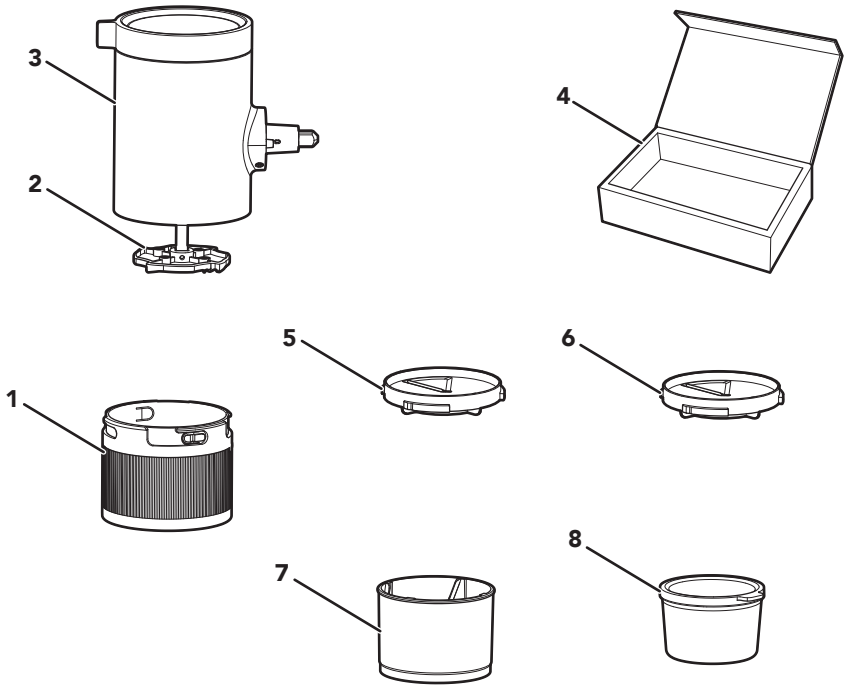


TEILE UND FUNKTIONEN



- 1. Abnehmbarer Eisbecher
- 2. Eisbecher-Schieber
- 3. Oberes Gehäuse
- 4. Praktischer Aufbewahrungsbehälter

- 5. Feine Rasierklinge
- 6. Grobe Rasierklinge
- 7. Eisbecher-Hülle
- 8. Kunststoff-Eisform mit Deckel (x4)

PRODUKTSICHERHEIT

Ihre Sicherheit und die Sicherheit anderer sind von großer Wichtigkeit.

Im vorliegenden Handbuch und an Ihrem Gerät sind zahlreiche Sicherheitshinweise zu finden. Lesen und beachten Sie bitte immer alle diese Sicherheitshinweise.



Dies ist das Warnzeichen.

Dieses Zeichen weist Sie auf mögliche Gefahren hin, die zum Tode oder zu Verletzungen führen können.

Alle Sicherheitshinweise stehen nach diesem Zeichen oder dem Wort „GEFAHR“ oder „WARNUNG“. Diese Worte bedeuten:



Sie können schwer oder tödlich verletzt werden, wenn Sie diese Hinweise nicht unmittelbar beachten.



Sie können schwer oder tödlich verletzt werden, wenn Sie diese Hinweise nicht beachten.

Alle Sicherheitshinweise erklären Ihnen die Art der Gefahr und geben Hinweise, wie Sie die Verletzungsgefahr verringern können, aber sie informieren Sie auch über die Folgen, wenn Sie diese Hinweise nicht beachten.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

1. Lesen Sie alle Anleitungen. Bei falscher Verwendung des Geräts besteht Verletzungsgefahr.
2. Nur Europäische Union: Die Geräte dürfen von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, unzureichender Erfahrung oder mangelnden Kenntnissen nur benutzt werden, wenn sie in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.
3. Nur Europäische Union: Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Gerät und Netzkabel außer Reichweite von Kindern aufbewahren.

4. Das Gerät darf von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzt werden.
5. Dieses Gerät darf von Kindern ab acht Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, unzureichender Erfahrung oder mangelnden Kenntnissen nur benutzt werden, wenn sie in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht reinigen oder warten.
6. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
7. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
8. Schalten Sie das Gerät bei Nichtgebrauch oder vor dem Reinigen aus (OFF/0), ziehen Sie den Netzstecker und trennen Sie den Shave Ice Vorsatz vom Gerät. Schalten Sie das Gerät aus und stellen Sie sicher, dass der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen.
9. Die Verwendung von nicht durch den Hersteller empfohlenem Zubehör kann zu einem Brand oder Stromschlag oder zu Personenschäden führen.
10. Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
11. Berühren Sie keine sich bewegenden Teile. Halten Sie Ihre Finger von der Austrittsöffnung fern.
12. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Netzstecker beschädigt ist, das Gerät nicht einwandfrei funktioniert oder wenn es fallen gelassen oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zur Prüfung, Reparatur oder elektrischen bzw. mechanischen Einstellung zur nächsten Servicestelle.
13. Lesen Sie auch den Abschnitt „Wichtige Sicherheitshinweise“ in der Bedienungsanleitung der Küchenmaschine.
14. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen und bevor Sie das Gerät reinigen.
15. Die Messer sind scharf. Gehen Sie vorsichtig damit um.





16. Hinweise zur Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, finden Sie im Abschnitt „Pflege und Reinigung“.
17. Das Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und für ähnliche Anwendungen vorgesehen, beispielsweise:
- in Personalküchenbereichen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen
 - in Bauernhäusern
 - in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen
 - in Zimmern mit Übernachtung und Frühstück.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF

Vollständige Informationen zum Produkt, Anleitungen und Videos, einschließlich Garantiehinweise, finden Sie unter www.KitchenAid.de oder www.KitchenAid.eu. Dadurch können Sie sich möglicherweise die Kosten für einen Technikereinsatz sparen. Um eine kostenlose Ausfertigung der Informationen im Internet in Papierform zu erhalten, melden Sie sich telefonisch unter **00 800 381 040 26**.

GRUNDLAGEN

Der Shave Ice-Vorsatz ist mit allen KitchenAid Küchenmaschinen für den Haushalt kompatibel. Stellen Sie die Klingen nach Bedarf auf Shave Ice ein.

NAME	TEIL	SYMBOL	VERWEN- DUNGS- ZWECK	GESCHWIN- DIGKEIT
Grobe Rasierklinge			Für eine größere Eisrasur/ Eissplitter.	10
Feine Rasierklinge			Für eine feine, lockere, schneeähnliche Beschaffenheit nach der Eisrasur.	

HINWEIS: Für detaillierte Anweisungen zum Auswechseln der Klingen siehe Abschnitt „AUSWECHSELN DER KLINGE“.

TEMPERIEREN DER EISPUCKS

Temperieren bedeutet, dass sich das Eis an die Raumtemperatur anpasst, bis es glänzend und nass aussieht und von allen Seiten durchsichtig ist. Das Temperieren ist ein wichtiger Schritt, um sehr leichtes und lockeres Shave Ice zu erhalten. Die Dauer des Temperierens hängt von vielen Faktoren ab. In den meisten Fällen sollte der Eispuck innerhalb von 10 Minuten oder weniger einsatzbereit sein.



HINWEIS: Eispucks aus reinem Wasser müssen temperieren. Anweisungen zum Temperieren von Eis auf Mischbasis finden Sie in den Rezeptdetails.

Die Eisformen bieten optimale Ergebnisse bei grober und feiner Rasur. Es ist ganz einfach, Shave Ice aus dem temperierten Eis der Formen herzustellen.

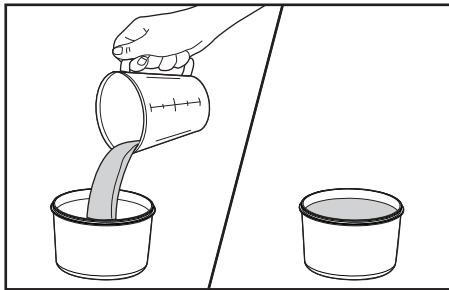
TIPP: Für das lockerste Shave Ice empfehlen wir, den Eispuck 10 Minuten lang zu temperieren und dann die feine Rasierklinge zu verwenden.

VERWENDUNG DES PRODUKTS

VORBEREITUNG DER EISPUCKS

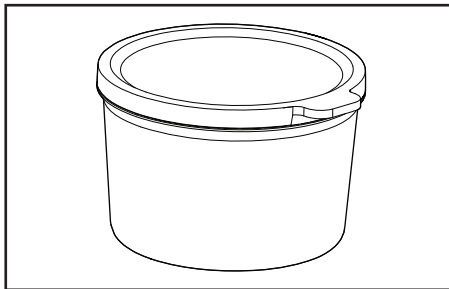
1. Füllen Sie die Eisform mit Wasser oder einer Eisbasismischung mit dem Geschmack Ihrer Wahl.

HINWEIS: Damit die Form beim Einfrieren nicht überläuft, achten Sie darauf, sie nicht über die Fülllinie hinaus zu befüllen, die direkt unter dem Rand der Form zu sehen ist.



2. Befestigen Sie den Deckel auf der Form und legen Sie sie 12 bis 24 Stunden lang in den Gefrierschrank.

HINWEIS: Die Einfrierdauer kann variieren und hängt sowohl von der Temperatur des Gefrierschranks als auch vom Zucker- oder Alkoholgehalt der Mischung ab.

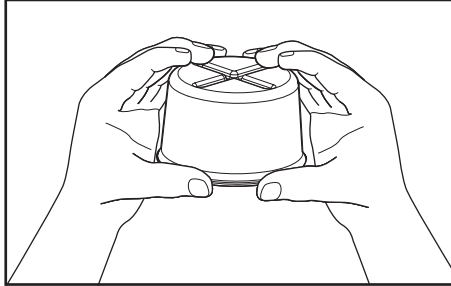


HINWEIS: Weitere Informationen zur Vorbereitung der Eispucks finden Sie im folgenden Abschnitt „Tipps für optimale Ergebnisse“.

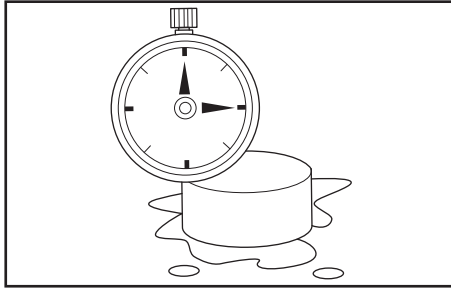
AUFBAU UND ZUSAMMENBAU – VORBEREITUNG FÜR DIE ZUBEREITUNG VON SHAVE ICE

Reinigen Sie den Shave Ice-Vorsatz vor der Verwendung, indem Sie die detaillierten Anweisungen im Abschnitt „PFLEGE UND REINIGUNG“ befolgen.

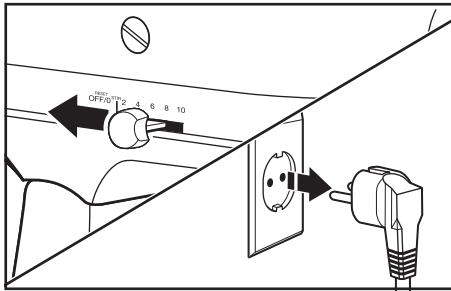
1. Nachdem Sie die Eisformen aus dem Gefrierschrank genommen haben, drücken Sie fest auf den Boden und die Seiten, um den Puck aus der Form zu lösen.



2. Lassen Sie das Eis bei einfachen Eisrezepten bis zu 10 Minuten ruhen. Dies wird als „Temperieren“ bezeichnet und wird empfohlen, um ideale Shave Ice-Ergebnisse zu erzielen.

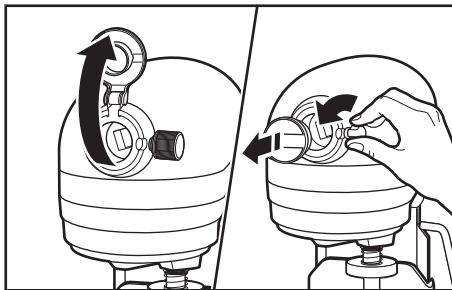


3. Schalten Sie die Küchenmaschine aus (OFF/0) und ziehen Sie dann den Netzstecker.

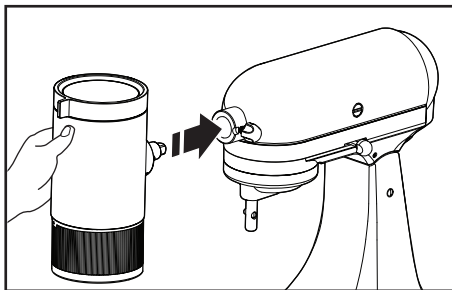


4. Bei Küchenmaschinen mit klappbarer Abdeckung der Zubehörnabe: Zum Öffnen nach oben klappen.

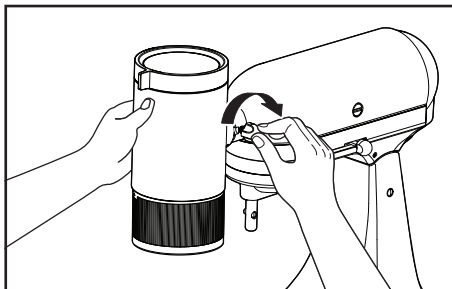
Bei Küchenmaschinen mit abnehmbarer Abdeckung der Zubehörnabe: Drehen Sie die Feststellschraube gegen den Uhrzeigersinn, um die Abdeckung der Zubehörnabe zu entfernen.



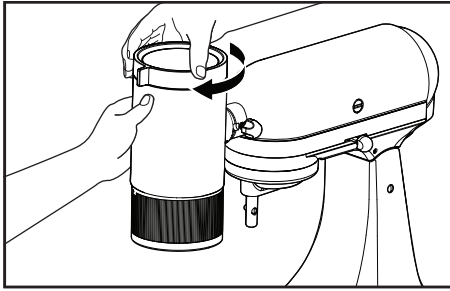
5. Setzen Sie die Antriebswelle des Zubehörs in die Zubehörnabe ein und stellen Sie sicher, dass die Antriebswelle fest im Vierkantsockel sitzt. Drehen Sie den Vorsatz gegebenenfalls vor und zurück, um ihn ordnungsgemäß zu befestigen. Wenn sich der Stift am Gehäuse in der richtigen Position befindet, passt er in die Aussparung am Rand der Zubehörnabe.



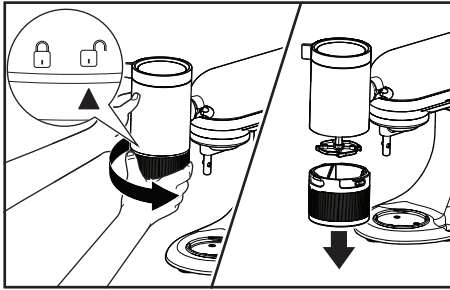
6. Drehen Sie die Feststellschraube der Küchenmaschine im Uhrzeigersinn, bis der Vorsatz fest an der Küchenmaschine sitzt.



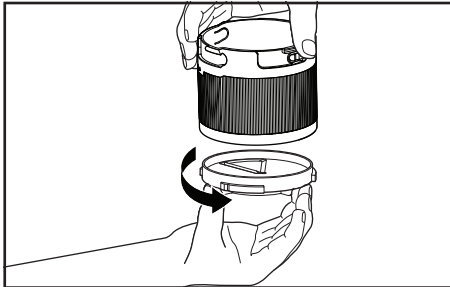
7. Stellen Sie sicher, dass der obere Hebel des Gehäuses ganz nach links gedreht ist. Wenn nicht, drehen Sie ihn nach links, bis er einrastet. Dadurch wird der Vorsatz für die Verwendung vorbereitet. Dieser Vorgang muss abgeschlossen werden, bevor der Eispuck in die Eisschale geladen und am Gehäuse befestigt wird.



8. Nehmen Sie die Eisschale aus dem Gehäuse, indem Sie sie nach rechts drehen und dann nach unten ziehen. Beachten Sie den kleinen Richtungspfeil, der auf das Verriegelungs- und Entriegelungssymbol auf dem Gehäuse ausgerichtet sein muss.



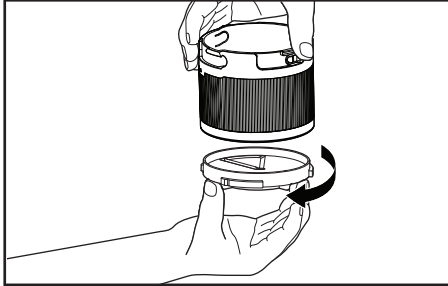
OPTIONAL: Wenn Sie die Klinge wechseln möchten, greifen Sie sie von unten und drehen Sie sie nach rechts, um sie zu entriegeln und zu entfernen.



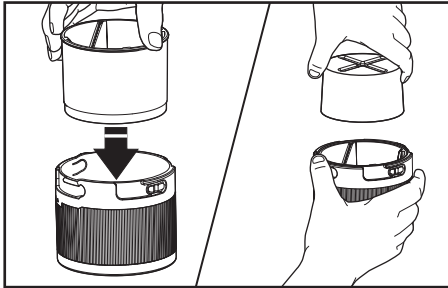
ZUSAMMENBAU

1. Greifen Sie die Klinge von unten und führen Sie sie langsam in den Boden des Eisbechers ein, indem Sie die Verriegelungslaschen aufeinander ausrichten. Sobald die Klinge eingesetzt ist, drehen Sie sie nach links, bis Sie ein Klickgeräusch hören. Dann ist sie richtig eingerastet.

HINWEIS: Jede der Verriegelungslaschen ist unterschiedlich groß, sodass die Klinge nur in der richtigen Position befestigt werden kann.

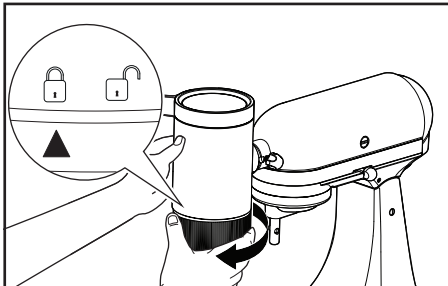


2. Legen Sie die Eisbecher-Hülle in die herausnehmbare Eisschale. Setzen Sie dann einen vorbereiteten Eispuck ein. Stellen Sie sicher, dass der Eispuck mit der schraffierten Seite nach oben eingesetzt wird.

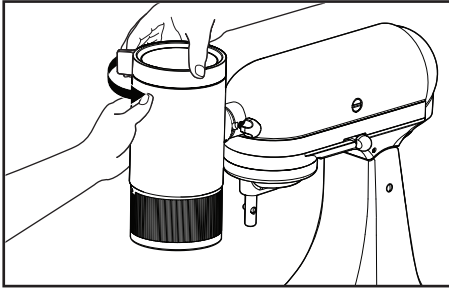


3. Befestigen Sie die herausnehmbare Eisschale an der Unterseite des Hauptgehäuses, und drehen Sie sie nach links, um sie zu verriegeln.

HINWEIS: Der kleine Richtungspfeil auf der herausnehmbaren Eisschale sollte auf die Verriegelungs- und Entriegelungssymbole auf dem Hauptgehäuse ausgerichtet sein.

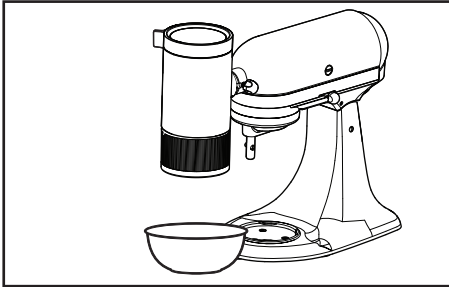


4. Lösen Sie den oberen Hebel, indem Sie ihn vorsichtig nach rechts drehen. Die Feder rastet ein, sobald der Eisschieber fest auf dem Eispuck sitzt. Der Shave Ice-Vorsatz ist nun ordnungsgemäß geladen und einsatzbereit.



EIS RASIEREN

1. Stellen Sie ein Servierschälchen Ihrer Wahl unter den Shave Ice-Vorsatz. Führen Sie diesen Schritt vor dem Starten der Küchenmaschine aus.



⚠️ WARNUNG

Stromschlaggefahr



Stecken Sie den Netzstecker in eine Schutzkontaktsteckdose.

Der Erdungsstift darf nicht entfernt werden.

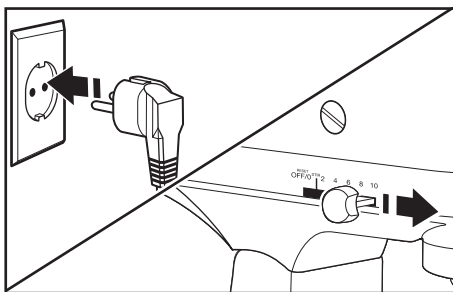
Keine Adapter benutzen.

Verwenden Sie kein Verlängerungskabel.

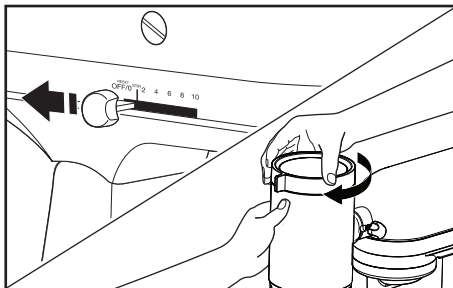
Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zum Tod, einem Brand oder Stromschlag führen.

2. Stecken Sie den Netzstecker der Küchenmaschine in eine geerdete Steckdose. Stellen Sie die Küchenmaschine zum Schaben auf die höchste Geschwindigkeit.

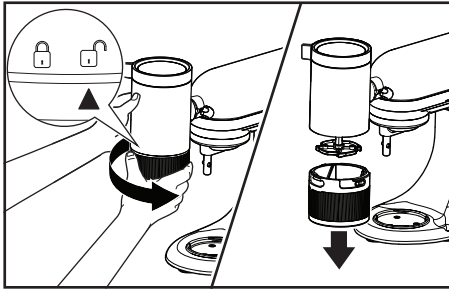
HINWEIS: Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie das Servierschälchen während des Rasierens drehen, um eine gleichmäßigere, kegelförmige Form zu erhalten.



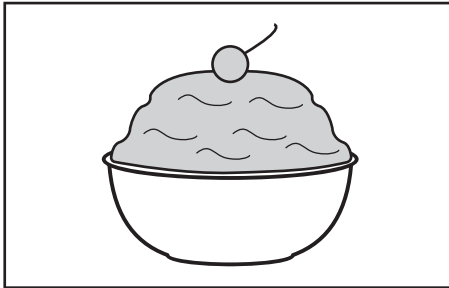
3. Wenn die Rasur abgeschlossen ist, schalten Sie die Küchenmaschine aus, und bringen Sie den oberen Hebel wieder in die Verriegelungsstellung ganz links.



4. Nehmen Sie die Eisschale aus dem Gehäuse, indem Sie sie nach rechts drehen und dann nach unten ziehen. Entsorgen Sie verbleibendes Eis.



5. Runden Sie Ihr Shave Ice-Dessert mit einer Vielzahl von Geschmacksnoten oder Toppings Ihrer Wahl ab.



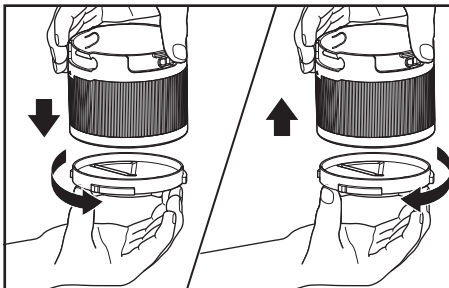
Weitere Tipps, Tricks und Rezepte, mit denen Sie Ihr Shave Ice-Erlebnis noch weiter verfeinern können, finden Sie im Folgenden.

Weitere Rezepte und Inspirationen finden Sie unter www.KitchenAid.com

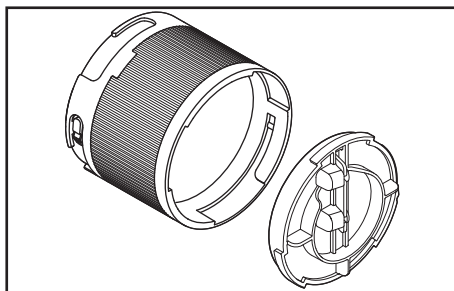
AUSWECHSELN DER KLINGE

1. Greifen Sie die Klinge von unten und drehen Sie sie nach rechts, um sie zu entfernen, oder nach links, um sie anzubringen.

Sobald die Klinge eingesetzt ist, drehen Sie sie nach links, bis Sie ein Klickgeräusch hören, damit sie richtig einrastet.



2. Jede der Verriegelungsglaschen ist unterschiedlich groß, sodass die Klinge nur in der richtigen Position befestigt werden kann.

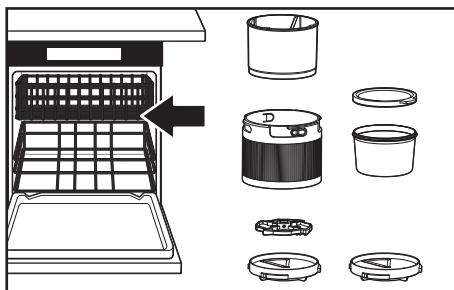


PFLEGE UND REINIGUNG

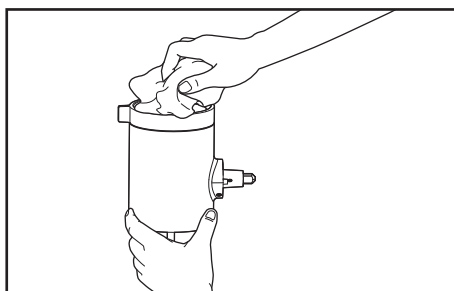
WICHTIG: Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen und bevor Sie das Gerät reinigen.

HINWEIS: Das Gerät vor der Reinigung ordnungsgemäß auseinandernehmen. Anweisungen hierzu finden Sie im Abschnitt „AUFBAU UND ZUSAMMENBAU“ in den Schritten 7, 8 und „Optional“.

1. **Die folgenden Teile sind nur im Oberkorb spülmaschinenfest:** Herausnehmbare Eisschale, feine und grobe Klingen, Kunststoff-Eisformen, Eisbecher-Schieber, Eisbecher-Hülle und Deckel.



2. Tauchen Sie das Gehäuse nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Wischen Sie diese Komponenten mit einem warmen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie sie gründlich mit einem weichen Tuch ab, bevor Sie sie wieder verwenden oder aufbewahren. Sie können aber auch in warmem Seifenwasser gründlich gereinigt und anschließend abgespült und abgetrocknet werden.



TIPPS FÜR OPTIMALE ERGEBNISSE

Aufbau des Shave Ice-Vorsatzes

- Es wird empfohlen, dass Sie Ihren Shave Ice-Vorsatz zuerst an der Küchenmaschine anbringen, bevor Sie weitere Schritte zum Aufbau durchführen.
- Um den durchsichtigen Eisbecher aus Kunststoff leichter in das obere Gehäuse einsetzen zu können, sollten Sie auf den kleinen schwarzen Pfeil achten. Dieser Pfeil muss an den Verriegelungs-/Entriegelungssymbolen auf dem oberen Gehäuse ausgerichtet sein.
- Beachten Sie beim Wechseln der Klängen, dass die Klängen über 3 verschieden große Laschen verfügen, die an den entsprechenden Schlitzten am Boden des Eisbechers ausgerichtet sein müssen. Wenn die Laschen falsch ausgerichtet sind, kann die Klinge nicht eingesetzt werden.

Shave Ice herstellen

- Das Temperieren spielt eine wichtige Rolle bei der Zubereitung von großartigem Shave Ice, da ein Eispuck direkt aus dem Gefrierschrank zu kalt für die Verarbeitung ist. Temperieren bedeutet, dass der/die Eispuck(s) sich leicht bei Raumtemperatur erwärmen, bis die Außenseite des Pucks eine glänzende Oberfläche hat. Dies dauert in der Regel etwa 10 Minuten.
HINWEIS: Eispucks aus reinem Wasser müssen temperieren. Anweisungen zum Temperieren von Eis auf Mischbasis finden Sie in den Rezeptdetails.
- Einige Rezepte, insbesondere solche, bei denen Zutaten mit dem Eispuck eingefroren wurden, können möglicherweise mit der feinen oder der groben Klinge jeweils besser gelingen. Es wird empfohlen, Rezepte mit jeder Klinge auszuprobieren, um zu sehen, welche das gewünschte Ergebnis bringt.

Vorbereiten der Eisformen

- Es ist wichtig, die feine Fülllinie direkt unter dem oberen Rand der Eisformen zu beachten. Die Formen sollten nicht über diese Linie hinaus befüllt werden, da dies das Einfrieren beeinträchtigen könnte.
- Eisformen mindestens 12 Stunden lang einfrieren. Beachten Sie, dass einige Grundrezepte mit Eismischungen aufgrund verschiedener Zutaten möglicherweise mehr Zeit zum Einfrieren benötigen.
- Bei Rezepten mit Zucker gilt es abzuwägen: Die Mischung soll süß schmecken, aber dennoch hart genug gefrieren, um sich rasieren zu lassen. Bitte befolgen Sie die Rezepte so genau wie möglich, um großartige Ergebnisse zu erzielen.
- Bei alkoholischen Rezepten sollte die Mischung nicht mehr als 8 % Alkoholgehalt haben. Dadurch wird sichergestellt, dass die Mischung für eine Rasur hart genug gefriert.
- Sie können die Eispucks auch aus den Formen nehmen und in einem anderen Behälter in Ihrem Gefrierschrank aufbewahren. Dies wird als „Eisernte“ bezeichnet und hilft Ihnen dabei, sicherzustellen, dass Sie immer Eis zur Hand haben, wenn Sie Shave Ice brauchen.

Tipps für Probleme bei der Zubereitung von Shave Ice

- Die feine Klinge erzeugt grobes Eis: Dies kann auftreten, wenn das Eis noch zu kalt ist. Versuchen Sie es mit einer längerer Temperierzeit. Alternativ können Sie die Klinge auf mögliche Schäden überprüfen, da diese die Rasierleistung beeinträchtigen können.
- Puck lässt sich nicht rasieren: Dies kann auftreten, wenn eine Rezeptur zu weich oder zu hart ist. Wenn die Mischung zu weich ist, kann sie zu viel Zucker oder Alkohol enthalten, um richtig zu gefrieren. Bereiten Sie die Mischung ggf. noch einmal zu. Wenn die Mischung zu hart ist, muss der Puck möglicherweise länger temperiert werden. Siehe „Shave Ice herstellen“.
- Wenn es weiterhin Schwierigkeiten gibt, wenden Sie sich an den Kundendienst von KitchenAid. Kontaktinformationen für Ihre Region finden Sie unter www.KitchenAid.com.

DETAILLIERTE INFORMATIONEN ZUR VERWENDUNG DES SHAVE ICE-VORSATZES

Unter www.KitchenAid.com finden Sie weitere Anleitungen mit Videos sowie inspirierende Rezepte und Tipps zur Verwendung des Shave Ice-Vorsatzes.

REZEPTE MIT SHAVE ICE

Ganz individuell.

SHAVE ICE FÜR JEDEN TAG

Pucks vorbereiten. Wasser in die Kunststoff-Eisformen gießen und sie 12-24 Stunden lang einfrieren.

Zutaten:

- 1 Eispuck (gefroren)
- Sirup für Shave Ice nach Geschmack

Den Eispuck bei Raumtemperatur ruhen (temperieren) lassen, bis die Außenseite des Pucks eine glänzende Oberfläche hat. Den Eispuck in den Shave Ice-Vorsatz von KitchenAid einlegen. Eine Schüssel unter den Aufsatz stellen, die Geschwindigkeit auf 10 einstellen und das Eis rasieren. Das Eis so fest wie möglich in eine kleine Schüssel oder einen Becher (eine Schale mit 4 cm x 2 cm ist ideal) drücken und dann mit der gewünschten Menge Sirup beträufeln. Viel Spaß!

Für ein cremigeres Shave Ice:

Eine kleine Portion Vanilleeis in Ihre Schüssel (eine Schale mit 4 cm x 2 cm ist ideal) geben und das Shave Ice darum und darüber platzieren. Mit Sirups Ihrer Wahl und anschließend mit einem Spritzer gesüßter Kondensmilch beträufeln.

KREATIVE ANREGUNG: Weitere Toppings können hinzugegeben werden, z. B. eine Prise Matcha, frisches gewürfeltes Obst, Karamellsauce, leckere Süßigkeiten und Schlagsahne.

Noch individueller!

SHAVE ICE MIT KAFFEE UND SAHNE

Zutaten:

- 1 Puck gefrorener Kaffee
- 1 Tasse Milch nach Wahl, kalt
- 1 Kugel Vanilleeis

Zubereitung:

Eispucks herstellen. Übrigen Kaffee in die Kunststoff-Eisformen gießen und 12–24 Stunden lang einfrieren. Dieses Rezept erfordert keine Temperierung.

Den Kaffeeispuck in den Shave Ice-Vorsatz von KitchenAid einlegen. Eine Schüssel unter den Aufsatz stellen, die Geschwindigkeit auf 10 einstellen und das Kaffeeeis rasieren.

Das geschabte Kaffeeeis gleichmäßig auf zwei Tassen aufteilen. Eine Tasse Milch in jede Tasse geben und mit einer Gabel zügig verquirlen. Einen Löffel Vanilleeis hinzugeben und mit einem Löffel servieren.

KREATIVE ANREGUNG: Das Eis kann auch ohne Milch als traditionelles Shave Ice-Dessert zubereitet werden. Zuerst einen Löffel Eiscreme in die Schüssel geben. Dann das Kaffeeeis rasieren und das geschabte Eis um die Eiskugel herum und darüber verteilen. Mit Sahne oder gesüßter Kondensmilch beträufeln. (1 Puck = 1 Kaffee-Shave Ice)

Werden Sie kreativ!

SAFTIGE SLUSHIES

1 gefrorener Puck = 28-280 ml Slushy

Zutaten:

- 1 Puck gefrorener Saft (Apfel-, Orangen-, Cranberry-Saft ohne Fruchtfleisch)
- Wasser mit Kohlensäure, gekühlt

Zubereitung:

Eispucks herstellen. Saft in die Kunststoff-Eisformen gießen und sie 12-24 Stunden lang einfrieren. Dieses Rezept erfordert keine Temperierung.

Den Saftispuck in den Shave Ice-Vorsatz von KitchenAid einlegen. Den Pfeil auf dem Kanister am Entriegelungssymbol ausrichten und dann gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis er einrastet. Eine Schüssel unter den Aufsatz stellen, die Geschwindigkeit auf 10 einstellen und das Safteis rasieren.

Das geschabte Eis in ein Glas geben, eine $\frac{3}{4}$ Tasse Wasser mit Kohlensäure hinzugeben und mit einer Gabel kräftig verquirlen. Viel Spaß!

Probieren Sie etwas Neues!**FRUCHTIGES LIMONADENSORBET**

Fruchtsaft-Eispucks (für 2 Portionen):

- 227 g Obst nach Wahl (gefroren oder frisch)
- 1 Tasse Wasser
- 1 EL Honig

Zubereitung:

Für die Eispucks: 227 g Obst nach Wahl mit 1 Tasse Wasser und 1 Esslöffel Honig. Die Mischung durch ein feines Sieb gießen, um Zellstoff oder Samen zu entfernen. Dann in die Kunststoff-Eisformen gießen und sie 12-24 Stunden lang einfrieren. Dieses Rezept erfordert keine Temperierung.

Für Limonade:

1 Fruchteispuck (gefroren)

Limonade nach Wahl, kalt

Den Fruchteispuck in den Shave Ice-Vorsatz von KitchenAid einlegen. Den Pfeil auf dem Kanister am Entriegelungssymbol ausrichten und dann gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis er einrastet. Eine Schüssel unter den Aufsatz stellen, die Geschwindigkeit auf 10 einstellen und das gefrorene Fruchtpüree rasieren.

Das geschabte Fruchteis in ein Glas Ihrer Wahl geben. Eine $\frac{3}{4}$ Tasse Limonade in jede Tasse geben und mit einer Gabel zügig verquirlen. Viel Spaß!

KREATIVE ANREGUNG: Statt Limonade kann auch Eistee verwendet werden.

ENTSORGUNG VON ELEKTROGERÄTEN

ENTSORGEN DES VERPACKUNGSMATERIALS

Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar und mit dem Recycling-Symbol ♻️ versehen. Die verschiedenen Komponenten der Verpackung müssen daher verantwortungsvoll und in Übereinstimmung mit den geltenden Gesetzen und Vorschriften zur Abfallentsorgung entsorgt werden.

RECYCLING DES PRODUKTS

- Sie leisten einen positiven Beitrag für den Schutz der Umwelt und die Gesundheit des Menschen, wenn Sie dieses Gerät einer gesonderten Abfallsammlung zuführen. Im unsortierten Siedlungsmüll könnte ein solches Gerät durch unsachgemäße Entsorgung negative Konsequenzen nach sich ziehen.

Einzelheiten zu Behandlung, Verwertung und Recycling des Produktes erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung, Ihrem Abfallunternehmen oder dem Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

FÜR DIE EUROPÄISCHE UNION

Dieses Gerät wurde in Übereinstimmung mit den Sicherheitsbestimmungen der folgenden EG-Richtlinien konzipiert, konstruiert und verteilt: 2014/35/EU, 2014/30/EU und 2011/65/EU (RoHS-Richtlinie) und folgende Änderungen.

KITCHENAID GARANTIE (“GARANTIE”) BEDINGUNGEN

für Deutschland - Belgien - die Schweiz - Österreich - Luxemburg

FÜR DEUTSCHLAND - ÖSTERREICH - LUXEMBURG:

Dem Endkunden, der zugleich Verbraucher ist, gewährt die KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgien (“**Garantiegeber**”) eine Garantie gemäß den nachstehenden Bedingungen.

Die Garantie gilt zusätzlich zu den dem Endkunden gegen den Verkäufer des Produktes zustehenden gesetzlichen Gewährleistungsrechten und schränkt diese nicht ein.

FÜR BELGIEN:

Dem Endkunden, der zugleich Verbraucher ist, gewährt die KitchenAid Europa, Inc. BUIV, Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgien, USt-IdNr.: BE 0441.626.053 RPR Brüssel („**Garantiegeber**”) eine Garantie gemäß den nachstehenden Bedingungen.

Die Garantie gilt zusätzlich zu den dem Endkunden gegen den Verkäufer des Produktes zustehenden gesetzlichen Gewährleistungsrechten und schränkt diese nicht ein. Insbesondere profitieren Sie als Verbraucher rechtmäßig von einer zweijährigen gesetzlichen Konformitätsgarantie gegenüber dem Verkäufer, wie sie in der nationalen Gesetzgebung für den Verkauf von Konsumgütern festgelegt ist (Artikel 1649bis bis 1649octies des belgischen Code Civil), sowie von der gesetzlichen Garantie in Bezug auf versteckte Mängel (Artikel 1641 bis 1649 des belgischen Code Civil).

FÜR DIE SCHWEIZ:

Dem Endkunden, der zugleich Verbraucher ist, gewährt die KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgien („**Garantiegeber**”) eine Garantie gemäß den nachstehenden Bedingungen.

Die Garantie gilt zusätzlich zu den dem Endkunden gegen den Verkäufer des Produktes zustehenden gesetzlichen Gewährleistungsrechten, die in bestimmten Fällen weiter gefasst sein können als die hier aufgeführten Rechte, und schränkt diese nicht ein.

1. UMFANG DER GARANTIE UND GARANTIEBEDINGUNGEN

- a) Der Garantiegeber gewährt die Garantie für die unter 1.b) genannten Produkte, die ein Verbraucher von einem Händler oder einem Unternehmen der KitchenAid Gruppe innerhalb der Länder im Europäischen Wirtschaftsraum, in Moldau, Montenegro, Russland, Schweiz oder der Türkei gekauft hat.
- b) **NUR FÜR LUXEMBURG:** Die Garantie gilt nur insoweit, als sich das Produkt, für das die Dienstleistungen im Rahmen der Garantie angefordert werden, in einem der unter Artikel 1.a) oben aufgeführten Länder befindet.
- c) Die Garantiefrist hängt von dem jeweiligen Produkt ab und ist wie folgt:

Zwei Jahre Komplettgarantie ab dem Kaufdatum.

- d) Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum, d.h. dem Datum, an dem ein Verbraucher das Produkt bei einem Händler oder einem Unternehmen der KitchenAid Gruppe gekauft hat.
- e) Die Garantie bezieht sich auf die Mangelfreiheit des Produkts.
- f) Sollte während der Garantiefrist ein Mangel auftreten, so gewährt der Garantiegeber dem Verbraucher im Rahmen dieser Garantie die folgenden Leistungen nach Wahl des Garantiegebers:
 - Reparatur des mangelhaften Produkts oder Produktteils oder
 - Austausch des Produkts oder Produktteils. Sofern ein Produkt nicht mehr verfügbar ist, ist der Garantiegeber berechtigt, das Produkt gegen ein gleich- oder höherwertiges Produkt auszutauschen.

- g) Sofern der Verbraucher die Garantie in Anspruch nehmen will, hat er sich an die länderspezifischen KitchenAid- Kundendienstzentren oder direkt an den Garantiegeber unter KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgien;

Email-Adresse **DEUTSCHLAND: CONSUMERCARE.DE@kitchenaid.eu**

Email-Adresse **BELGIEN: CONSUMERCARE.BE@kitchenaid.eu**

Email-Adresse **ÖSTERREICH: CONSUMERCARE.AT@kitchenaid.eu**

zu wenden. Die länderspezifischen KitchenAid-Kundendienstzentren können unter der Telefonnummer 00800 3810 4026 erfragt werden.

FÜR DIE SCHWEIZ:

Novissa AG

Schulstrasse 1a

CH-2572 Sutz

Telefonnummer: +41 32 475 10 10

E-Mail-Adresse: info@novissa.ch

Novissa Service Center

VEBO Genossenschaft

Haselweg 2

CH-4528 Zuchwil

Telefonnummer: 032 686 58 50

E-Mail-Adresse: service@novissa.ch

FÜR LUXEMBURG:

GROUP LOUISIANA S.A.

5 Rue du Château d'Eau

L-3364 LEUDELANGE

Telefonnummer: +352 37 20 44 504

E-Mail-Adresse: myriam.grof@grlou.com

NUR FÜR DEUTSCHLAND:

Der Garantiegeber bzw. das KitchenAid-Kundendienstzentrum wird entscheiden, welche Garantieleistung erbracht wird (Austausch des Produkts oder eines Produktteils oder Reparatur) und ob eine Einsendung des Produkts oder Produktteils erforderlich ist.

- h) Die Kosten für die Reparatur, einschließlich der Ersatzteile, und die Portokosten für die Lieferung eines mangelfreien Produkts oder Produktteils trägt der Garantiegeber. Ebenso trägt der Garantiegeber die Portokosten für die Rücksendung des mangelhaften Produkts oder Produktteils, sofern die Einsendung des Produkts oder Produktteils von dem Garantiegeber oder dem länderspezifischen KitchenAid-Kundendienstzentrum gefordert wurde. Der Verbraucher hat jedoch die Kosten für eine angemessene Versendungsverpackung des Produkts bzw. des Produktteils zu tragen.
- i) Voraussetzung für die Inanspruchnahme der Garantie ist die Vorlage des Kassenbelegs oder der Rechnung.

2. EINSCHRÄNKUNGEN DER GARANTIE

- a) Die Garantie gilt nur für Produkte, die für private Zwecke genutzt werden. Wenn die Produkte für berufliche oder gewerbliche Zwecke verwendet werden, gilt die Garantie nicht.
- b) Die Garantie gilt nicht im Fall von normalem Verschleiß, unsachgemäßer oder missbräuchlicher Verwendung, Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, Gebrauch des Produkts bei falscher elektrischer Spannung, Installation und Betrieb unter Verletzung der geltenden elektrischen Vorschriften, Gewaltanwendung (z.B. Schläge).
- c) Die Garantie gilt nicht, wenn das Produkt verändert oder umgebaut wurde, z.B. Umbauten von 120-V-Geräten zu 220-240-V-Geräten.
- d) Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.
- e) **Nur für DEUTSCHLAND:** Weitergehende oder andere Ansprüche insbesondere Ansprüche auf Schadensersatz sind soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich vorgeschrieben ist, ausgeschlossen.

Nach Ablauf der Garantiefrist oder für Produkte für die die Garantie nicht gilt, stehen dem Endkunden die KitchenAid-Kundendienstzentren für Fragen und Informationen trotzdem zur Verfügung.

Für allgemeine Fragen stehen Ihnen Mitarbeiter unter der folgenden Telefonnummer zur Verfügung: DEUTSCHLAND - BELGIEN - ÖSTERREICH: 00800 3810 4026

Weitere Informationen erhalten Sie auch auf unserer Website: www.kitchenaid.eu www.kitchenaid.eu (für die Schweiz) und www.grouplouisiana.com (für Luxemburg).

Produktregistrierung

Registrieren Sie jetzt Ihr neues KitchenAid-Gerät: <http://www.kitchenaid.eu/register>

©2023 Alle Rechte vorbehalten.

KITCHENAID und das Design der Küchenmaschine sind eingetragene Marken in den USA und anderen Ländern.