

KitchenAid®

Nederlands

ROOMIJSMAKER INSTRUCTIES EN RECEPTEN

ICE CREAM MAKER INSTRUCTIONS AND RECIPES

SORBETIÈRE MODE D'EMPLOI ET RECETTES

SPEISEEISMASCHINE BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

GELATIERA ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

HELADERA INSTRUCCIONES Y RECETAS

GLASSMASKIN INSTRUKTIONER OCH RECEPT

ISKREM-MASKIN BRUKSANVISNING OG OPPSKRIFTER

JÄÄTELÖKONE KÄYTTÖOHJEET JA RESEPTIT

ISMASKINE INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

SORVETEIRA INSTRUÇÕES E RECEITAS

ÍSGERÐARTÆKI LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

ΠΑΓΩΤΟΜΗΧΑΝΗ ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ



Model 5KICA0WH
Roomijsmaker
Dit toebehoren werd speciaal
ontworpen voor het gebruik met alle
KitchenAid®-keukenrobots.

Inhoudstafel

Veiligheid van de Roomijsmaker.....	1
Belangrijke voorzorgsmaatregelen.....	1
Onderdelen van de Roomijsmaker.....	2
Montage van de Roomijsmaker op de keukenrobot met kantelbare kop.....	3
Montage van de Roomijsmaker op de keukenrobot met liftkom.....	5
Gebruik van de Roomijsmaker.....	7
Tips voor het maken van perfect roomijs.....	7
Behandeling en reiniging.....	8
Recepten.....	8
Garantie op de KitchenAid®-toebehoren in Europa (huishoudelijk gebruik).....	13
Dienst na-verkoop/After sales service.....	13
Klantencontact.....	14

Veiligheid van de Roomijsmaker

Uw eigen veiligheid en die van anderen is héél belangrijk.

In deze handleiding en op uw toestel vindt u tal van belangrijke veiligheids waarschuwingen. Lees deze aandachtig en leef ze strikt na.



Dit is het alarmsymbool.

Dit symbool waarschuwt u voor mogelijke gevaren waarbij u of anderen gedood of verwond kunnen worden.

Alle veiligheids waarschuwingen volgen op het alarmsymbool en de woorden "GEVAAR" of "WAARSCHUWING". Deze woorden betekenen dat:

⚠ GEVAAR

U gedood kunt worden of ernstig gewond kunt raken als u de instructies niet onmiddellijk naleeft.

⚠ WAARSCHUWING

U kunt gedood worden of ernstig gewond raken als u de instructies niet naleeft.

De veiligheids waarschuwingen informeren over het potentiële gevaar, over hoe u de kans op verwondingen kunt verkleinen, en over wat er kan gebeuren als u de instructies niet opvolgt.

BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten steeds basisvoorzorgen worden getroffen, waaronder:

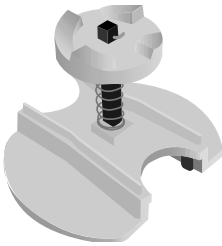
1. Alle instructies lezen.
2. De keukenrobot niet in water of andere vloeistoffen plaatsen om het risico van elektrische schokken uit te sluiten.
3. Dit toestel mag niet worden gebruikt door jonge kinderen noch mindervalide zonder toezicht.
4. Trek de netstekker uit het stopcontact wanneer de keukenrobot niet wordt gebruikt, vóór het aanbrengen of verwijderen van onderdelen en vóór het reinigen.
5. Vermijd contact met bewegende delen. Steek geen vingers in de aansluitopening.
6. Gebruik nooit een keukenrobot met een beschadigd netsnoer of een beschadigde netstekker, na een defect of nadat het toestel is gevallen of op een andere manier beschadigd werd. Om risico's te voorkomen, laat u het best het apparaat in de dichtstbijzijnde erkende dienst na-verkoop/after sales service nakijken, herstellen, of mechanisch of elektrisch bijregelen.
7. Het gebruik van toebehoren die niet door KitchenAid worden aanbevolen of verkocht, kan brand, elektrische schokken of verwondingen veroorzaken.
8. Gebruik de keukenrobot nooit buiten.
9. Laat het netsnoer niet over de rand van de tafel of het werkblad hangen.
10. Dit product werd uitsluitend voor huishoudelijk gebruik ontworpen.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES.

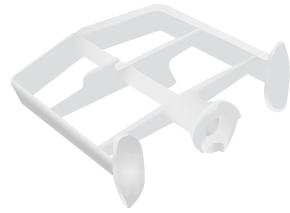
Onderdelen van de Roomijsmaker



Vrieskom — Wanneer de vloeistof in de dubbele wanden van de kom volledig bevroren is, zorgt de kom voor diepe, gelijkmatige bevriezing van het roomijsmengsel tijdens het hele mengproces.



Aandrijving — Wordt bevestigd op de motorkop, boven de ring op de as, en drijft de roerkop aan op alle Europese KitchenAid®-keukenrobots.



Roerspaan — Grijpt in de aandrijving om het roomijsmengsel in de vrieskom uit te spreiden, los te schrapen en te mengen.

N.B.: De vrieskom moet volledig bevroren zijn vóórdat u roomijs kunt maken.

BELANGRIJK: De vrieskom is NIET vaatwasbestendig!

Montage van de roomijsmaker op de keukenrobot met kantelbare kop*



De vrieskom en roerspaan in elkaar zetten:

N.B.: Gebruik de vrieskom zodra u deze uit de diepvriezer hebt gehaald, omdat de vloeistof onmiddellijk begint te ontdooien.

BELANGRIJK: Giet het roomijsmengsel pas in de vrieskom nadat alle onderdelen zijn gemonteerd en de keukenrobot draait.

1. Zet de snelheidsregelaar op "0" (uitschakelen) en haal het netsnoer uit het stopcontact.
2. Kantel de motorkop naar achter en verwijder de mengkom.
3. Plaats de roerspaan in de vrieskom.

4. Plaats de vrieskom op de klemplaat (grendelplaat voor de kom).
5. Draai de vrieskom voorzichtig naar links (in de richting van "L") om deze vast te zetten. De vrieskom moet goed vastzitten op de klemplaat.

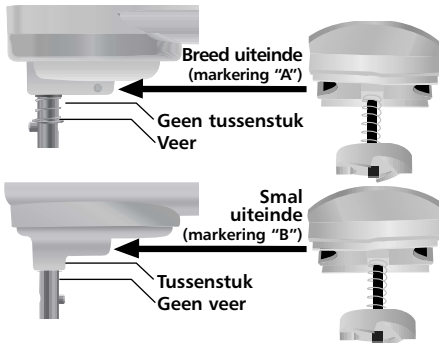


* Zie pagina 5 en 6 voor de keukenrobot met liftkom.

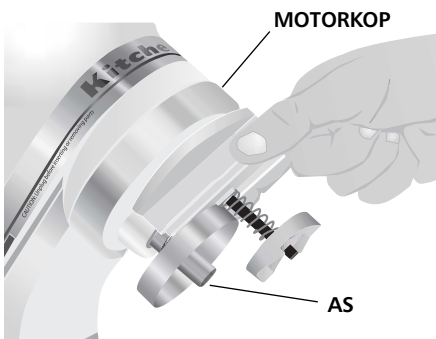
Montage van de Roomijsmaker op de keukenrobot met kantelbare kop*

De aandrijving aansluiten:

1. Controleer of de snelheidsregelaar nog op "0" (uitschakelen) staat en het netsnoer uit het stopcontact is verwijderd.
2. De motorkop moet nog altijd naar achter staan, en de vrieskom en de roerspaan moeten aanwezig zijn.
3. Kijk welk model keukenrobot u hebt door te controleren of er een veer zit op de as en plaats de aandrijving vervolgens zoals wordt aangegeven in de afbeelding.



4. Schuif de aandrijving zo ver mogelijk op de motorkop. Wanneer de aandrijving goed op de motorkop is bevestigd, moeten de buitenste gewelfde randen van de aandrijving gecentreerd zijn op de motorkop. Als dat niet het geval is, schuift u de aandrijving naar voor of naar achter tot deze gecentreerd is op de motorkop. Controleer of de aandrijving goed vastzit door deze omhoog te drukken.



N.B.: Mocht de aandrijving niet op de motorkop passen, probeer dan de andere kant van de aandrijving.

5. Laat de motorkop zakken zodat de aandrijving in de roerspaan grijpt. Als dat niet lukt, schuift u de aandrijving naar voor of naar achter tot het wel lukt.



6. Verzeker U ervan dat de motorkop volledig naar beneden staat.



7. Plaats de hendel in de vergrendel-positie (naar links).
8. Voordat u begint te mengen, test u de vergrendeling door te proberen de motorkop omhoog te zetten.
9. Steek de stekker in een geaard stopcontact.

* Zie pagina 5 en 6 voor de keukenrobot met liftkom.

Montage van de Roomijsmaker op de keukenrobot met liftkom*



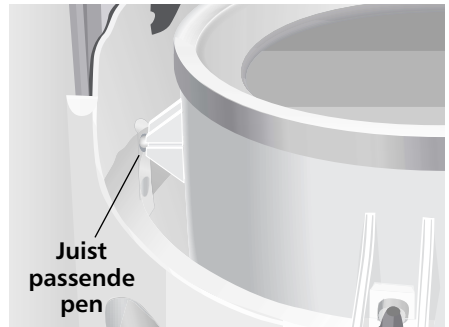
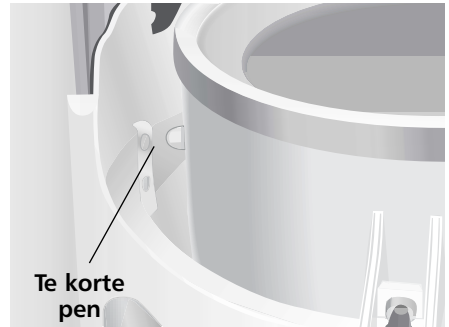
De vrieskom en roerspaaan in elkaar zetten:

N.B.: Gebruik de vrieskom zodra u deze uit de diepvriezer hebt gehaald, omdat de vloeistof onmiddellijk begint te ontdooien.

BELANGRIJK: Giet het roomijsmengsel pas in de vrieskom nadat alle onderdelen zijn gemonteerd en de keukenrobot draait.

1. Zet de snelheidsregelaar op "0" (uitschakelen) en haal het netsnoer uit het stopcontact.
2. Zet de hendel omlaag en verwijder de mengkom.
3. Plaats de komhouders van de vrieskom op de fixeerpennen.
4. Duw op de achterkant van de vrieskom tot de pen van de kom in het veerslot klikt.

N.B.: De vrieskom is ontworpen om op alle keukenrobots met liftkom te passen. Als de pen aan de achterkant van de vrieskom te kort of te lang is, zodat deze niet in het veerslot kan klikken, verwijdert u de kom en draait u deze tot deze pen zich tegenover het veerslot bevindt. Herhaal stap 3 en 4.



5. Plaats de roerspaaan in de vrieskom.

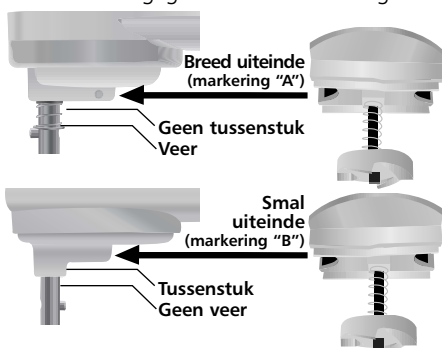


* Zie pagina 3 en 4 voor de keukenrobot met kantelbare kop.

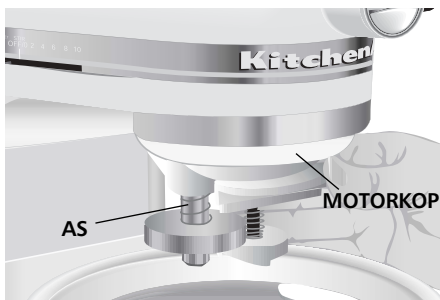
Montage van de Roomijsmaker op de keukenrobot met liftkom*

De aandrijving aansluiten:

1. Controleer of de snelheidsregelaar nog op "0" (uitschakelen) staat en het netsnoer uit het stopcontact is verwijderd.
2. Controleer of de hendel voor de vergrendeling van de kom nog altijd omlaag staat, en de vrieskom en de roerspaaan aanwezig zijn.
3. Kijk welk model keukenrobot u hebt door te controleren of er een veer zit op de as en plaats de aandrijving vervolgens zoals wordt aangegeven in de afbeelding.



4. Schuif de aandrijving zo ver mogelijk op de motorkop. Wanneer de aandrijving goed op de motorkop is bevestigd, moeten de buitenste gewelfde randen van de aandrijving gecentreerd zijn op de motorkop. Als dat niet het geval is, schuift u de aandrijving naar voor of naar achter tot deze gecentreerd is op de motorkop. Controleer of de aandrijving goed vastzit door deze omhoog te drukken.



N.B.: als de aandrijving niet op de motorkop past, probeert u of de andere kant van de aandrijving wel past.

5. Voordat u begint te mengen, tilt u de kom omhoog zodat de roerspaaan in de aandrijving grijpt. Als dat niet lukt, schuift u de aandrijving naar voor of naar achter tot het wel lukt.



6. Steek de stekker in een geaard stopcontact.

* Zie pagina 3 en 4 voor de keukenrobot met kantelbare kop.

Gebruik van de Roomijsmaker

Gebruiken:

BELANGRIJK: Giet het mengsel pas in de vrieskom wanneer de keukenrobot draait omdat anders het mengsel voortijdig kan bevriezen, waardoor de roerspaan kan vastlopen.

1. Zet de vrieskom minimaal 15 uur in de diepvriezer.
2. Bereid het roomijsmengsel vooraf (zie "Tips voor het maken van perfect roomijs").
3. Zet de vrieskom, roerspaan en aandrijving in elkaar en sluit ze op elkaar aan.
4. Zet de keukenrobot op snelheid 1 (ROEREN) en giet het roomijsmengsel in de vrieskom. Meng 20-30 minuten, of tot de gewenste vastheid is verkregen. Voeg eventuele vaste ingrediënten

zoals vruchten, noten, suikergoed of chocoladeschilfers 12-15 minuten na het begin van het mengproces toe.

N.B.: Als de roerspaan begint te slippen en een klikgeluid maakt, is het roomijs klaar.

5. Verwijder de roerspaan en de vrieskom, en gebruik een rubberen spatel of een kunststof of houten lepel om het roomijs over te brengen op dessertborden of in een luchtdichte doos om te bewaren.

N.B.: De Roomijsmaker maakt zacht roomijs. Als u harder roomijs wilt, plaatst u het 2-4 uur in een luchtdichte doos in de diepvriezer.

BELANGRIJK: Plaats geen vrieskom met roomijs in de diepvriezer. Als u hard roomijs met een metalen schep of keukengerie uit de vrieskom loswrikt, kunt u de vrieskom beschadigen.

Tips voor het maken van perfect roomijs

- De vrieskom moet volledig bevroren zijn vóórdat u roomijs of andere ingevroren desserts begint te maken.
- Voor de beste resultaten zet u de vrieskom minimaal 15 uur achteraan in de diepvriezer (waar de temperatuur het laagst is). Door de diepvriezer op de laagste temperatuurinstelling te zetten, verkrijgt u sneller hard roomijs.
- Door de vrieskom altijd in de diepvriezer te laten staan, kunt u op elk gewenst moment uw favoriete ingevroren desserts maken.
- Bij voorgedroogde recepten laat u het mengsel eerst volledig in de koelkast afkoelen.
- Alle voorafgaande "bereide" recepten moeten volledig gekoeld zijn in de koelkast voordat u roomijs maakt.
- De meeste recepten voor roomijs bestaan uit een combinatie van room, melk, eieren en suiker. Het type room dat u kiest, bepaalt hoe vol van smaak en hoe romig de compositie van het eindresultaat wordt. Hoe hoger het vetgehalte van de room, hoe voller en romiger het roomijs. U kunt een willekeurige combinatie gebruiken, op voorwaarde dat de hoeveelheid

vloeistof gelijk blijft. U kunt een lichter roomijs maken door meer melk dan room of helemaal geen room te gebruiken. U kunt afgeroomde melk gebruiken maar u zult een verschil in compositie merken.

TYPE ROOM

Volle room.....	36%
Slagroom.....	30%
Lichte room	18%
Melk en room (half om half).....	10%

VETGEHALTE

- Wanneer u een roomijsrecept maakt met vaste ingrediënten zoals vruchten, noten, suikergoed of chocoladeschilfers, kunt u het best tot de laatste twee minuten van het mengproces wachten om ze toe te voegen.
- Het maken van roomijs bestaat uit twee delen: conversie en "rijpen". Het mengen van het mengsel tot roomijs is het conversieproces, waarbij de vastheid van het roomijs vergelijkbaar is met die van ijs dat u in een stalletje koopt. Het rijpingsproces vindt plaats in de diepvriezer, waarbij het roomijs hard wordt over een periode van 2-4 uur.

(Vervolg op pagina 8.)

Tips voor het maken van perfect roomijs (vervolg)

- Pas de aanbevolen mengsnelheden toe. Als u een te hoge snelheid gebruikt, verloopt de conversie trager.
- Het mengsel wordt veel groter tijdens de conversie.
- Gebruik maximaal 1,3 liter mengsel voor het bekomen van 1,9 liter roomijs.
- Houd er rekening mee dat bevroren de zoetheid vermindert. Dit betekent dat recepten minder zoet zijn wanneer ze zijn ingevroren.

Behandeling en reiniging

Laat de vrieskom op kamertemperatuur komen voordat u deze reinigt.

De aandrijving en roerspaaan zijn vaatwasbestendig, de vrieskom echter niet.

Was de vrieskom in warm water met een niet-agressief afwasmiddel. Zorg dat de

vrieskom goed droog is voordat u deze in de diepvriezer plaatst.

BELANGRIJK: De vrieskom is NIET vaatwasbestendig! Was de vrieskom alleen met de hand in warm water en met een niet-agressief afwasmiddel.

Frans vanilleroomijs

600 ml melk en room
(half om half)

8 eierdooiers

230 g suiker

600 ml slagroom

4 theelepels vanille

Een snuifje zout

Verhit de melk en room in een middelgrote steelpan op een middelhoog vuur tot deze heel heet is maar niet kookt - vaak roeren. Haal de pan van het vuur en zet de pan op het werkblad.

Doe de eierdooiers en suiker in de mengkom. Zet de kom vast en bevestig de klopper op de keukenrobot. Zet op snelheid 2 en meng ongeveer 30 seconden, of tot het geheel goed gemengd is en enigszins ingedikt. Laat de robot op snelheid 2 draaien en voeg geleidelijk aan de melk en room toe. Meng het geheel tot het goed gemengd is. Giet het "melk en room mengsel" in de middelgrote steelpan. Verhit het mengsel op een middelhoog vuur (blijf voortdurend roeren) tot er aan de rand belletjes zichtbaar zijn en het mengsel stoomt. Laat het mengsel niet koken. Giet het "melk en room mengsel" in een grote kom. Roer de slagroom, de vanille en het zout erdoor. Breng het deksel aan en laat minimaal 8 uur goed afkoelen.

Zet de vrieskom, roerspaaan en aandrijving in elkaar en sluit ze op elkaar aan zoals wordt aangegeven in de instructies. Draai de snelheidsregelaar op ROEREN (snelheid 1). Gebruik een mengbeker met gietmond om het mengsel in de vrieskom te gieten. Laat 15 tot 20 minuten of tot de gewenste vastheid is verkregen, draaien op ROEREN (snelheid 1). Doe het roomijs onmiddellijk in de bekertjes of vries het in een luchtdichte doos in.

Voor 16 personen (120 ml per portie).

VARIATIES

Vers aardbeienroomijs

Roer in een middelgrote kom 500 g gehakte verse aardbeien (of andere verse vruchten) en desgewenst

Frans vanilleroomijs (vervolg)

2 tot 3 theelepels suiker door elkaar. Laat staan terwijl het roomijs wordt bereid. Voeg aan het roomijs toe tijdens de laatste 3 tot 5 minuten van het invriezen.

Voor 20 personen (120 ml per portie).

VARIATIES

Gevulde-koekjesroomijs

Voeg 100 g gehakte, gevulde chocoladewafeltjes (of andere koekjes, noten of snoepgoed) toe tijdens de laatste 1 tot 2 minuten van het invriezen.

Voor 19 personen (120 ml per portie).

3-chocoladesroomijs

- 450 *ml slagroom, opgedeeld*
- 30 *g extra pure chocolade, in blokjes gesneden*
- 30 *g pure chocolade, in blokjes gesneden*
- 450 *ml melk en room (half om half)*
- 230 *g suiker*
- 40 *g ongezoet cacao-poeder*
- 8 *eierdooiers*
- 4 *theelepels vanille*
Een snuifje zout
- 50 *g melkchocolade, gehakt*

Doe 120 ml slagroom, de extra pure en de pure chocolade in een kleine steelpan. Verhit met regelmatig roeren op een middelhoog tot laag vuur tot de chocolade smelt. Haal de pan van het vuur en zet de pan op het werkblad. Verhit de melk en room in een middelgrote steelpan op een middelhoog vuur tot deze heel heet is maar niet kookt - vaak roeren. Haal de pan van het vuur en zet de pan op het werkblad.

Meng suiker en cacao-poeder in een kleine kom. Zet de kom op het werkblad. Doe de eierdooiers in de mengkom. Zet de kom vast en bevestig de klopper op de keukenrobot. Zet op snelheid 2 en voeg geleidelijk aan het suikermengsel toe. Meng ongeveer 30 seconden, of tot het geheel goed gemengd is en enigszins ingedikt. Laat de robot op snelheid 2 draaien en voeg heel geleidelijk aan het chocolademengsel en melk en room toe. Meng het geheel tot het goed gemengd is.

Giet het "melk en room mengsel" in de middelgrote steelpan. Verhit het mengsel op een middelhoog vuur (blijf voortdurend roeren) tot er aan de rand belletjes zichtbaar zijn en het mengsel stoomt. Laat het mengsel niet koken. Giet het "melk en room mengsel" in een grote kom. Roer de overige 330 ml slagroom, de vanille en het zout erdoor. Breng het deksel aan en laat minimaal 8 uur goed afkoelen.

Zet de vrieskom, roerspaan en aandrijving in elkaar en sluit ze op elkaar aan zoals wordt aangegeven in de instructies. Draai de snelheidsregelaar op ROEREN (snelheid 1). Gebruik een mengbeker met gietmond om het mengsel in de vrieskom te gieten. Laat 10 tot 15 minuten of tot de gewenste vastheid is verkregen, draaien op ROEREN (snelheid 1). Voeg de melkchocolade aan het roomijs toe tijdens de laatste 1 tot 2 minuten van het invriezen. Doe het roomijs onmiddellijk in de bekertjes of vries het in een luchtdichte doos in.

Voor 16 personen (120 ml per portie).

Gekarameliseerde-pecannotenroomijs

850 ml volle melk

1 blik ongezoete
gecondenseerde
melk

230 ml klaargemaakt,
heet karamel- of
stroopkaramelglazuur
(ongeveer 340 g)

1 zakje
vanillepuddingpoeder

1 theelepel vanille

Een snuifje zout

50- 100 g grof gehakte
pecannoten

Doe alle ingrediënten, behalve de pecannoten, in een middelgrote kom. Klop het geheel tot het goed gemengd is en de pudding is opgelost. Breng het deksel aan en laat minimaal 6 uur goed afkoelen.

Zet de vrieskom, roerspaan en aandrijving in elkaar en sluit ze op elkaar aan zoals wordt aangegeven in de instructies. Draai de snelheidsregelaar op ROEREN (snelheid 1). Gebruik een mengbeker met gietmond om het mengsel in de vrieskom te gieten. Laat 15 tot 20 minuten of tot de gewenste vastheid is verkregen, draaien op ROEREN (snelheid 1). Voeg de pecannoten aan het roomijs toe tijdens de laatste minuut van het invriezen. Doe het roomijs onmiddellijk in de bekertjes of vries het in een luchtdichte doos in.

Voor 16 personen (120 ml per portie).

Peperkoekroomijs

150 g peperkoek, in
kleine stukjes
gebroken

600 ml volle melk

100 g suiker

1 eetlepel honing

6 eierdooiers

Verhit de volle melk in een middelgrote steelpan en roer regelmatig tot de melk heel heet is maar niet kookt. Haal de steelpan van het vuur en doe er de stukjes peperkoek in.

Doe de eierdooiers, honing en suiker in de mengkom. Zet de kom vast en bevestig de klopper op de keukenrobot. Zet op snelheid 4 en meng ongeveer 30 seconden, of tot het geheel goed gemengd is en enigszins wit van kleur is.

Blijf voortdurend roeren en kook het mengsel van volle melk en peperkoek tot de peperkoek smelt. Voeg geleidelijk aan het mengsel van eierdooiers, honing en suiker toe. Laat het mengsel niet koken. Haal de pan van het vuur en zet de pan op het werkblad. Breng het deksel aan en laat minimaal 8 uur goed afkoelen.

Zet de vrieskom, roerspaan en aandrijving in elkaar en sluit ze op elkaar aan zoals wordt aangegeven in de instructies. Draai de snelheidsregelaar op ROEREN (snelheid 1). Gebruik een mengbeker met gietmond om het mengsel in de vrieskom te gieten. Laat 10 tot 15 minuten of tot de gewenste vastheid is verkregen, draaien op ROEREN (snelheid 1). Doe het roomijs onmiddellijk in de bekertjes of vries het in een luchtdichte doos in.

Voor 8 personen (120 ml per portie).

Romige citroen-sinaasappelgelato

- 500 ml melk met laag vetgehalte (2%)
 4 (5 x 2 cm) repen sinaasappelschil
 4 (5 x 2 cm) repen citroenschil
 6 koffiebonen
 5 eierdooiers
 170 g suiker

Breng de melk met de sinaasappelschil, citroenschil en koffiebonen in een zware, middelgrote steelpan bijna tot het kookpunt.

Klop de dooiers en suiker in een middelgrote kom tot een uniform geheel. Klop de helft van het melkmengsel geleidelijk aan door de dooiers. Giet de dooiers in de steelpan met de overige melk. Roer ongeveer 8 minuten op een laag vuur tot het mengsel enigszins is ingedikt en een laag achterlaat op de achterkant van een lepel wanneer u er met een vinger over veegt. Laat niet koken. Giet met een zeef in een middelgrote kom. Laat goed afkoelen in de koelkast.

Zet de vrieskom, roerspaaan en aandrijving in elkaar en sluit ze op elkaar aan zoals wordt aangegeven in de instructies. Zet op de snelheid ROEREN (snelheid 1). Gebruik een mengbeker met gietmond om het mengsel in de vrieskom te gieten. Laat 15 tot 20 minuten of tot de gewenste vastheid is verkregen, draaien op ROEREN (snelheid 1). Doe het roomijs in een luchtdichte doos en vries het verschillende uren in zodat de smaken kunnen rijpen. Kan maximaal 4 dagen van tevoren worden klaargemaakt. Als het roomijs is ingevroren tot het hard is, plaatst u het ongeveer 20 minuten vóór het serveren in de koelkast om het een beetje zachter te laten worden.

Voor 8 personen (120 ml per portie).

Sorbet van verse frambozen

- 750 g frambozen
 90 ml water
 300 ml siroop
 (recept volgt)

Meng de frambozen en het water in de kom van een food-processor met multifunctioneel roeststrijstalen mes door elkaar. Meng het geheel tot het héél glad is. Giet het in een fijne zeef en oefen een lichte druk uit op vaste stukken die vastzitten in de zeef om zo veel mogelijk sap op te vangen zonder vaste stukken door de zeef te drukken. Gooi de vaste stukken weg. Giet het sap in een luchtdichte doos en laat het minimaal 8 uur goed afkoelen.

Zet de vrieskom, roerspaaan en aandrijving in elkaar en sluit ze op elkaar aan zoals wordt aangegeven in de instructies. Draai de snelheidsregelaar op ROEREN (snelheid 1). Roer het gekoelde frambozensap en de gekoelde siroop door elkaar. Gebruik een mengbeker met gietmond om het mengsel in de vrieskom te gieten. Laat 7 tot 12 minuten of tot de gewenste vastheid is verkregen, draaien op ROEREN (snelheid 1). Doe het sorbetijs onmiddellijk in een luchtdichte doos en vries het minimaal 2 uur vóór het serveren in.

Voor 8 personen (230 ml per portie).

Siroop

- 500 g suiker
 500 ml water

Doe suiker en water in een steelpan. Breng het mengsel op een middelhoog tot hoog vuur aan de kook. Laat ongeveer 10 minuten doorkoken en roer tot de suiker volledig is opgelost. Breng naar een ijsbad en roer tot het mengsel goed koud is. Zet in de koelkast tot u de siroop gaat gebruiken.

Voor 750 ml siroop

Andere sorbets

Vervang de ingrediënten uit de lijst op de vorige pagina door de volgende hoeveelheden ingrediënten als u deze soorten sorbets wilt maken:

Smaak	Vruchten	Met water	Met siroop
Citroen	475 ml citroensap	geen	300 ml
Mango	475 ml gehakt	60 tot 120 ml	300 ml
Kiwi	475 ml gehakt	135 ml limoensap	300 ml
Ananas	475 ml gehakt	75 ml limoensap	300 ml
Bosbes	1,2 liter	90 ml limoensap	300 ml

Sorbet van mango met muntsmaak

230 g suiker

700 ml volle melk

60 ml rietsuikersiroop

3 rijpe mango's, geschild, zonder zaadjes en in stukjes gehakt (ongeveer 700 ml)

2 eetlepels vers limoen- of citroensap

2 theelepels fijngehakte verse munt (indien gewenst)

Meng suiker, melk en glucosestroop (rietsuikersiroop) in een middelgrote steelpan. Verhit op een middelhoog vuur en roer regelmatig tot het mengsel heel heet is maar niet kookt. Haal de pan van het vuur en zet de pan op het werkblad.

Doe de mango's en het limoensap in de mengkom van een foodprocessor. Gebruik het multifunctionele mes om te mengen tot het geheel glad is. Voeg het mangomengsel en de munt toe aan het melkmengsel. Breng het deksel aan en laat minimaal 8 uur goed afkoelen.

Zet de vrieskom, roerspaan en aandrijving in elkaar en sluit ze op elkaar aan zoals wordt aangegeven in de instructies. Draai de snelheidsregelaar op ROEREN (snelheid 1). Gebruik een mengbeker met gietmond om het mengsel in de vrieskom te gieten. Laat 7 tot 12 minuten of tot de gewenste vastheid is verkregen, draaien op ROEREN (snelheid 1). Doe het sorbetijs onmiddellijk in de bekertjes of vries het in een luchtdichte doos in.

Voor 14 personen (120 ml per portie).

Garantie op de KitchenAid®-toebehoren in Europa (huishoudelijk gebruik)

Duur van de garantie:	KitchenAid zal betalen voor:	KitchenAid zal niet betalen voor:
TWEE jaar volledige garantie vanaf de aankoopdatum.	De te vervangen onderdelen, het transport en het arbeidsloon voor de reparatie van materiaal- en fabricagefouten. Deze herstellingen moeten uitgevoerd worden door een erkende dienst na-verkoop/after sales service van KitchenAid.	A. Reparaties wanneer de Roomijsmaker gebruikt werd voor andere doeleinden dan het normaal verwerken van voedsel. B. Schade als gevolg van een ongeval, wijzigingen, ruwe behandeling, verkeerd gebruik, misbruik, of schade als gevolg van een installatie/werking die niet in overeenstemming is met de lokale elektrische voorschriften.

KITCHENAID IS NIET AANSPRAKELIJK VOOR INDIRECTE SCHADE.

Dienst na-verkoop/After sales service

Alle service moet lokaal gebeuren door een erkende dienst na-verkoop/after sales service van KitchenAid. Neem contact op met uw verkooppunt voor het verkrijgen van het dichtstbijzijnde adres.

In Nederland:

MICAVE B.V.
Schimminck 10 a
NL-5301 KR ZALTBOMMEL
Tel.: +31/(0) 418 54 05 05

In België:

GEBROEDERS NIJS
Mechelsesteenweg 56
B-2840 RUMST
Tel.: +32/(0)15 30 67 60

Klantcontact

In Nederland: MICAVE B.V.
Schimminck 10 a
NL-5301 KR ZALTBOMMEL
Tel.: +31/(0) 418 54 05 05

In België: Gratis oproepnummer: 00800 38104026
KitchenAid Europa, Inc.
Postbus 19
B-2018 ANTWERPEN 11
BELGIE

www.KitchenAid.com



FOR THE WAY IT'S MADE.®

® Geregistreerd handelsmerk van KitchenAid, V.S.

™ Handelsmerk van KitchenAid, V.S.

De vorm van de staande keukenrobot is een handelsmerk van KitchenAid, V.S.

© 2006. Alle rechten voorbehouden.

De specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

KitchenAid®

ROOMIJSMAKER
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

ICE CREAM MAKER
INSTRUCTIONS AND RECIPES

SORBETIÈRE
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

SPEISEEISMASCHINE
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

GELATIERA
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

HELADERA
INSTRUCCIONES Y RECETAS

GLASSMASKIN
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

ISKREM-MASKIN
BRUKSANVISNING OG OPPSKRIFTER

JÄÄTELÖKONE
KÄYTTÖOHJEET JA RESEPTIT

ISMASKINE
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

SORVETEIRA
INSTRUÇÕES E RECEITAS

ÍSGERÐARTÆKI
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

ΠΑΓΩΤΟΜΗΧΑΝΗ
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

English



Model 5KICA0WH
Ice Cream Maker
Designed exclusively for use with all
KitchenAid® Household Stand Mixers.

Table of Contents

Ice Cream Maker Safety	1
Important Safeguards	1
Ice Cream Maker Features	2
Assembling the Ice Cream Maker Attachment for Tilt-Head Mixer	3
Assembling the Ice Cream Maker Attachment for Bowl-Lift Mixer	5
Using the Ice Cream Maker Attachment	7
Tips for Making Perfect Ice Cream	7
Care and Cleaning	8
Recipes	8
KitchenAid® Household Stand Mixer Attachment Warranty	13
Service Centers	13
Customer Service	14

Ice Cream Maker Safety

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:

! DANGER

You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.

! WARNING

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

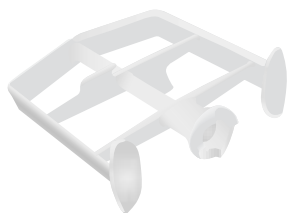
1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put mixer in water or other liquid.
3. The appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts. Keep fingers out of discharge opening.
6. Do not operate the mixer with a damaged cord or plug or after the mixer malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return the mixer to the nearest Authorized Service Center for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electric shock or injury.
8. Do not use the mixer outdoors.
9. Do not let the cord hang over the edge of table or counter.
10. This product is designed for household use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Ice Cream Maker Features



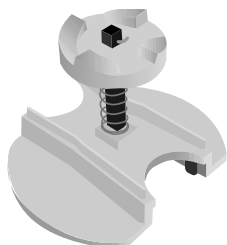
Freeze Bowl — Once completely frozen, liquid within the double walls of the bowl provides thorough, even freezing of ice cream batter throughout the mixing process.



Dasher — Engages with the drive assembly to spread, scrape and mix ice cream batter within the freeze bowl.

NOTE: The freeze bowl must be completely frozen to make ice cream.

IMPORTANT: Never wash the freeze bowl in dishwasher.



Drive Assembly — Attaches to the motor head, above the ring on the beater shaft, and drives dasher on all European KitchenAid® Stand Mixers.

Assembling the Ice Cream Maker Attachment for Tilt-Head Mixer*




To Assemble Freeze Bowl and Dasher:

NOTE: Use the freeze bowl immediately upon removal from freezer, as it begins to thaw once removed.

IMPORTANT: Do not pour ice cream batter into the freeze bowl until all parts are assembled and the mixer is running.

1. Turn stand mixer speed-control to "0" (off) and unplug mixer.
2. Tilt motor head back and remove mixing bowl.
3. Place dasher inside the freeze bowl.

4. Place the freeze bowl on bowl-clamping plate.
5. Gently turn the freeze bowl in counterclockwise direction (in direction of ) to secure. The freeze bowl should fit the bowl-clamping plate tightly.

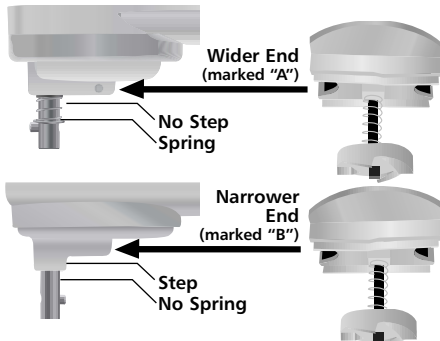


* For bowl-lift mixer, see page 5 and 6.

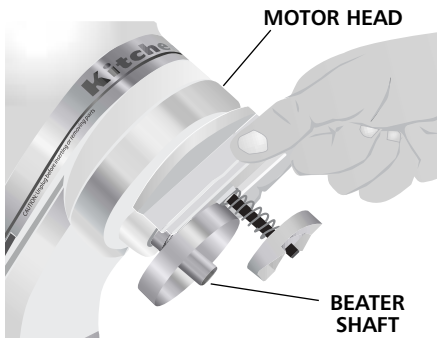
Assembling the Ice Cream Maker Attachment for Tilt-Head Mixer*

To Attach Drive-Assembly:

1. Be sure speed-control is still on "0" (off) and mixer is unplugged.
2. Motor head should still be tilted, and the freeze bowl and dasher should be in place.
3. Determine your mixer model by checking for a spring on the beater shaft, and then position the drive assembly as illustrated for proper placement.



4. Slide drive assembly onto the motor head until it will not slide any further. When properly assembled, the outer curved edges of the drive assembly should center on the motor head. If they are not centered, slide the drive assembly either back or forward until it is centered on the motor head. Make sure the drive assembly is securely in place by pressing upward.



NOTE: If drive assembly will not fit onto the motor head, try using the other side of the drive assembly.

5. Lower the motor head to engage the drive assembly with the dasher. If the drive assembly doesn't engage the dasher, slide the drive assembly either back or forward until it does engage the dasher properly.



6. Make sure the motor head is down completely.



7. Place locking lever in the LOCK position.
8. Before mixing, test the lock by attempting to raise the motor head.
9. Plug the mixer into a grounded 3-prong outlet.

* For bowl-lift mixer, see page 5 and 6.

Assembling the Ice Cream Maker Attachment for Bowl-Lift Mixer*



To Assemble Freeze Bowl and Dasher:

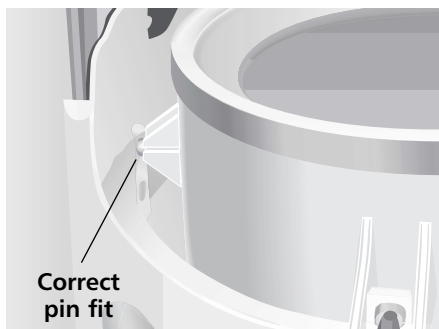
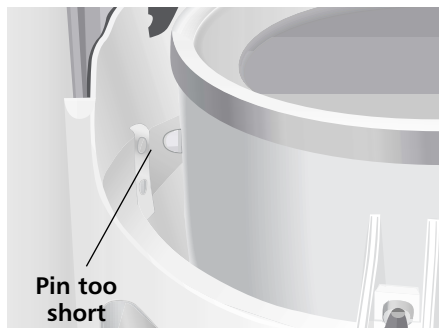
NOTE: Use the freeze bowl immediately upon removal from the freezer, as it begins to thaw once removed.

IMPORTANT: Do not pour ice cream batter into the freeze bowl until all parts are assembled and the mixer is running.

1. Turn stand mixer speed-control to "0" (off) and unplug mixer.
2. Place bowl-lift handle in down position and remove mixing bowl.
3. Fit the freeze bowl into place over the locating pins.
4. Press down on the back of the freeze bowl until the bowl pin snaps into the spring latch.



NOTE: The freeze bowl is designed to fit all bowl-lift mixers. If the bowl pin at the back of the bowl is too short or too long to snap into the spring latch, remove and rotate the bowl so the opposite bowl pin faces the spring latch. Repeat steps 3 and 4.



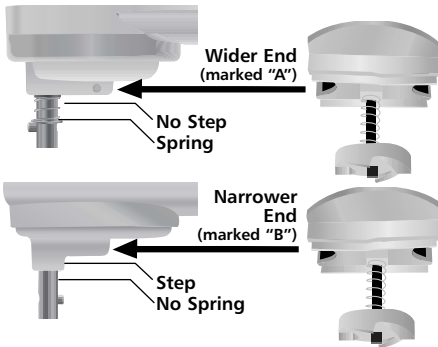
5. Place the dasher inside the freeze bowl.

* For tilt-head mixer, see page 3 and 4.

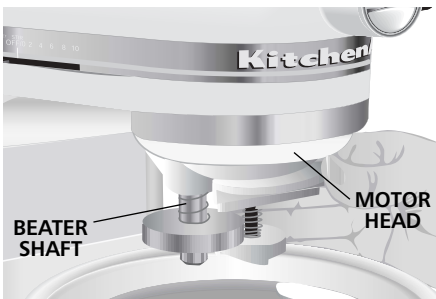
Assembling the Ice Cream Maker Attachment for Bowl-Lift Mixer*

To Attach Drive Assembly:

1. Be sure the speed-control is still on "0" (off) and the mixer is unplugged.
2. Make sure the bowl-lift handle is still in the down position, and the freeze bowl and dasher are in place.
3. Determine your mixer model by checking for a spring on the beater shaft, then position the drive assembly as illustrated for proper placement.



4. Slide drive assembly onto the motor head until it will not slide any further. When properly assembled, the outer curved edges of the drive assembly should center on the motor head. If they are not centered, slide the drive assembly either back or forward until it is centered on the motor head. Make sure the drive assembly is securely in place by pressing upward.



NOTE: If drive assembly will not fit onto the motor head, try using the other side of the drive assembly.

5. Raise the bowl to engage the dasher with the drive assembly before mixing. If the drive assembly doesn't engage the dasher, slide the drive assembly either back or forward until it does engage the dasher properly.



6. Plug the mixer into a grounded 3-prong outlet.

* For tilt-head mixer, see page 3 and 4.

Using the Ice Cream Maker Attachment

To Use:

IMPORTANT: Pouring batter into the freeze bowl before starting the mixer may cause the batter to freeze prematurely and lock the dasher.

1. Store the freeze bowl in the freezer for a minimum of 15 hours.
2. Prepare ice cream batter in advance (see "Tips for Perfect Ice Cream").
3. Assemble and engage the freeze bowl, dasher, and drive assembly.
4. Set the mixer to speed 1 (STIR) and pour the ice cream batter into the freeze bowl; mix 20-30 minutes, or to desired consistency. Add any solid ingredients such as fruits, nuts, candies, or chocolate chips, after 12-15 minutes of the mixing process.

NOTE: If the dasher begins to slip and make a clicking noise, this is an audible indicator that the ice cream is done.

5. Remove the dasher and the freeze bowl and, using a rubber spatula or a plastic or wooden spoon, transfer ice cream to dessert dishes or to an airtight container for storage.

NOTE: The Ice Cream Maker Attachment will create a soft-consistency ice cream. For firmer consistency, store ice cream in an airtight container in the freezer for 2-4 hours.

IMPORTANT: Do not store ice cream in the freeze bowl in the freezer. Prying hard ice cream out of the freeze bowl with metal scoops or utensils may damage the freeze bowl.

Tips for Making Perfect Ice Cream

- The freeze bowl must be completely frozen to make ice cream or other frozen desserts.
- For best results, store the freeze bowl in the back of your freezer where the temperature is coldest for at least 15 hours. Adjusting your freezer to its coldest setting will help the freeze bowl make firmer ice cream faster.
- Storing the freeze bowl in the freezer at all times allows you the flexibility to make your favorite frozen desserts on a whim.
- For recipes that need to be pre-cooked, allow the mixture to cool completely in the refrigerator.
- All batter recipes need to be completely chilled in the refrigerator before making ice cream.
- Most ice cream recipes call for a combination of cream, milk, eggs, and sugar. The type of cream you choose will determine how rich in flavor and how creamy the texture of the finished result. The higher percentage of fat in the cream, the richer and creamier your ice cream will be.

Any combination can be used, as long as the liquid measurement stays the same. Lighter ice creams can be made by using more milk than cream, or by eliminating cream. Skim milk will work, but there will be a noticeable difference in texture.

TYPE OF CREAM	FAT %
Heavy Cream	36%
Whipping Cream	30%
Light Cream	18%
Half and Half	10%

- When mixing an ice cream recipe that calls for solid ingredients such as fruits, nuts, candies, or chocolate chips, it is best to wait until the final two minutes of the mixing process to add them.
- Ice cream making is a two-part process: conversion and ripening. Mixing batter into ice cream is the conversion process in which the ice cream consistency will be similar to soft serve. The ripening process takes place in the freezer, where the ice cream will harden over a period of 2-4 hours.

(continued on page 8)

Tips for Making Perfect Ice Cream (continued)

- Follow recommended mixer speeds. Faster speeds will slow the conversion process.
- Batter volume grows significantly during the conversion process.
- Initial batter volume should not exceed 1.365 L to produce 1,9 L of ice cream.
- Keep in mind that freezing subdues sweetness, so recipes won't taste quite as sweet once they are frozen.

Care and Cleaning

Allow the freeze bowl to reach room temperature before attempting to clean it.

The drive assembly and dasher are dishwasher safe.

Wash the freeze bowl in warm water with mild detergent. Thoroughly dry the freeze bowl before storing in freezer.

IMPORTANT: Never wash the freeze bowl in the dishwasher. Hand-wash with warm water and mild detergent only.

French Vanilla Ice Cream

600 mL (2½ cups)
half-and-half
8 egg yolks
230 g (1 cup) sugar
600 mL (2½ cups)
whipping cream
4 teaspoons vanilla
A pinch of salt

In medium saucepan over medium heat, heat half-and-half until very hot but not boiling, stirring often. Remove from heat; set aside.

Place egg yolks and sugar in mixer bowl. Attach bowl and wire whip to mixer. Turn to Speed 2 and mix about 30 seconds, or until well blended and slightly thickened. Continuing on Speed 2, very gradually add half-and-half; mix until blended. Return half-and-half mixture to medium saucepan; cook over medium heat until small bubbles form around edge and mixture is steamy, stirring constantly. Do not boil. Transfer half-and-half mixture into large bowl; stir in whipping cream, vanilla, and salt. Cover and chill thoroughly, at least 8 hours.

Assemble and engage freeze bowl, dasher, and drive assembly as directed in attachment instructions. Turn to STIR Speed (Speed 1). Using a container with a spout, pour mixture into freeze bowl. Continue on STIR (Speed 1) for 15 to 20 minutes or until desired consistency. Immediately transfer ice cream into serving dishes, or freeze in an airtight container.

Yield: 16 servings (120 mL [$\frac{1}{2}$ cup] per serving).

VARIATIONS

Fresh Strawberry Ice Cream

In medium bowl, combine 2 cups (500 g) chopped, fresh strawberries (or other fresh fruit) and 2 to 3 teaspoons sugar, if desired. Let stand while ice cream is processing. Add during last 3 to 5 minutes of freeze time.

Yield: 20 servings (120 mL [$\frac{1}{2}$ cup] per serving).

French Vanilla Ice Cream (continued)

VARIATIONS

Cookies 'n Cream Ice Cream

Add 100 g (½ cup) chopped, cream-filled chocolate sandwich cookies (or other cookies, nuts, or candy) during last 1 to 2 minutes of freeze time.

Yield: 19 servings (120 mL [½ cup] per serving).

Triple Chocolate Ice Cream

- 450 mL (2 cups) whipping cream, divided
- 1 square (30 g [1 oz.]) extra-dark chocolate, cut into chunks
- 1 square (30 g [1 oz.]) dark chocolate, cut into chunks
- 450 mL (2 cups) half-and-half
- 230 g (1 cup) sugar
- 40 g unsweetened cocoa powder
- 8 egg yolks
- 4 teaspoons vanilla
- A pinch of salt
- 1 bar (50 g [1.55 oz.]) milk chocolate, chopped

In small saucepan, place 120 mL whipping cream, extra-dark chocolate, and dark chocolate. Heat over medium-low heat until chocolate melts, stirring frequently. Remove from heat; set aside. In medium saucepan over medium heat, heat half-and-half until very hot but not boiling, stirring often. Remove from heat; set aside.

In small bowl, combine sugar and cocoa powder. Set aside. Place egg yolks in mixer bowl. Attach bowl and wire whip to mixer. Turn to Speed 2 and gradually add sugar mixture; mix about 30 seconds, or until well blended and slightly thickened. Continuing on Speed 2, very gradually add chocolate mixture and half-and-half; mix until well blended.

Return half-and-half mixture to medium saucepan; stirring constantly, cook over medium heat until small bubbles form around edge and mixture is steamy. Do not boil. Transfer half-and-half mixture into large bowl; stir in remaining 330 mL (1½ cups) whipping cream, vanilla, and salt. Cover and chill thoroughly, at least 8 hours.

Assemble and engage freeze bowl, dasher, and drive assembly as directed in attachment instructions. Turn to STIR Speed (Speed 1). Using a container with a spout, pour mixture into freeze bowl. Continue on STIR (Speed 1) for 10 to 15 minutes or until desired consistency, adding milk chocolate during last 1 to 2 minutes of freeze time. Immediately transfer ice cream into serving dishes, or freeze in an airtight container.

Yield: 16 servings (120 mL [½ cup] per serving).

Caramel Pecan Ice Cream

- 850 mL (3½ cups)
whole milk
- 1 can (415 mL [14 oz.])
unsweetened
condensed milk
- 230 mL (1 cup) prepared
hot caramel or
butterscotch caramel
topping (about
340 g [12 oz.])
- 1 package (100 g
[3.4 oz.]) instant
vanilla pudding
- 1 teaspoon vanilla
A pinch of salt
- 50- 100 g coarsely
chopped pecans

In medium bowl, place all ingredients except pecans. Whisk until well blended and pudding is dissolved. Cover and chill thoroughly, at least 6 hours.

Assemble and engage freeze bowl, dasher, and drive assembly as directed in attachment instructions. Turn to STIR Speed (Speed 1). Using container with spout, pour mixture into freeze bowl. Continue on STIR (Speed 1) for 15-20 minutes or until desired consistency, adding pecans during last 1 minute of freeze time. Immediately transfer ice cream into serving dishes, or freeze in an airtight container.

Yield: 16 servings (120 mL [½ cup] per serving).

Gingerbread Ice Cream

- 150 g gingerbread, broken
in small pieces
- 600 mL (2½ cups)
whole milk
- 100 g sugar
- 1 tablespoon honey
- 6 egg yolks

In medium saucepan, heat over whole milk until very hot but not boiling, stirring often. Remove from heat and add small pieces of gingerbread.

Place egg yolks, honey and sugar in mixer bowl. Attach bowl and wire whip to mixer. Turn to speed 4 and mix about 30 seconds, or until well blended and slightly whitened.

Stirring constantly, cook the whole milk and gingerbread mixture until gingerbread melts. Gradually add the egg yolks, honey and sugar mixture. Do not boil. Remove from heat; set aside. Cover and chill thoroughly, at least 8 hours.

Assemble and engage freeze bowl, dasher, and drive assembly as directed in attachment instructions. Turn to STIR Speed (Speed 1). Using a container with a spout, pour mixture into freeze bowl. Continue on STIR (Speed 1) for 10 to 15 minutes or until desired consistency. Immediately transfer ice cream into serving dishes, or freeze in an airtight container.

Yield: 8 servings (120 mL [½ cup] per serving).

Creamy Lemon-Orange Gelato

- 500 mL (2 cups) reduced-fat (2%) milk
- 4 (5 x 2 cm [2 x ¾-inch]) strips orange peel
- 4 (5 x 2 cm [2 x ¾-inch]) strips lemon peel
- 6 coffee beans
- 5 egg yolks
- 170 g (¾ cup) sugar

Scald milk with orange peel, lemon peel and coffee beans in heavy medium saucepan.

Whisk yolks and sugar in medium bowl to blend. Gradually whisk half of milk mixture into yolks. Return yolks to saucepan with remaining milk. Stir over low heat until mixture thickens slightly and leaves path on back of spoon when finger is drawn across, about 8 minutes; do not boil. Strain into medium bowl. Refrigerate until well chilled.

Assemble and engage freeze bowl, dasher, and drive assembly as directed in attachment instructions. Turn to Stir Speed. Using a container with a spout, pour mixture into freeze bowl. Continue on Stir Speed for 15 to 20 minutes or until desired consistency. Transfer ice cream to airtight container and freeze several hours to allow flavors to ripen. Can be prepared up to 4 days ahead. If frozen solid, soften slightly in refrigerator about 20 minutes before serving.

Yield: 8 servings (120 mL [½ cup] per serving).

Fresh Raspberry Sorbet

- 750 g raspberries
- 90 mL (¼ cup plus 2 tablespoons) water
- 300 mL (1¼ cups) Simple Syrup (recipe follows)

Combine raspberries and water in bowl of food processor fitted with metal blade. Process until very smooth; pour through fine mesh strainer, pressing down lightly on solids trapped in strainer to extract as much liquid as possible without forcing solids through strainer. Discard solid. Pour liquid into airtight container and refrigerate until thoroughly chilled, at least 8 hours.

Assemble and engage freeze bowl, dasher, and drive assembly as directed in attachment instructions. Turn to STIR (Speed 1). Combine chilled raspberry juice and chilled simple syrup. Using a container with a spout, pour mixture into freeze bowl. Continue on STIR (Speed 1) for 7 to 12 minutes or until desired consistency. Immediately transfer sorbet into airtight container and freeze at least 2 hours before serving.

Yield: 8 servings (230 mL [1 cup] per serving).

Simple Syrup

- 500 g (2 cups) sugar
- 500 mL (2 cups) water

Combine sugar and water in saucepan. Bring to a boil over medium-high heat; cook and stir until sugar dissolves completely, about 10 minutes. Transfer to ice bath, stirring until well chilled. Refrigerate until ready to use.

Yield: 710 mL (3 cups) syrup

Other Sorbets

Substitute the following quantities of ingredients for the ingredients listed on the previous page to make these sorbets:

Flavor	Fruit	Plus Water	Plus Simple Syrup
Lemon	475 mL (2 cups) lemon juice	none	300 mL (1¼ cups)
Mango	475 mL (2 cups) chopped	60 to 120 mL (¼ to ½ cup)	300 mL (1¼ cups)
Kiwi	475 mL (2 cups) chopped	135 mL (½ cup plus 1 tablespoon) (15 mL) lime juice	300 mL (1¼ cups)
Pineapple	475 mL (2 cups) chopped	75 mL (¼ cup plus 1 tablespoon) lime juice	300 mL (1¼ cups)
Blueberry	1.2 L (5 cups)	90 mL (¼ cup plus 2 tablespoons) lime juice	300 mL (1¼ cups)

Minted Mango Sherbet

- 230 g (1 cup) sugar
- 700 mL (3 cups) whole milk
- 60 mL (¼ cup) cane sugar syrup
- 3 ripe mangoes, peeled, seeded, and chopped (about 700 mL [3 cups])
- 2 tablespoons fresh lime or lemon juice
- 2 teaspoons finely chopped fresh mint, if desired

In medium saucepan, combine sugar, milk, and corn syrup. Heat over medium heat, stirring often, until very hot but not boiling. Remove from heat; set aside.

Place mangoes and lime juice in food processor work bowl; use the multipurpose blade to process until smooth. Add mango mixture and mint to milk mixture. Cover and chill thoroughly, at least 8 hours.

Assemble and engage freeze bowl, dasher, and drive assembly as directed in attachment instructions. Turn to STIR Speed (Speed 1). Using a container with a spout, pour mixture into freeze bowl. Continue on STIR (Speed 1) for 7 to 12 minutes or until desired consistency. Immediately transfer sherbet into serving dishes, or freeze in an airtight container.

Yield: 14 servings (120 mL [½ cup] per serving).

KitchenAid® Household Stand Mixer Attachment Warranty

Length of Warranty:	KitchenAid Will Pay For:	KitchenAid Will Not Pay For:
<p>Europe, Australia & New Zealand: Two Year Full Warranty from date of purchase.</p> <p>Other: One Year Full Warranty from date of purchase.</p>	<p>Replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.</p>	<p>A. Repairs when Ice Cream Maker is used for operations other than normal household food preparation.</p> <p>B. Damage resulting from accident, alterations, misuse, abuse, or installation/operation not in accordance with local electrical codes.</p>

KITCHENAID DOES NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INDIRECT DAMAGES.

Service Centers

All service should be handled locally by an Authorized KitchenAid Service Center. Contact the dealer from whom the unit was purchased to obtain the name of the nearest Authorized KitchenAid Service Center.

In the U.K.:
Call: 0845 6011 287

In Ireland:
M.X. ELECTRIC
Service Department
25 Alymer Crescent
Kilcock, CO.KILDARE
Call: 1 679 2398/87 2581574
Fax: 1 628 4368

In Australia:
Call: 1800 990 990

In New Zealand:
Call: 0800 881 200

Customer Service

In U.K. & Ireland: Tollfree number 00800 38104026

Address: KitchenAid Europa, Inc.
PO BOX 19
B-2018 ANTWERP 11
BELGIUM

www.KitchenAid.com

English



FOR THE WAY IT'S MADE.®

® Registered Trademark of KitchenAid, U.S.A.

™ Trademark of KitchenAid, U.S.A.

The shape of the stand mixer is a trademark of KitchenAid, U.S.A.

© 2006. All rights reserved.

Specifications subject to change without notice.

KitchenAid®

ROOMIJSMAKER
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

ICE CREAM MAKER
INSTRUCTIONS AND RECIPES

SORBETIÈRE
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

SPEISEEISMASCHINE
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

GELATIERA
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

HELADERA
INSTRUCCIONES Y RECETAS

GLASSMASKIN
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

ISKREM-MASKIN
BRUKSANVISNING OG OPPSKRIFTER

JÄÄTELÖKONE
KÄYTTÖOHJEET JA RESEPTIT

ISMASKINE
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

SORVETEIRA
INSTRUÇÕES E RECEITAS

ÍSGERÐARTÆKI
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

ΠΑΓΩΤΟΜΗΧΑΝΗ
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ



Modèle 5KICA0WH

Sorbetière

Conçue exclusivement pour être
utilisée avec les batteurs sur socle
KitchenAid® à usage domestique.

Table des matières

Précautions d'emploi de la sorbetière.....	1
Consignes de sécurité importantes.....	1
Caractéristiques de la sorbetière.....	2
Assemblage de l'accessoire sorbetière pour le batteur à tête inclinable	3
Assemblage de l'accessoire sorbetière pour le batteur à bol relevable	5
Utilisation de l'accessoire sorbetière	7
Conseils pour la confection de glaces parfaites	7
Entretien et nettoyage	8
Recettes	8
Garantie européenne des accessoires du batteur sur socle KitchenAid® à usage domestique.....	13
Centres de service après-vente	13
Service clientèle.....	14

Précautions d'emploi de la sorbetière

Votre sécurité est très importante, au même titre que celle des autres.

Plusieurs messages de sécurité importants sont mentionnés dans ce manuel ainsi que sur votre appareil. Lisez-les et respectez-les systématiquement.



Ce symbole est synonyme d'avertissement.

Ce symbole attire votre attention sur les risques potentiels susceptibles de provoquer des blessures mortelles ou graves.

Tous les messages de sécurité sont imprimés en regard du symbole d'avertissement ou après les mots « DANGER » ou « AVERTISSEMENT ». Ces mots signifient :

⚠ DANGER

Risque de mort ou de blessure grave en cas de non-respect immédiat des instructions.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de mort ou de blessure grave en cas de non-respect des instructions.

Tous les messages de sécurité indiquent en quoi consiste le danger potentiel, comment réduire le risque de blessure et ce qui peut arriver si vous ne respectez pas les instructions.

CONSIGNES DE SECURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, respectez toujours les consignes de sécurité élémentaires suivantes :

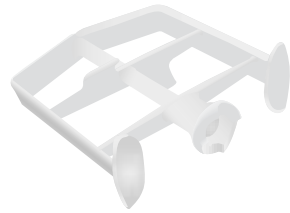
1. Lisez soigneusement toutes les instructions.
2. Pour éviter tout risque d'électrocution, n'immergez pas l'appareil dans l'eau ou autres liquides.
3. Une surveillance étroite est requise lors de toute utilisation par ou à proximité d'un enfant ou d'une personne infirme.
4. Débranchez le batteur sur socle de la prise murale lorsque vous ne l'utilisez pas, avant de le nettoyer ou lorsque vous montez ou démontez les pièces et les accessoires.
5. Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Tenez les doigts à l'écart de l'ouverture.
6. Ne faites pas fonctionner le batteur sur socle dont le cordon d'alimentation ou la prise sont endommagés, après une panne ou lorsque l'appareil a été endommagé d'une quelconque manière. Rapportez le batteur sur socle au service après-vente agréé le plus proche afin que ce dernier procède à une vérification, une réparation ou un réglage électrique ou mécanique de l'appareil.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut engendrer un incendie ainsi qu'un risque d'électrocution ou de blessure.
8. N'utilisez pas le batteur sur socle à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre le long de la table ou du plan de travail.
10. Cet appareil est destiné à un usage strictement domestique.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS DANS UN ENDROIT SÛR

Caractéristiques de la sorbetière



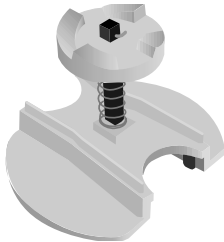
Bol réfrigérant — Une fois complètement congelé, le liquide situé dans les doubles parois du bol permet une congélation complète de la préparation à glacer tout au long du processus de brassage.



Palette — Lance le mécanisme d'entraînement pour étaler, racler et mélanger la préparation à glacer dans le bol réfrigérant.

REMARQUE : Le bol réfrigérant doit être complètement gelé pour obtenir de la glace.

IMPORTANT : Ne nettoyez jamais le bol réfrigérant au lave-vaisselle !



Mécanisme d'entraînement — Se fixe sur la tête du moteur, au-dessus de la goupille de l'axe du batteur, pour entraîner la palette, et ce sur tous les batteurs sur socle KitchenAid® européens.

Assemblage de l'accessoire sorbetière pour le batteur à tête inclinable*



Pour assembler le bol réfrigérant et la palette :

REMARQUE : Utilisez le bol réfrigérant directement après sa sortie du congélateur car il commence à dégeler immédiatement.

IMPORTANT : Ne versez la préparation à glacer dans le bol réfrigérant que lorsque tous les composants sont assemblés et que le batteur est en fonctionnement.

1. Positionnez le levier de contrôle de la vitesse du batteur sur socle sur « O » (ARRÊT) et débranchez le batteur.
2. Inclinez la tête du moteur vers l'arrière et retirez le bol.
3. Placez la palette dans le bol réfrigérant.

4. Placez le bol réfrigérant sur la plaque de verrouillage du bol.
5. Tournez délicatement le bol réfrigérant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre afin de le fixer. Le bol réfrigérant doit se positionner parfaitement sur la plaque de verrouillage.

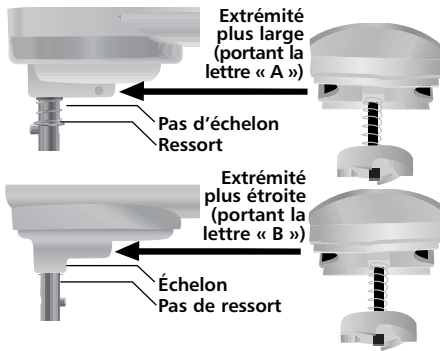


* Pour le batteur à bol relevable, voir les pages 5 et 6.

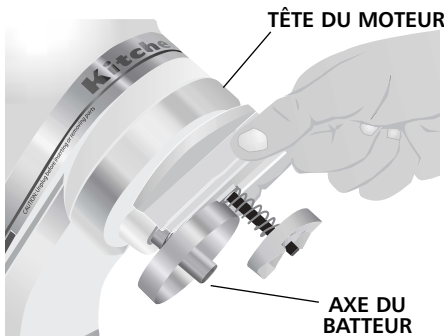
Assemblage de l'accessoire sorbetière pour le batteur à tête inclinable*

Pour fixer le mécanisme d'entraînement :

1. Assurez-vous que le levier de contrôle de la vitesse du batteur sur socle est sur « O » (ARRÊT) et que le batteur est débranché.
2. La tête du moteur doit encore être inclinée et le bol réfrigérant, ainsi que la palette, doivent être en place.
3. Déterminez le modèle de votre batteur en cherchant un ressort sur l'axe du batteur, puis placez le mécanisme d'entraînement dans la position adéquate, comme illustré par l'image.



4. Faites glisser le mécanisme d'entraînement sur la tête du moteur jusqu'à ce qu'il ne puisse plus glisser davantage. Lorsqu'il est correctement assemblé, les bords courbes extérieurs du mécanisme d'entraînement doivent être centrés sur la tête du moteur. Si ce n'est pas le cas, faites glisser le mécanisme d'entraînement vers l'avant ou vers l'arrière jusqu'à ce qu'il soit centré sur la tête du moteur. Assurez-vous que le mécanisme d'entraînement est correctement fixé en le poussant vers le haut.



REMARQUE : Si le mécanisme d'entraînement ne se fixe pas correctement à la tête du moteur, essayez d'utiliser l'autre extrémité du mécanisme d'entraînement.

5. Abaissez la tête du moteur pour assembler le mécanisme d'entraînement et la palette. Si le mécanisme d'entraînement ne se fixe pas correctement à la palette, faites-le glisser vers l'avant ou vers l'arrière jusqu'à ce que les deux éléments s'emboîtent parfaitement.



6. Assurez-vous que la tête du moteur est complètement abaissée.



7. Placez le levier de verrouillage sur la position « verrouillage » (vers la gauche).
8. Avant de mélanger, testez le blocage en essayant de soulever la tête du moteur.
9. Branchez le batteur dans une prise reliée à la terre.

* Pour le batteur à bol relevable, voir les pages 5 et 6.

Assemblage de l'accessoire sorbetière pour le batteur à bol relevable*



Pour assembler le bol réfrigérant et la palette :

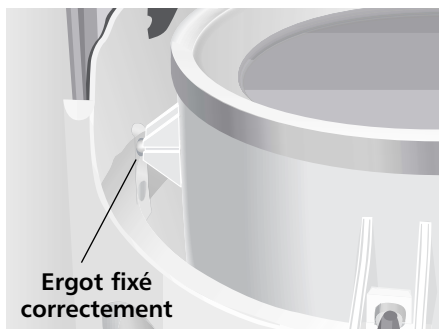
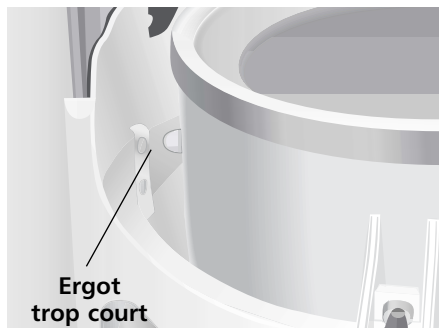
REMARQUE : Utilisez le bol réfrigérant directement après sa sortie du congélateur car il commence à dégeler immédiatement.

IMPORTANT : Ne versez la préparation à glacer dans le bol réfrigérant que lorsque tous les composants sont assemblés et que le batteur est en fonctionnement.

1. Positionnez le levier de contrôle de la vitesse du batteur sur socle sur « 0 » (arrêt) et débranchez le batteur.
2. Abaissez la poignée élévatrice et retirez le bol mélangeur.
3. Disposez le bol réfrigérant sur les goupilles de placement.
4. Enfoncez l'arrière du bol réfrigérant jusqu'à ce que l'ergot du bol s'enclenche dans le loquet à ressort.



REMARQUE : Le bol réfrigérant est conçu pour s'adapter à tous les batteurs à bol relevable. Si l'ergot situé à l'arrière du bol est trop court ou trop long pour s'enclencher dans le loquet à ressort, retirez le bol et faites-le pivoter pour que l'ergot opposé soit en face du loquet à ressort. Répétez les étapes 3 et 4.



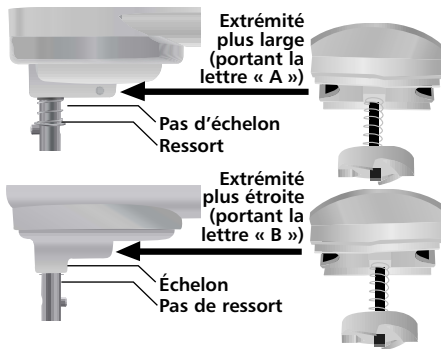
5. Placez la palette dans le bol réfrigérant.

* Pour le batteur à tête inclinable, voir les pages 3 et 4.

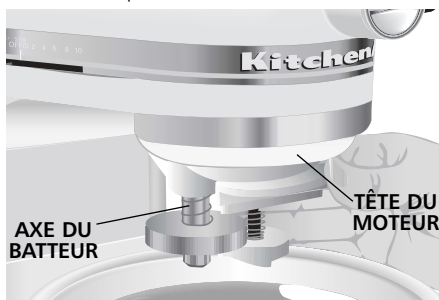
Assemblage de l'accessoire sorbetière pour le batteur à bol relevable*

Pour fixer le mécanisme d'entraînement :

1. Assurez-vous que le levier de contrôle de la vitesse du batteur sur socle est sur « O » (ARRÊT) et que le batteur est débranché.
2. Assurez-vous que la poignée élévatrice est positionnée vers le bas et que le bol réfrigérant et la palette sont correctement disposés.
3. Déterminez le modèle de votre batteur en cherchant un ressort sur l'axe du batteur, puis placez le mécanisme d'entraînement dans la position adéquate, comme illustré par l'image.



4. Faites glisser le mécanisme d'entraînement sur la tête du moteur jusqu'à ce qu'il ne puisse plus glisser davantage. Lorsqu'il est correctement assemblé, les bords courbes extérieurs du mécanisme d'entraînement doivent être centrés sur la tête du moteur. Si ce n'est pas le cas, faites glisser le mécanisme d'entraînement vers l'avant ou vers l'arrière jusqu'à ce qu'il soit centré sur la tête du moteur. Assurez-vous que le mécanisme d'entraînement est correctement fixé en le poussant vers le haut.



Remarque : Si le mécanisme d'entraînement ne se fixe pas correctement à la tête du moteur, essayez d'utiliser l'autre extrémité du mécanisme d'entraînement.

5. Soulevez le bol pour emboîter le mécanisme d'entraînement et la palette avant de mélanger. Si le mécanisme d'entraînement ne se fixe pas correctement à la palette, faites-le glisser vers l'avant ou vers l'arrière jusqu'à ce que les deux éléments s'emboîtent parfaitement.



6. Branchez le batteur dans une prise reliée à la terre.

* Pour le batteur à tête inclinable, voir les pages 3 et 4.

Utilisation de l'accessoire sorbetière

Utilisation :

IMPORTANT : Le fait de verser la préparation dans le bol réfrigérant avant de démarrer le batteur peut provoquer une congélation prématurée de la préparation et un blocage de la palette.

1. Placez le bol réfrigérant au congélateur pendant au moins 15 heures.
2. Préparez la préparation à glacer à l'avance (voir « Conseils pour la confection de glaces parfaites »).
3. Assemblez le bol réfrigérant, la palette et le mécanisme d'entraînement.
4. Positionnez le levier de contrôle de la vitesse du batteur sur 1 (MÉLANGER) et versez la préparation à glacer dans le bol réfrigérant ; mélangez pendant 20 à 30 minutes ou jusqu'à obtention de la consistance souhaitée. Ajoutez les éventuels ingrédients solides, tels que les fruits, noix, bonbons ou copeaux de chocolat après 12 à 15 minutes.

REMARQUE : Si la palette commence à glisser et à cliqueter, il s'agit d'une indication sonore signifiant que la glace est prête.

5. Retirez la palette et le bol réfrigérant puis, en utilisant une spatule en caoutchouc ou une cuillère en bois ou en plastique, servez la glace dans un service à dessert ou transvasez-la dans des récipients de conservation hermétiques.

REMARQUE : L'accessoire sorbetière produit une glace de faible consistance. Pour une consistance plus ferme, placez la glace préalablement transvasée dans un récipient hermétique au congélateur pendant 2 à 4 heures.

IMPORTANT : Ne mettez pas le bol réfrigérant contenant de la glace au congélateur. Si vous prélevez de la glace dure du bol réfrigérant au moyen d'une cuillère à glace ou d'autres ustensiles en métal, vous risquez d'endommager le bol réfrigérant.

Conseils pour la confection de glaces parfaites

- Le bol réfrigérant doit être complètement gelé pour obtenir de la glace ou d'autres desserts glacés.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, placez le bol réfrigérant à l'arrière de votre congélateur, là où la température est la plus basse, pendant au moins 15 heures. Si vous réglez votre congélateur sur l'option la plus froide, le bol réfrigérant produira une glace plus ferme plus rapidement.
- Si vous conservez en permanence le bol réfrigérant dans le congélateur, vous pouvez confectionner vos desserts glacés à tout moment.
- Pour des recettes qui doivent être prémixées, laissez reposer le mélange au réfrigérateur.
- Toutes les recettes de préparations doivent complètement refroidir au réfrigérateur avant de faire de la glace.
- La plupart des recettes de glaces consistent en un mélange de crème, de lait, d'œufs et de sucre. Le type de crème que vous choisirez déterminera la richesse du goût et la texture crémeuse du produit fini. Plus la teneur en graisse de la crème sera élevée, plus votre glace sera savoureuse et crémeuse. Tous les mélanges peuvent

convenir pourvu que la quantité de liquide reste identique. Vous pouvez obtenir des glaces plus légères en utilisant plus de lait que de crème ou en éliminant la crème. Vous pouvez utiliser du lait écrémé, mais la texture sera sensiblement différente.

TENEUR EN GRAISSE EN POUR CENT PAR TYPE DE CRÈME

Crème épaisse	36%
Crème fouettée	30%
Crème allégée	15 à 18%
Moitié lait - moitié crème.....	10%

- Lorsqu'une recette exige l'ajout d'ingrédients solides, tels que des fruits, des noix, des bonbons ou des copeaux de chocolat, il vaut mieux attendre les deux dernières minutes du processus de brassage pour les ajouter.
- La confection de la glace se divise en deux processus : la conversion et l'affinage. Le processus de conversion consiste à mélanger la préparation pour obtenir une glace de consistance onctueuse. Le processus d'affinage se déroule dans le congélateur où la glace va durcir pendant 2 à 4 heures.

(suite à la page 8)

Conseils pour la confection de glaces parfaites (suite)

- Sélectionnez les vitesses recommandées. Si vous choisissez des vitesses plus rapides, le processus de conversion sera ralenti.
- Le volume de la préparation augmente de manière significative au cours du processus de conversion.
- Le volume initial de la préparation ne devra pas dépasser 1.365 ml afin d'obtenir 1,9 l de glace.
- Rappelez-vous que la congélation atténuée la saveur sucrée. Par conséquent, les préparations ne seront pas aussi sucrées une fois gelées.

Entretien et nettoyage

Attendez que le bol réfrigérant soit à température ambiante avant de le nettoyer.

Le mécanisme d'entraînement et la palette résistent au lave-vaisselle.

Nettoyez le bol réfrigérant dans de l'eau tiède avec un détergent doux. Séchez totalement le bol réfrigérant avant de le replacer dans le congélateur.

IMPORTANT : Ne nettoyez jamais le bol réfrigérant au lave-vaisselle. Nettoyez-le exclusivement à l'eau tiède avec un détergent doux.

Glace à la vanille

600 ml de lait et de crème (moitié-moitié)

8 jaunes d'œufs

230 g de sucre

600 ml de crème fouettée

4 cuillères à café de vanille

Une pincée de sel

Dans une casserole moyenne à feu moyen, faites chauffer le lait et la crème jusqu'à une température élevée sans laisser bouillir, en remuant régulièrement. Retirez la préparation du feu et réservez-la.

Versez les jaunes d'œufs et le sucre dans le bol mélangeur. Fixez le bol et le fouet à fils au batteur. Positionnez le levier de contrôle de la vitesse sur 2 et mixez pendant environ 30 secondes ou jusqu'à ce que la préparation soit bien mélangée et légèrement épaissie. Maintenez la vitesse 2, ajoutez progressivement la crème et le lait et mixez jusqu'à incorporation complète. Reversez le mélange dans la casserole moyenne et faites chauffer à feu moyen jusqu'à apparition de vapeur et de petites bulles le long des parois de la casserole. Remuez constamment. Ne portez pas à ébullition. Transférez le mélange dans un grand bol et ajoutez-y la crème fouettée, la vanille et le sel. Recouvrez le bol et laissez refroidir complètement (pendant au moins 8 heures).

Assemblez le bol réfrigérant, la palette et le mécanisme d'entraînement en suivant les instructions. Choisissez la vitesse MÉLANGER (vitesse 1). À l'aide d'un bec verseur, versez le mélange dans le bol réfrigérant. Maintenez l'option MÉLANGER (Vitesse 1) pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à obtention de la consistance souhaitée. Servez immédiatement la glace ou congelez-la dans un récipient hermétique.

Pour 16 personnes (120 ml par personne).

VARIANTES

Glace aux fraises fraîches

Dans un bol moyen, mélangez 500 g de fraises fraîches en morceaux (ou autre fruit frais) et 2 à 3 cuillères à café de sucre, si vous le désirez. Laissez reposer pendant la préparation de la glace. Ajoutez le mélange au cours des 3 à 5 dernières minutes de la période de congélation.

Pour 20 personnes (120 ml par personne).

Glace à la vanille (suite)

VARIANTES

Glace aux cookies et à la crème

Ajoutez 100 g de cookies au chocolat fourrés à la crème (ou d'autres cookies, noix ou bonbons), préalablement coupés en morceaux, au cours de la dernière ou des deux dernières minutes de la période de congélation.

Pour 19 personnes (120 ml par personne).

Glace aux trois chocolats

450 ml de crème fouettée, divisée

30 g de chocolat noir de noir coupé en morceaux

30 g de chocolat noir coupé en morceaux

450 ml de lait et de crème (moitié-moitié)

230 g de sucre

40 g de cacao amer

8 jaunes d'œufs

4 cuillères à café de vanille

Une pincée de sel

50 g de chocolat au lait coupé en morceaux

Dans une petite casserole, versez 120 ml de crème fouettée, le chocolat noir de noir et le chocolat noir. Faites chauffer à feu doux jusqu'à ce que le chocolat fonde, en remuant régulièrement. Retirez la préparation du feu et réservez-la. Dans une casserole moyenne à feu moyen, faites chauffer le lait et la crème jusqu'à une température élevée sans laisser bouillir, en remuant régulièrement. Retirez la préparation du feu et réservez-la.

Mélangez le sucre et le cacao dans un petit bol. Réservez. Versez les jaunes d'œufs dans le bol mélangeur. Fixez le bol et le fouet à fils au batteur. Positionnez le levier de contrôle de la vitesse sur 2, ajoutez progressivement le mélange sucré et mixez pendant environ 30 secondes ou jusqu'à ce que la préparation soit bien mélangée et légèrement épaissie. Maintenez la vitesse 2, ajoutez progressivement le mélange de chocolat, le lait et la crème et mixez jusqu'à incorporation complète.

Reversez le mélange dans la casserole moyenne et faites chauffer à feu moyen jusqu'à apparition de vapeur et de petites bulles le long des parois de la casserole. Remuez constamment. Ne portez pas à ébullition. Transférez ensuite le mélange dans un grand bol et ajoutez les 330 ml restants de crème fouettée, la vanille et le sel. Recouvrez le bol et laissez refroidir complètement (pendant au moins 8 heures).

Assemblez le bol réfrigérant, la palette et le mécanisme d'entraînement en suivant les instructions. Choisissez la vitesse MÉLANGER (vitesse 1). À l'aide d'un bec verseur, versez le mélange dans le bol réfrigérant. Maintenez l'option MÉLANGER (Vitesse 1) pendant 10 à 15 minutes ou jusqu'à obtention de la consistance souhaitée et ajoutez le chocolat au lait environ 1 à 2 minutes avant la fin de la période de congélation. Servez immédiatement la glace ou congelez-la dans un récipient hermétique.

Pour 16 personnes (120 ml par personne).

Glace aux noix de pécan et au caramel

- 850 ml de lait entier
1 boîte de lait concentré non sucré
230 ml de caramel chaud préparé ou de nappage de caramel écossais (environ 340 g)
1 sachet de pudding vanille
1 cuillère à café de vanille
Une pincée de sel
50 à 100 g de noix de pécan grossièrement coupées en morceaux

Dans un bol moyen, versez tous les ingrédients, sauf les noix de pécan. Fouettez jusqu'à incorporation complète de tous les ingrédients et dissolution du mélange à gâteau. Recouvrez le bol et laissez refroidir complètement (pendant au moins 6 heures).

Assemblez le bol réfrigérant, la palette et le mécanisme d'entraînement en suivant les instructions. Choisissez la vitesse MÉLANGER (vitesse 1). À l'aide d'un bec verseur, versez le mélange dans le bol réfrigérant. Maintenez l'option MÉLANGER (Vitesse 1) pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à obtention de la consistance souhaitée et ajoutez les noix de pécan environ 1 à 2 minutes avant la fin de la période de congélation. Servez immédiatement la glace ou congelez-la dans un récipient hermétique.

Pour 16 personnes (120 ml par personne).

Glace au pain d'épice

- 150 g de pain d'épice coupé en petits morceaux
600 ml de lait entier
100 g de sucre
1 cuillère à soupe de miel
6 jaunes d'œufs

Dans une casserole moyenne, faites chauffer le lait entier jusqu'à une température élevée sans laisser bouillir, en remuant régulièrement. Retirez la préparation du feu et ajoutez les petits morceaux de pain d'épice.

Versez les jaunes d'œufs, le miel et le sucre dans le bol mélangeur. Fixez le bol et le fouet à fils au batteur. Positionnez le levier de contrôle de la vitesse sur 4 et mixez pendant environ 30 secondes ou jusqu'à ce que la préparation soit bien mélangée et légèrement blanchâtre.

En remuant constamment, faites chauffer le lait entier et le pain d'épice jusqu'à ce que le pain d'épice fonde. Ajoutez progressivement le mélange de jaunes d'œufs, de miel et de sucre. Ne portez pas à ébullition. Retirez la préparation du feu et réservez-la. Recouvrez le bol et laissez refroidir complètement (pendant au moins 8 heures).

Assemblez le bol réfrigérant, la palette et le mécanisme d'entraînement en suivant les instructions. Choisissez la vitesse MÉLANGER (vitesse 1). À l'aide d'un bec verseur, versez le mélange dans le bol réfrigérant. Maintenez l'option MÉLANGER (Vitesse 1) pendant 10 à 15 minutes ou jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.

Servez immédiatement la glace ou congelez-la dans un récipient hermétique.

Pour 8 personnes (120 ml par personne).

Glace orange-citron à l'italienne

- 500 ml de lait écrémé (2%)
- 4 (5 x 2 cm) morceaux de zeste d'orange
- 4 (5 x 2 cm) morceaux de zeste de citron
- 6 grains de café
- 5 jaunes d'œufs
- 175 g de sucre

Faites chauffer le lait avec le zeste d'orange et de citron et les grains de café dans une grande casserole.

Fouettez les jaunes d'œufs et le sucre dans un bol moyen prévu jusqu'à incorporation des ingrédients. Versez progressivement la moitié du mélange lacté dans les jaunes d'œufs. Reversez les jaunes d'œufs dans la casserole avec le restant de lait. Remuez à feu doux, pendant environ 8 minutes, jusqu'à ce que le mélange s'épaississe légèrement et qu'il nappe la cuillère. Ne portez pas à ébullition. Transvasez dans le bol moyen. Placez le bol au réfrigérateur jusqu'à ce que le mélange soit bien frais.

Assemblez le bol réfrigérant, la palette et le mécanisme d'entraînement en suivant les instructions. Choisissez la vitesse MÉLANGER. À l'aide d'un bec verseur, versez le mélange dans le bol réfrigérant. Maintenez l'option MÉLANGER (Vitesse 1) pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à obtention de la consistance souhaitée. Versez la glace dans un récipient hermétique et congelez-la pendant plusieurs heures pour permettre l'affinage du goût. Cette recette peut être préparée jusqu'à 4 jours à l'avance. Si le mélange est très solide, faites-le ramollir légèrement au réfrigérateur pendant environ 20 minutes avant de servir.

Pour 8 personnes (120 ml par personne).

Sorbet aux framboises fraîches

- 750 g de framboises
- 90 ml d'eau
- 300 ml de sirop pur (la recette suit)

Mélangez les framboises et l'eau dans le bol du robot ménager muni de la lame universelle en acier inoxydable. Mixez jusqu'à obtention d'un mélange onctueux, versez dans une passoire fine et appuyez légèrement sur les morceaux afin d'extraire un maximum de liquide sans faire passer les morceaux à travers la passoire. Jetez les morceaux. Versez le liquide dans un récipient hermétique et mettez-le au congélateur jusqu'à ce qu'il soit complètement refroidi (pendant au moins 8 heures).

Assemblez le bol réfrigérant, la palette et le mécanisme d'entraînement en suivant les instructions. Choisissez la vitesse MÉLANGER (vitesse 1). Mixez le jus de framboise frais et le sirop pur frais. À l'aide d'un bec verseur, versez le mélange dans le bol réfrigérant. Maintenez l'option MÉLANGER (Vitesse 1) pendant 7 à 12 minutes ou jusqu'à obtention de la consistance souhaitée. Versez immédiatement le sorbet dans un récipient hermétique et congelez-le pendant au moins 2 heures avant de servir.

Pour 8 personnes (230 ml par personne).

Sirop pur

- 500 g de sucre
- 500 ml d'eau

Mélangez le sucre et l'eau dans une casserole. Chauffez à feu moyen jusqu'à ébullition et mélangez pendant environ 10 minutes pour que le sucre soit complètement dissout. Transférez dans un bain de glace et mélangez jusqu'à ce que ce soit bien frais. Conservez le sirop au réfrigérateur jusqu'au moment de l'utiliser.

Pour 750 ml de sirop

Autres sorbets

Utilisez les quantités suivantes des ingrédients répertoriés à la page précédente pour la préparation des sorbets:

Parfum	Fruit	Eau	Sirop pur
Citron	475 ml de jus de citron	non	300 ml
Mangue	475 ml en morceaux	de 60 à 120 ml	300 ml
Kiwi	475 ml en morceaux	135 ml de jus de citron vert	300 ml
Ananas	475 ml en morceaux	75 ml de jus de citron vert	300 ml
Myrtille	1,2 l	90 ml de jus de citron vert	300 ml

Sorbet de mangue à la menthe

230 g de sucre

700 ml de lait entier

60 ml de sirop de sucre de canne

3 mangues mûres, épluchées, dénoyautées et coupées en morceaux (environ 700 ml)

2 cuillères à soupe de jus de citron ou de citron vert frais

2 cuillères à café de menthe fraîche finement coupée, si vous le désirez

Mélangez le sucre, le lait et le sirop de sucre de canne dans une casserole moyenne. Faites chauffer à feu moyen, en remuant régulièrement, jusqu'à une température très élevée mais sans laisser bouillir. Retirez la préparation du feu et réservez-la.

Versez les mangues et le jus de citron vert dans le bol de travail du robot ménager, utilisez la lame universelle et mixez jusqu'à obtention d'un mélange onctueux. Ajoutez le mélange de mangue et de menthe au mélange lacté. Recouvrez le bol et laissez refroidir complètement (pendant au moins 8 heures).

Assemblez le bol réfrigérant, la palette et le mécanisme d'entraînement en suivant les instructions. Choisissez la vitesse MÉLANGER (vitesse 1). À l'aide d'un bec verseur, versez le mélange dans le bol réfrigérant. Maintenez l'option MÉLANGER (Vitesse 1) pendant 7 à 12 minutes ou jusqu'à obtention de la consistance souhaitée. Servez immédiatement le sorbet ou congelez-le dans un récipient hermétique.

Pour 14 personnes (120 ml par personne).

Garantie européenne des accessoires du batteur sur socle KitchenAid® à usage domestique

Durée de la garantie :	KitchenAid prendra en charge :	KitchenAid ne prendra pas en charge :
<p>DEUX ANS DE GARANTIE COMPLÈTE à compter de la date d'achat.</p> <p>En France vous bénéficiez en tout état de cause des dispositions des art.1641 et suivants du Code Civil relatifs à la garantie légale.</p>	<p>Le coût des pièces de rechange, le transport et les frais de main d'œuvre pour remédier aux vices de matériaux et de fabrication. La réparation doit être effectuée par un centre de service après-vente KitchenAid agréé.</p>	<p>A. Les dommages résultant d'une utilisation autre que la préparation normale d'aliments dans un cadre domestique.</p> <p>B. Les réparations requises suite à un accident, une modification, une utilisation inappropriée, excessive, ou un usage non conforme aux règlements électriques locaux.</p>

KITCHENAID N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGE INDIRECT.

Centres de service après-vente

Toute réparation doit être réalisée par un Centre de service après-vente KitchenAid agréé. Contactez le distributeur auprès duquel vous avez acheté l'unité pour obtenir les coordonnées du centre de service après-vente KitchenAid agréé le plus proche de chez vous.

Service clientèle

Numéro Vert : Composez le 00800 38104026
(numéro gratuit)

Adresse : KitchenAid Europa, Inc.
B.P. 19
B-2018 ANVERS (ANTWERPEN) 11
BELGIQUE

www.KitchenAid.com



FOR THE WAY IT'S MADE.®
***BIEN PENSÉ. BIEN FABRIQUÉ.™**

*®/™ Marque déposée de KitchenAid, Etats Unis.
La forme du batteur sur socle est une marque déposée de KitchenAid, Etats Unis.
© 2006. Tous droits réservés.

Spécifications sujettes à modification sans préavis.

KitchenAid®

ROOMIJSMAKER
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

ICE CREAM MAKER
INSTRUCTIONS AND RECIPES

SORBETIÈRE
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

SPEISEEISMASCHINE
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

GELATIERA
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

HELADERA
INSTRUCCIONES Y RECETAS

GLASSMASKIN
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

ISKREM-MASKIN
BRUKSANVISNING OG OPPSKRIFTER

JÄÄTELÖKONE
KÄYTTÖOHJEET JA RESEPTIT

ISMASKINE
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

SORVETEIRA
INSTRUÇÕES E RECEITAS

ÍSGERÐARTÆKI
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

ΠΑΓΩΤΟΜΗΧΑΝΗ
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ



Modell 5KICA0WH
Speiseeismaschine
Ausschließlich entwickelt für alle
KitchenAid®-Haushaltsküchenmaschinen.

Inhaltsverzeichnis

Speiseeismaschine – Sicherheitshinweise	1
Wichtige Sicherheitshinweise	1
Speiseeismaschine – Gerätemerkmale	2
Zusammensetzen des Speiseeiszubehörs für Küchenmaschinen mit kippbarem Motorkopf	3
Zusammensetzen des Speiseeiszubehörs für Küchenmaschinen mit anhebbarer Schüssel	5
Verwenden des Speiseeiszubehörs	7
Tipps für perfekte Eiscreme	7
Pflege und Reinigung	8
Rezepte	8
Garantie für Zubehör für KitchenAid®-Haushaltsküchenmaschinen	13
Kundendienststellen	13
Kundenservice	14

Speiseeismaschine – Sicherheitshinweise

Ihre Sicherheit und die Sicherheit anderer sind von großer Wichtigkeit.

Im vorliegenden Handbuch und an Ihrem Gerät sind zahlreiche Sicherheitshinweise vorgesehen. 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:

! GEFAHR

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

! WARNUNG

Werden diese Hinweise nicht beachtet, kann dies zu schweren oder tödlichen Verletzungen führen.

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:

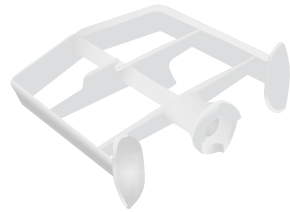
1. Lesen Sie alle Hinweise.
2. Zur Vermeidung eines Stromschlags setzen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
3. Das Gerät ist nicht geeignet für den Gebrauch durch kleine Kinder oder gebrechliche Personen ohne Aufsicht.
4. Ziehen Sie den Netzstecker der Küchenmaschine aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, irgendwelche Teile abnehmen oder es reinigen.
5. Berühren Sie keine sich bewegenden Teile.
6. Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nachdem es nicht richtig funktioniert hat, fallen gelassen oder anderweitig beschädigt wurde. Bringen Sie die Küchenmaschine zur nächsten KitchenAid Kundendienststelle zur Prüfung, Reparatur oder elektrischen bzw. mechanischen Nachstellung.
7. Die Verwendung von nicht von KitchenAid empfohlenem Zubehör kann zu einem Brand, Stromschlag oder zu Verletzung führen.
8. Die Küchenmaschine nicht im Freien benutzen.
9. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tischkante oder Arbeitsplatte hängen.
10. Dieses Produkt ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.

HEBEN SIE DIESE INSTRUKTIONEN GUT AUF

Speiseeismaschine – Gerätemerkmale



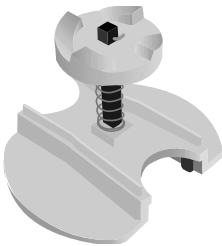
Kühlbehälter — Sobald er vollständig gefroren ist, sorgt die Flüssigkeit dieser doppelwandigen Schüssel für gründliches und gleichmäßiges Gefrieren der Eiscrememischung während der Verarbeitung.



Rührarm — Der Rührarm dient in Verbindung mit dem Antriebsadapter zum Verteilen, Schaben und Mischen der Zutaten im Kühlbehälter.

HINWEIS: Der Kühlbehälter muss vollständig gefroren sein, damit Sie Eiscreme zubereiten können.

WICHTIG: Waschen Sie den Kühlbehälter nicht in der Geschirrspülmaschine !



Antriebsadapter — Dieser Adapter wird am Motorkopf über dem Ring der Schlagwelle angebracht. Damit lässt sich der Rührarm mit allen europäischen KitchenAid®-Küchenmaschinen verwenden.

Zusammensetzen des Speiseeiszubehörs für Küchenmaschinen mit kippbarem Motorkopf*




So setzen Sie Kühlbehälter und Rührarm zusammen:

HINWEIS: Verwenden Sie den Kühlbehälter sofort, nachdem Sie ihn aus dem Tiefkühlgerät oder Gefrierfach entnommen haben, da die Flüssigkeit unmittelbar zu tauen beginnt.

WICHTIG: Geben Sie die Eiscrememischung erst in den Kühlbehälter, wenn die Teile zusammengesetzt sind und die Küchenmaschine läuft.

1. Schalten Sie die Geschwindigkeitskontrolle aus (auf « O ») und ziehen Sie den Stecker der Küchenmaschine.
2. Kippen Sie den Motorkopf nach hinten und entnehmen Sie die Rührschüssel.
3. Setzen Sie den Rührarm in den Kühlbehälter ein.

4. Setzen Sie den Kühlbehälter auf die Klemmplatte für die Schüssel.
5. Drehen Sie den Kühlbehälter vorsichtig gegen den Uhrzeigersinn (in Richtung ) , damit er einrastet. Der Kühlbehälter sollte fest auf der Schüsselverriegelungsplatte für die Schüssel sitzen.

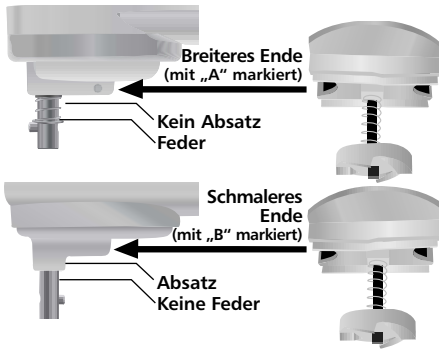


* Anleitungen für Küchenmaschinen mit anhebbarer Schüssel finden Sie auf den Seiten 5 und 6.

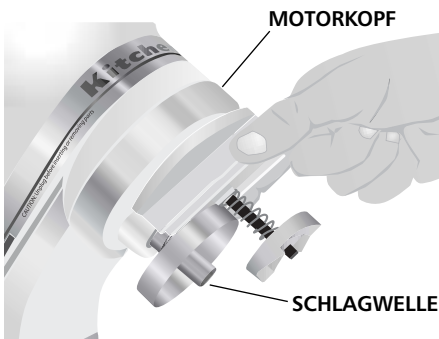
Zusammensetzen des Speiseeiszubehörs für Küchenmaschinen mit kippbarem Motorkopf*

So bringen Sie den Antriebsadapter an:

1. Achten Sie darauf, dass die Geschwindigkeitskontrolle auf „0“ (Aus) steht und der Stecker der Küchenmaschine gezogen ist.
2. Der Motorkopf muss weiterhin geneigt, Kühlbehälter und Rührarm müssen eingesetzt sein.
3. Prüfen Sie, welches Gerätemodell Sie besitzen, indem Sie nachsehen, ob an der Schlagwelle eine Feder angebracht ist. Befolgen Sie dann die Anleitung zum Anbringen des Antriebsadapters.



4. Schieben Sie den Antriebsadapter auf den Motorkopf, bis Sie einen Widerstand spüren. Wenn der Adapter richtig aufgesetzt ist, liegen die gebogenen Kanten des Antriebsadapters mittig am Motorkopf an. Wenn die Kanten nicht mittig sitzen, müssen Sie den Adapter nach vorn oder hinten schieben, bis er mittig auf dem Motorkopf sitzt. Stellen Sie sicher, dass der Antriebsadapter fest sitzt, indem Sie ihn nach oben drücken.



HINWEIS: Wenn der Antriebsadapter nicht auf den Motorkopf passt, drehen Sie den Adapter um und versuchen Sie es erneut.

5. Senken Sie den Motorkopf ab, damit der Adapter den Rührarm aufnimmt. Wenn der Antriebsadapter den Rührarm nicht aufnimmt, schieben Sie den Antriebsadapter nach hinten oder vorn, bis der Rührarm korrekt aufgenommen wurde.



6. Stellen Sie sicher, dass der Motorkopf komplett abgesenkt ist.



7. Bringen Sie den Verriegelungshebel in Position « Verriegeln ».
8. Prüfen Sie die Verriegelung vor dem Rühren, indem Sie versuchen, den Motorkopf anzuheben.
9. Stecken Sie den Netzstecker der Küchenmaschine in eine geerdete Steckdose.

* Anleitungen für Küchenmaschinen mit anhebbarer Schüssel finden Sie auf den Seiten 5 und 6.

Zusammensetzen des Speiseeiszubehörs für Küchenmaschinen mit anhebbarer Schüssel*



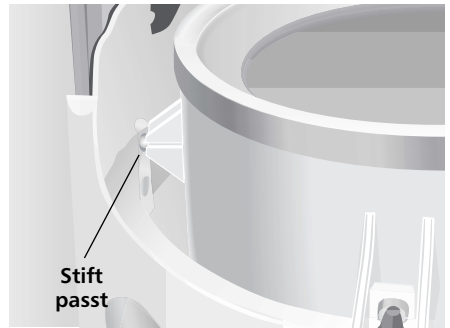
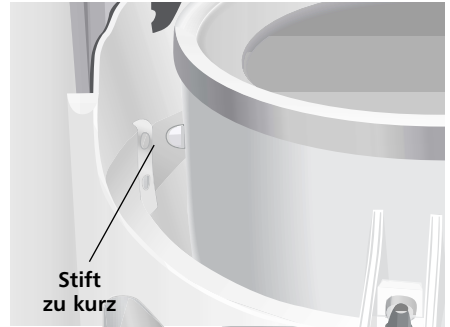
So setzen Sie Kühlbehälter und Rührarm zusammen:

HINWEIS: Verwenden Sie den Kühlbehälter sofort, nachdem Sie ihn aus dem Tiefkühlgerät oder Gefrierfach entnommen haben, da die Flüssigkeit unmittelbar zu tauen beginnt.

WICHTIG: Geben Sie die Eiscrememischung erst in den Kühlbehälter, wenn die Teile zusammengesetzt sind und die Küchenmaschine läuft.

1. Schalten Sie die Geschwindigkeitskontrolle aus (auf « 0 ») und ziehen Sie den Stecker der Küchenmaschine.
2. Bringen Sie den Schüsselhebegriff in die untere Stellung und entnehmen Sie die Rührschüssel.
3. Setzen Sie den Kühlbehälter auf die Paßstifte.
4. Drücken Sie die Rückseite des Kühlbehälters nach unten, bis der Schüsselstift im Schnappverschluß einrastet.

HINWEIS: Der Kühlbehälter passt für alle Küchenmaschinen mit anhebbarer Schüssel. Falls der Schüsselstift an der Rückseite des Behälters zu lang oder zu kurz ist, um im Schnappverschluß einzurasten, müssen Sie den Behälter entnehmen und in der anderen Richtung wieder einsetzen, sodass der andere Schüsselstift zum Schnappverschluß weist. Wiederholen Sie dann die Schritte 3 und 4.



5. Setzen Sie den Rührarm in den Kühlbehälter ein.

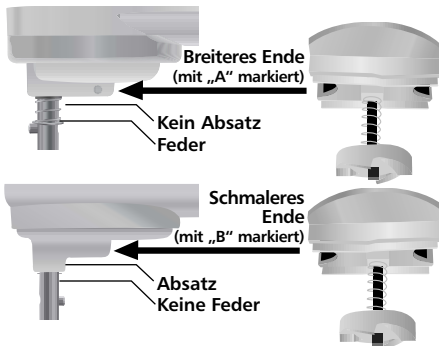


* Anleitungen für Küchenmaschinen mit kippbarem Motorkopf finden Sie auf den Seiten 3 und 4.

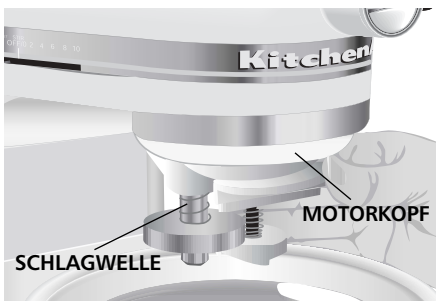
Zusammensetzen des Speiseeiszubehörs für Küchenmaschinen mit anhebbarer Schüssel*

So bringen Sie den Antriebsadapter an:

1. Achten Sie darauf, dass der Geschwindigkeitsregler auf „0“ (Aus) steht und der Stecker der Küchenmaschine gezogen ist.
2. Achten Sie darauf, dass sich der Griff des Schüsselhebers weiterhin in der unteren Stellung befindet und Kühlbehälter und Rührarm eingesetzt sind.
3. Prüfen Sie, welches Gerätemodell Sie besitzen, indem Sie nachsehen, ob an der Schlagwelle eine Feder angebracht ist. Befolgen Sie dann die Anleitung zum Anbringen des Antriebsadapters.



4. Schieben Sie den Antriebsadapter auf den Motorkopf, bis Sie einen Widerstand spüren. Wenn der Adapter richtig aufgesetzt ist, liegen die gebogenen Kanten des Antriebsadapters mittig am Motorkopf an. Wenn die Kanten nicht mittig sitzen, müssen Sie den Adapter nach vorn oder hinten schieben, bis er mittig auf dem Motorkopf sitzt. Stellen Sie sicher, dass der Antriebsadapter fest sitzt, indem Sie ihn nach oben drücken.



HINWEIS: Wenn der Antriebsadapter nicht auf den Motorkopf passt, drehen Sie den Adapter um und versuchen Sie es erneut.

5. Heben Sie die Schüssel, damit der Adapter den Rührarm aufnimmt. Wenn der Antriebsadapter den Rührarm nicht aufnimmt, schieben Sie den Antriebsadapter nach hinten oder vorn, bis der Rührarm korrekt aufgenommen wurde.



6. Stecken Sie den Netzstecker der Küchenmaschine in eine geerdete Steckdose.

* Anleitungen für Küchenmaschinen mit kippbarem Motorkopf finden Sie auf den Seiten 3 und 4.

Verwenden des Speiseeiszubehörs

Bedienen:

WICHTIG: Schalten Sie die Küchenmaschine auf alle Fälle ein, bevor Sie die Mischung hineingeben, um zu verhindern, dass die Eismischung vorzeitig im Kühlbehälter festfriert und den Rührarm blockiert.

1. Stellen Sie den Kühlbehälter mindestens 15 Stunden lang in ein Tiefkühlgerät oder das Gefrierfach des Kühlschranks.
2. Bereiten Sie die Eiscrememischung vor (siehe „Tipps für perfekte Eiscreme“).
3. Setzen Sie Kühlbehälter, Rührarm und Antriebsadapter zusammen.
4. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 1 (RÜHREN) und geben Sie die Eiscrememischung in den Kühlbehälter; mixen Sie etwa 20-30 Minuten bzw. bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Geben Sie feste Zutaten wie Früchte, Nüsse, Süßigkeiten oder Schokoladenstückchen hinzu, nachdem der Mixvorgang etwa 12-15 Minuten gelaufen ist.

HINWEIS: Wenn der Rührarm rutscht und ein klickendes Geräusch erzeugt, ist die Eiscreme fertig.

5. Entnehmen Sie Rührarm und Kühlbehälter. Verwenden Sie dann einen Kunststoffspachtel oder einen Löffel aus Kunststoff oder Holz, um die Eiscreme in Schälchen oder einen luftdichten Behälter (zum Lagern) umzufüllen.

HINWEIS: Das Speiseeiszubehör bereitet Eis von weicher Konsistenz zu. Für festeres Eis, müssen Sie dieses weitere 2-4 Stunden in einem luftdichten Behälter im Gefrierfach oder einem Tiefkühlgerät aufbewahren.

WICHTIG: Bewahren Sie Eiscreme niemals im Kühlbehälter im Gefrierfach auf. Wenn Sie harte Eiscreme mit Metallportionierern oder anderen Utensilien aus dem Kühlbehälter entfernen, könnte dieser beschädigt werden.

Tipps für perfekte Eiscreme

- Der Kühlbehälter muss vollständig gefroren sein, damit Sie Eiscreme oder andere gefrorene Nachtische zubereiten können.
- Beste Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie den Kühlbehälter bei kältester Einstellung mindestens 15 Stunden lang ganz hinten ins Tiefkühlgerät oder Gefrierfach stellen. Wählen Sie die kälteste Geräteeinstellung, damit Sie mit dem Kühlbehälter in kürzerer Zeit festere Eiscreme zubereiten können.
- Bewahren Sie den Kühlbehälter stets im Tiefkühlgerät oder Gefrierfach auf, damit Sie jederzeit Ihren kalten Lieblingsnachtisch zaubern können.
- Wenn Sie die Zutaten vorher kochen, lassen Sie die Mischung im Kühlschrank vollständig abkühlen.
- Alle Mischungen müssen vor dem Zubereiten von Eiscreme im Kühlschrank vollkommen abkühlen.
- Für die meisten Eiscremerezepte benötigen Sie Sahne, Milch, Eier und Zucker. Über die Sahne können Sie das Aroma und die Cremigkeit der Eiscreme beeinflussen. Je mehr Fett in der Sahne enthalten ist, desto reichhaltiger und cremiger wird das Eis. Sie

können die Zutaten beliebig kombinieren, solange die Flüssigkeitsmenge gleich bleibt. Leichtere Eiscremes enthalten mehr Milch als Sahne – oder gar keine Sahne. Enthraimte oder Magermilch kann verwendet werden, aber die Beschaffenheit der fertigen Creme ändert sich merklich.

ART DER SAHNE FETTGEHALT IN %

Schlagsahne extra	36%
Schlagsahne	30%
Leichte oder Diätsahne	18%
Halb und Halb (Sahne und Milch)	10%

- Beim Zubereiten von Eiscreme mit festen Zutaten wie Früchten, Nüssen, Süßigkeiten oder Schokoladenstückchen sollten Sie bis etwa zwei Minuten vor Ende des Mischvorgangs warten, und diese erst dann hinzufügen.
- Das Zubereiten von Eiscreme besteht aus zwei Schritten: Zubereitung und Reifeprozess. Das Mischen der Zutaten ist die Zubereitung – die Eiscreme erreicht die Festigkeit von Softeis. Das Reifen findet im Tiefkühlgerät statt. Dort härtet die Eiscreme für 2 bis 4 Stunden aus.

(Fortsetzung auf Seite 8)

Tipps für perfekte Eiscreme (fortsetzung)

- Beachten Sie die empfohlenen Geschwindigkeitsstufen. Schnellere Geschwindigkeiten verlangsamen die Zubereitung.
- Während der Zubereitung nimmt das Volumen der Mischung deutlich zu.
- 1365 ml Zutaten reichen aus, um 1,9 l Eiscreme zuzubereiten.
- Denken Sie daran, dass beim Gefrieren Süße verloren geht. Nach dem Einfrieren schmeckt das Eis nicht mehr so süß wie beim Abschmecken.

Pflege und Reinigung

Warten Sie mit dem Reinigen des Kühlbehälters, bis dieser sich auf Zimmertemperatur erwärmt hat.

Antriebsadapter und Rührarm können in der Spülmaschine gereinigt werden.

Waschen Sie den Kühlbehälter in warmem Wasser mit einem milden Reinigungsmittel. Trocknen Sie den Kühlbehälter vollständig, bevor Sie ihn in das Tiefkühlgerät oder Gefrierfach geben.

WICHTIG: Waschen Sie den Kühlbehälter keinesfalls in der Geschirrspülmaschine. Er darf nur mit der Hand in warmem Wasser mit einem milden Reinigungsmittel gewaschen werden.

Französische Vanilleiscreme

600 ml Halb und Halb

8 Eigelb

230 g Zucker

600 ml Schlagsahne

4 Teelöffel Vanille

Eine Prise Salz

Erhitzen Sie in einem mittelgroßen Topf bei mittlerer Hitze das Halb und Halb unter häufigem Rühren, bis es sehr heiß ist (aber nicht kocht!). Nehmen Sie den Topf vom Herd und stellen Sie ihn beiseite.

Geben Sie Eigelb und Zucker in die Rührschüssel. Bringen Sie Schüssel und Schneebesen an der Küchenmaschine an. Wählen Sie Geschwindigkeitsstufe 2 und mischen Sie das Ganze etwa 30 Sekunden (bis es gut durchmischt und leicht angedickt ist). Fügen Sie nach und nach auf Geschwindigkeitsstufe 2 das Halb und Halb hinzu. Vermischen Sie alles gut. Geben Sie die Mischung aus Halb und Halb wieder in den Topf. Erhitzen Sie sie bei mittlerer Hitze und unter ständigem Rühren, bis sich am Rand kleine Bläschen formen und die Mischung dampft. Lassen Sie sie nicht kochen. Geben Sie die Mischung aus Halb und Halb in eine große Schüssel, rühren Sie Schlagsahne, Vanille und Salz unter. Lassen Sie alles mindestens 8 Stunden abgedeckt im Kühlschrank abkühlen.

Setzen Sie Kühlbehälter, Rührarm und Antriebsadapter wie in der Anleitung beschrieben zusammen. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf RÜHREN (Stufe 1). Geben Sie die Mischung aus einem Behälter mit Ausgießer in den Kühlbehälter. Lassen Sie die Mischung auf Stufe RÜHREN (Stufe 1) 15 bis 20 Minuten, oder bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist, vermischen. Geben Sie die Eiscreme direkt in Servierschälchen oder frieren Sie sie in einem luftdichten Behälter ein.

Ergibt: 16 Portionen (etwa 120 ml pro Portion)

VARIATIONEN

Frische Erdbeereiscreme

Vermengen Sie in einer mittelgroßen Schüssel 500 g geschnittene frische Erdbeeren (oder andere frische Früchte) mit 2 bis 3 Teelöffeln Zucker. Lassen Sie das Ganze stehen, während die Eiscreme zubereitet wird. Geben Sie die Zutaten während der letzten 3 bis 5 Minuten Zubereitungszeit hinzu.

Ergibt: 20 Portionen (etwa 120 ml pro Portion)

Französische Vanilleeiscreme (fortsetzung)

VARIATIONEN

Kekse und Eiscreme

Fügen Sie 100 g gehackte Schokoladenkekse mit Füllung (oder andere Kekse, Nüsse oder Süßigkeiten) in den letzten 1 bis 2 Minuten Zubereitungszeit hinzu.

Ergibt: 19 Portionen (etwa 120 ml pro Portion)

Drei-Schokoladen-Eiscreme

- 450 ml Schlagsahne
(mehrere Portionen)
- 30 g extradunkle
Schokolade, in
Stückchen zerteilt
- 30 g dunkle Schokolade,
in Stückchen zerteilt
- 450 ml Halb und Halb
- 230 g Zucker
- 40 g ungesüßtes
Kakaopulver
- 8 Eigelb
- 4 Teelöffel Vanille
Eine Prise Salz
- 50 g Milkschokolade,
zerhackt

Geben Sie 120 ml Schlagsahne, die extradunkle Schokolade und die dunkle Schokolade in einen kleinen Kochtopf. Erhitzen Sie diese Zutaten bei geringer bis mittlerer Hitze unter häufigem Umrühren, bis die Schokolade schmilzt. Nehmen Sie den Topf vom Herd und stellen Sie ihn beiseite. Erhitzen Sie in einem mittelgroßen Kochtopf bei mittlerer Hitze das Halb und Halb unter häufigem Rühren, bis es sehr heiß ist (aber nicht kocht!). Nehmen Sie den Topf vom Herd und stellen Sie ihn beiseite.

Geben Sie Zucker und Kakaopulver in eine kleine Schüssel. Stellen Sie sie beiseite. Geben Sie die Eigelb in die Rührschüssel. Bringen Sie Schüssel und Schneebeesen an der Küchenmaschine an. Wählen Sie Geschwindigkeitsstufe 2, geben Sie nach und nach die Zuckermischung hinzu und mischen Sie das Ganze etwa 30 Sekunden (bis es gut durchmischt und leicht angedickt ist). Fügen Sie nach und nach auf Geschwindigkeitsstufe 2 die Schokoladenmischung und das Halb und Halb hinzu. Vermischen Sie alles gut.

Geben Sie die Mischung aus Halb und Halb wieder in den mittelgroßen Topf. Erhitzen Sie sie bei mittlerer Hitze und unter ständigem Rühren, bis sich am Rand kleine Bläschen formen und die Mischung dampft. Lassen Sie sie nicht kochen. Geben Sie die Mischung aus Halb und Halb in eine große Schüssel, rühren Sie die verbliebene Schlagsahne (330 ml), Vanille und Salz unter. Lassen Sie alles mindestens 8 Stunden abgedeckt im Kühlschrank abkühlen.

Setzen Sie Kühlbehälter, Rührarm und Antriebsadapter wie in der Anleitung beschrieben zusammen. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf RÜHREN (Stufe 1). Geben Sie die Mischung aus einem Behälter mit Ausgießer in den Kühlbehälter. Lassen Sie die Mischung auf Stufe RÜHREN (Stufe 1) 10 bis 15 Minuten, oder bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist, vermischen. Geben Sie in den letzten 1 bis 2 Minuten Zubereitungszeit die Milkschokolade hinzu. Geben Sie die Eiscreme direkt in Servierschälchen oder frieren Sie sie in einem luftdichten Behälter ein.

Ergibt: 16 Portionen (etwa 120 ml pro Portion)

Karamel-Pekannuss-Eiscreme

850 ml Vollmilch

1 Dose ungesüßte
Kondensmilch

230 ml gebrauchsfertiges
Karamell oder Butter-
karamellgarnierung
(etwa 340 g)

1 Paket Fertigvanille

1 Teelöffel Vanille

Eine Prise Salz

50- 100 g grob gehackte
Pekannüsse

Geben Sie alle Zutaten bis auf die Pekannüsse in eine mittelgroße Schüssel. Quirlen Sie alles, bis es gut durchmengt ist und die Käsekuchenfüllung sich aufgelöst hat. Lassen Sie alles mindestens 6 Stunden abgedeckt im Kühlschrank abkühlen.

Setzen Sie Kühlbehälter, Rührarm und Antriebsadapter wie in der Anleitung beschrieben zusammen. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf RÜHREN (Stufe 1). Geben Sie die Mischung aus einem Behälter mit Ausgießer in den Kühlbehälter. Lassen Sie die Mischung auf Stufe RÜHREN (Stufe 1) 15 bis -20 Minuten, oder bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist, vermischen. Geben Sie in der letzten Minute der Zubereitungszeit die Pekannüsse hinzu. Geben Sie die Eiscreme direkt in Servierschälchen oder frieren Sie sie in einem luftdichten Behälter ein.

Ergibt: 16 Portionen (etwa 120 ml pro Portion)

Lebkuchen-Eiscreme

150 g Lebkuchen, in kleine
Stückchen zerbrochen

600 ml Vollmilch

100 g Zucker

1 Esslöffel Honig

6 Eigelb

Erhitzen Sie die Vollmilch unter häufigem Rühren in einem mittelgroßen Topf, bis sie sehr heiß ist, aber nicht kocht. Nehmen Sie den Topf vom Herd und geben Sie die Lebkuchenstücke hinein.

Geben Sie Eigelb, Honig und Zucker in die Rührschüssel. Bringen Sie Schüssel und Schneebesen an der Küchenmaschine an. Wählen Sie Geschwindigkeitsstufe 4 und mischen Sie das Ganze etwa 30 Sekunden (bis es gut durchmischt und leicht weißlich ist).

Erhitzen Sie die Mischung aus Vollmilch und Lebkuchen unter ständigem Rühren, bis der Lebkuchen schmilzt. Geben Sie nach und nach die Mischung aus Eigelb, Honig und Zucker hinzu. Lassen Sie die Zutaten nicht kochen. Nehmen Sie den Topf vom Herd und stellen Sie ihn beiseite. Lassen Sie alles mindestens 8 Stunden abgedeckt im Kühlschrank abkühlen.

Setzen Sie Kühlbehälter, Rührarm und Antriebsadapter wie in der Anleitung beschrieben zusammen. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf RÜHREN (Stufe 1). Geben Sie die Mischung aus einem Behälter mit Ausgießer in den Kühlbehälter. Lassen Sie die Mischung auf Stufe RÜHREN (Stufe 1) 10 bis 15 Minuten, oder bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist, vermischen. Geben Sie die Eiscreme direkt in Servierschälchen oder frieren Sie sie in einem luftdichten Behälter ein.

Ergibt: 8 Portionen (etwa 120 ml pro Portion)

Cremiges Zitronen-Orangen-Gelato

500 ml fettreduzierte
Milch (2 %)

4 Streifen Orangenschale
(5 cm x 2 cm)

4 Streifen Zitronenschale
(5 cm x 2 cm)

6 Kaffeebohnen

5 Eigelb

170 g Zucker

Erhitzen Sie die Milch mit Orangenschale, Zitronenschale und Kaffeebohnen in einem schweren, mittelgroßen Kochtopf.

Quirlen Sie Eigelb und Zucker in einer mittelgroßen Schüssel, bis alles gut vermischt ist. Schlagen Sie nun die Hälfte der Milchmischung langsam in die Eigelb. Geben Sie die Eigelb mit der verbleibenden Milch in den Topf. Rühren Sie alles für etwa 8 Minuten bei kleiner Hitze, bis die Mischung leicht andickt und der Löffel oder Finger einen Pfad hinterlässt. Kochen Sie die Mischung nicht! Passieren Sie sie in die mittelgroße Schüssel. Lassen Sie das Gelato im Kühlschrank abkühlen.

Setzen Sie Kühlbehälter, Rührarm und Antriebsadapter wie in der Anleitung beschrieben zusammen. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf RÜHREN. Geben Sie die Mischung aus einem Behälter mit Ausgießer in den Kühlbehälter. Lassen Sie die Mischung auf Stufe RÜHREN 15 bis 20 Minuten, oder bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist, vermischen. Frieren Sie die Eiscreme in einem luftdichten Behälter ein. Warten Sie mit dem Servieren einige Stunden, damit die Aromen sich entfalten können. Dieser Nachtisch kann bis zu 4 Tage im Voraus zubereitet werden. Wenn er fest gefroren ist, lassen Sie ihn im Kühlschrank etwa 20 Minuten vor dem Servieren antauen.

Ergibt: 8 Portionen (etwa 120 ml pro Portion)

Frisches Himbeersorbet

750 g Himbeeren

90 ml Wasser

300 ml einfacher Sirup
(Rezept folgt)

Geben Sie Himbeeren und Wasser in die Schüssel der Küchenmaschine mit Metallklinge. Verarbeiten Sie diese Mischung, bis alles gut durchmischt ist. Geben Sie die Mischung durch einen feinen Durchschlag; drücken Sie dabei sanft auf die im Durchschlag zurückgehaltenen Festanteile, um so viel Flüssigkeit wie möglich auszupressen, ohne jedoch Festanteile durch den Durchschlag zu drücken. Entsorgen Sie die Festanteile. Gießen Sie die Flüssigkeit in einen luftdichten Behälter und kühlen Sie sie mindestens 8 Stunden lang.

Setzen Sie Kühlbehälter, Rührarm und Antriebsadapter wie in der Anleitung beschrieben zusammen. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf RÜHREN (Stufe 1). Vermengen Sie die gekühlte Himbeersoße und den gekühlten einfachen Sirup. Geben Sie die Mischung aus einem Behälter mit Ausgießer in den Kühlbehälter. Lassen Sie die Mischung auf Stufe RÜHREN (Stufe 1) 7 bis 12 Minuten, oder bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist, vermischen. Geben Sie das Sorbet sofort in einen luftdichten Behälter und frieren Sie es mindestens 2 Stunden ein, bevor Sie es servieren.

Ergibt: 8 Portionen (etwa 230 ml pro Portion)

Einfacher Sirup

500 g Zucker

500 ml Wasser

Geben Sie Zucker und Wasser in einen Kochtopf. Kochen Sie das Ganze bei mittlerer Hitze und unter Umrühren etwa 10 Minuten lang auf, bis der Zucker sich vollständig aufgelöst hat. Setzen Sie den Sirup in ein Eisbad und rühren Sie um, bis er gut abgekühlt ist. Frieren Sie ihn ein, bis er verwendet werden kann.

Ergibt: 750 ml Sirup

Andere Sorbets

Ersetzen Sie die oben genannten Zutaten mit den auf der vorherigen Seite genannten Mengen und Zutaten, um verschiedene andere Sorbets zuzubereiten:

Geschmack	Frucht	Plus Wasser	Plus einfacher Sirup
Zitrone	475 ml Zitronensaft	kein	300 ml
Mango	475 ml zerhackt	60 bis 120 ml	300 ml
Kiwi	475 ml zerhackt	135 ml Limonensaft	300 ml
Ananas	475 ml zerhackt	75 ml Limonensaft	300 ml
Blaubeere	1,2 l	90 ml Limonensaft	300 ml

Minz-Mango-Sorbet

- 230 g Zucker
- 700 ml Vollmilch
- 60 ml Rohrzuckersirup
- 3 reife Mangos, geschält, entkernt und zerhackt (etwa 700 ml)
- 2 Esslöffel frischer Limonen- oder Zitronensaft
- 2 Teelöffel fein gehackte frische Minze (wenn gewünscht)

Geben Sie Zucker, Milch und Sirup in einen mittelgroßen Kochtopf. Erhitzen Sie alles bei mittlerer Hitze unter häufigem Rühren, bis es sehr heiß ist, aber nicht kocht. Nehmen Sie den Topf vom Herd und stellen Sie ihn beiseite.

Geben Sie Mangos und Limonensaft in die Rührschüssel einer Küchenmaschine. Verwenden Sie die Vielzweckklinge, um alles sorgfältig zu verarbeiten. Geben Sie die Mangomischung und die Minze in die Milchmischung. Lassen Sie alles mindestens 8 Stunden abgedeckt im Kühlschrank abkühlen.

Setzen Sie Kühlbehälter, Rührarm und Antriebsadapter wie in der Anleitung beschrieben zusammen. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf RÜHREN (Stufe 1). Geben Sie die Mischung aus einem Behälter mit Ausgießer in den Kühlbehälter. Lassen Sie die Mischung auf Stufe RÜHREN (Stufe 1) 7 bis 12 Minuten, oder bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist, vermischen. Geben Sie das Sorbet direkt in Servierschälchen oder frieren Sie es in einem luftdichten Behälter ein.

Ergibt: 14 Portionen (etwa 120 ml pro Portion)

Garantie für Zubehör für KitchenAid®-Haushaltsküchenmaschinen

Garantiedauer:	KitchenAid erstattet die Kosten für:	KitchenAid übernimmt keine Kosten für:
ZWEI JAHRE Komplettgarantie ab dem Kaufdatum.	Ersatzteile und Arbeitskosten, um Materialschäden und Fertigungsfehler zu beheben. Die Reparatur muss von einem anerkannten KitchenAid-Kundendienststelle vorgenommen werden.	<p>A. Reparaturen, wenn die Speiseeismaschine nicht für die normale Speisenzubereitung im Haushalt verwendet wird.</p> <p>B. Schäden infolge von Schäden, die durch Unfälle, Abänderungen, falsche bzw. missbräuchliche Verwendung oder Installation und Betrieb unter Verletzung der geltenden örtlicher elektrischer Vorschriften verursacht wurden.</p>

KITCHENAID ÜBERNIMMT KEINERLEI GARANTIE FÜR NEBEN- UND FOLGEKOSTEN.

Kundendienststellen

Alle Reparatur- und Wartungsarbeiten sollten lokal von einem anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrum ausgeführt werden. Nehmen Sie mit dem Händler Kontakt auf, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, um den Namen des nächsten anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrums zu erhalten.

In Deutschland:

Kurt Klauke:
In der Halle 7 - 11,
33378 RHEDA-WIEDENBRÜCK
Tel: 05242-966 999

Holländer Elektro:
Flinschstr. 35,
60388 FRANKFURT
Tel: 069-499 0131

Kundenservice

Hotline: Gebührenfreie Tel.-Nummer:
00800 38104026 (aus dem Festnetz)

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

www.KitchenAid.com

Deutsch



FOR THE WAY IT'S MADE.®

® Registriertes Warenzeichen von KitchenAid, V.S.

™ Warenzeichen von KitchenAid, V.S.

Die Form der Küchenmaschine ist ein Warenzeichen von KitchenAid, V.S.

© 2006. Alle Rechte vorbehalten.

Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

KitchenAid®

ROOMIJSMAKER
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

ICE CREAM MAKER
INSTRUCTIONS AND RECIPES

SORBETIÈRE
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

SPEISEEISMASCHINE
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

GELATIERA
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

HELADERA
INSTRUCCIONES Y RECETAS

GLASSMASKIN
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

ISKREM-MASKIN
BRUKSANVISNING OG OPPSKRIFTER

JÄÄTELÖKONE
KÄYTTÖOHJEET JA RESEPTIT

ISMASKINE
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

SORVETEIRA
INSTRUÇÕES E RECEITAS

ÍSGERÐARTÆKI
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

ΠΑΓΩΤΟΜΗΧΑΝΗ
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ



Modello 5KICA0WH

Gelatiera

Progettata esclusivamente per
l'utilizzo con tutti i robot da cucina
KitchenAid® per uso domestico.

Indice

Sicurezza della Gelatiera	1
Precauzioni importanti	1
Caratteristiche della Gelatiera.....	2
Installazione dell'accessorio gelatiera al robot da cucina con corpo motore mobile.....	3
Installazione dell'accessorio gelatiera al robot da cucina con dispositivo di sollevamento del recipiente.....	5
Utilizzo dell'accessorio gelatiera	7
Consigli per un gelato perfetto	7
Manutenzione e pulizia	8
Ricette	8
Garanzia degli accessori del robot da cucina KitchenAid® per l'Europa (per uso domestico).....	13
Assistenza Post-Vendita	13
Servizio clienti.....	14

Sicurezza della Gelatiera

La sicurezza propria e altrui è estremamente importante.

In questo manuale e sull'apparecchiatura sono riportati molti importanti messaggi di sicurezza. Leggere e osservare sempre tutti i messaggi relativi alla sicurezza.



Questo è il simbolo dell'allarme sicurezza.

Questo simbolo segnala potenziali pericoli per l'incolumità propria e altrui.

Tutte le norme di sicurezza sono riportate dopo il simbolo di avvertenza o dopo il termine "PERICOLO" o "AVVERTENZA." Questi termini indicano quanto segue:

 **PERICOLO**

La mancata osservanza **immediata** delle istruzioni riportate comporta il rischio di lesioni gravi o fatali.

 **AVVERTENZA**

La mancata osservanza delle istruzioni riportate comporta il rischio di lesioni gravi o fatali.

Tutte le norme di sicurezza indicano il potenziale rischio, come ridurre la possibilità di lesioni e le conseguenze del mancato rispetto delle istruzioni riportate.

PRECAUZIONI IMPORTANTI

Quando si utilizza l'elettrodomestico è necessario rispettare sempre le seguenti fondamentali precauzioni di sicurezza:

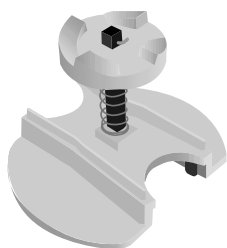
1. Leggere attentamente tutte le istruzioni.
2. Per evitare il rischio di scosse elettriche, evitare di immergere il robot da cucina in acqua o in altri liquidi.
3. L'elettrodomestico non deve essere usato da bambini o da persone inferme senza supervisione.
4. Scollegare il robot da cucina dalla presa quando non è in uso, prima di montare o rimuovere gli accessori e prima della pulizia.
5. Evitare il contatto con le parti in movimento.
6. Non utilizzare il robot da cucina con cavi o spine danneggiate, dopo aver riscontrato anomalie di funzionamento o danni o in caso di caduta. Riportare il robot da cucina al Centro Assistenza Autorizzato per revisione, riparazione, regolazione elettrica o meccanica.
7. L'uso di accessori non raccomandati o venduti da KitchenAid può avere come conseguenza incendio, scosse elettriche o lesioni personali.
8. Non utilizzare il robot da cucina all'esterno.
9. Evitare che il cavo penda dal tavolo o che entri a contatto con superfici calde.
10. Questo prodotto è destinato unicamente all'uso domestico.

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

Caratteristiche della Gelatiera



Ciotola refrigerante — una volta completamente congelato, il liquido all'interno delle doppie pareti della ciotola si diffonde uniformemente, anche congelando il composto per il gelato durante la miscelazione.



Gruppo motore — si collega alla testata del motore, sulla ghiera dell'albero del frullatore e aziona le fruste su tutti i robot da cucina KitchenAid® europei.



Frusta — viene innestata dal gruppo motore per amalgamare, raschiare e mescolare il composto del gelato all'interno della ciotola refrigerante.

NOTA: Per ottenere il gelato è necessario che la ciotola sia completamente congelata.

IMPORTANTE: Non lavare la ciotola refrigerante in lavastoviglie!

Installazione dell'accessorio gelatiera al robot da cucina con corpo motore mobile*




Per montare la ciotola refrigerante e la frusta:

NOTA: Utilizzare la ciotola refrigerante subito dopo averla tolta dal freezer, poichè comincia a scongelarsi appena rimossa.

IMPORTANTE: Non versare il composto del gelato all'interno della ciotola fino a quando tutte le parti non sono montate e il robot da cucina è in funzione.

1. Accertarsi che il dispositivo di regolazione della velocità del robot da cucina sia spento "0".
2. Inclinare all'indietro la testata del motore e rimuovere la ciotola.
3. Posizionare la frusta all'interno della ciotola refrigerante.

4. Posizionare la ciotola refrigerante sulla piastra di aggancio della ciotola.
5. Ruotare delicatamente la ciotola refrigerante in senso antiorario (in direzione di ) per fissarlo: si deve fissare saldamente al piatto di bloccaggio della ciotola.

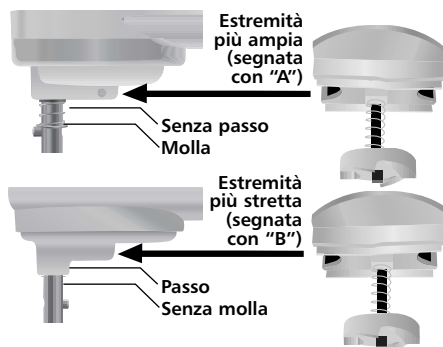


* Per il robot da cucina con dispositivo di sollevamento del recipiente, vedere pagina 5 e 6.

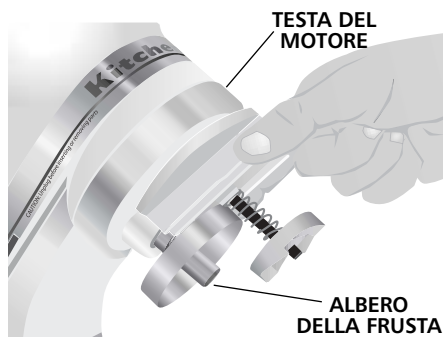
Installazione dell'accessorio gelatiera al robot da cucina corpo motore mobile*

Per montare il gruppo motore:

1. Accertarsi che il dispositivo di regolazione della velocità del robot da cucina sia spento "O" e che l'apparecchio sia scollegato.
2. La testa del motore deve essere sempre inclinata e la ciotola refrigerante e la frusta devono trovarsi in posizione.
3. Determinare il modello del robot da cucina controllando la molla sull'albero della frusta e poi posizionare il gruppo motore come illustrato per un posizionamento corretto.



4. Far scivolare il gruppo motore sulla testa dello stesso fino a quando il movimento non si interrompe. Quando montato correttamente, le estremità curve verso l'esterno del gruppo motore devono essere centrate sulla testa del motore. Se non sono centrate, far scivolare il gruppo motore avanti o indietro fino al raggiungimento del centro. Assicurarsi che il gruppo motore sia saldamente in posizione spingendo verso l'alto.



NOTA: Se il gruppo motore non è fissato alla testa del motore, provare a utilizzare l'altro lato del gruppo motore.

5. Abbassare la testa del motore per far corrispondere il gruppo di azionamento con la frusta. Se non combaciano, far scivolare il gruppo in avanti o all'indietro fino a quando non corrisponde perfettamente alla frusta.



6. Accertarsi che la testa del motore sia completamente abbassata.



7. Situare la leva di bloccaggio in posizione « blocco ».
8. Prima di mescolare, testare il blocco cercando di sollevare la testa del motore.
9. Inserire la spina del robot da cucina in una presa provvista di messa a terra.

* Per il robot da cucina con dispositivo di sollevamento del recipiente, vedere pagina 5 e 6.

Installazione dell'accessorio gelatiera al robot da cucina con dispositivo di sollevamento del recipiente*



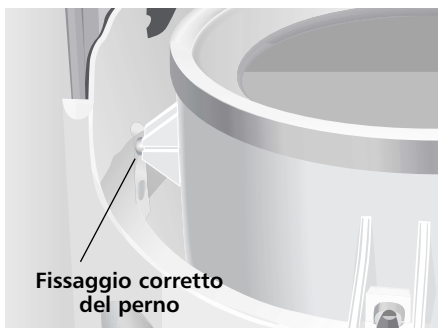
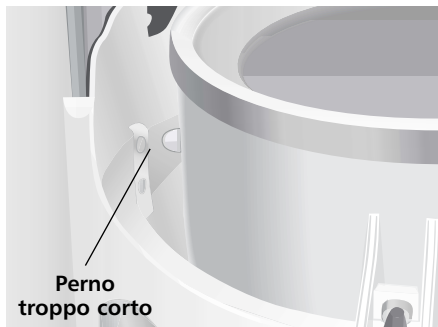
Per montare la ciotola refrigerante e la frusta:

NOTA: Utilizzare la ciotola refrigerante subito dopo averla tolta dal freezer, dal momento che comincia a scongelarsi appena rimossa.

IMPORTANTE: Non versare il composto del gelato all'interno della ciotola fino a quando tutte le parti non saranno montate e il robot da cucina in funzione.

1. Accertarsi che il dispositivo di regolazione della velocità del robot da cucina sia spento "O" e scollegarlo.
2. Spostare la leva di sollevamento della ciotola verso il basso e rimuovere la ciotola.
3. Fissare la ciotola refrigerante in posizione al di sotto dei perni di posizionamento.
4. Premere sulla parte posteriore della ciotola refrigerante fino a quando il perno della ciotola non scatta nella chiusura a molla.

NOTA: La ciotola refrigerante è progettata per adattarsi a tutti i robot da cucina con ciotola sollevata. Se il perno della parte posteriore della ciotola è troppo corto o troppo lungo per scattare nella chiusura a molla, rimuovere e ruotare la ciotola in modo che il perno si trovi di fronte alla chiusura a molla opposta. Ripetere i passi 3 e 4.



5. Posizionare la frusta all'interno della ciotola refrigerante.

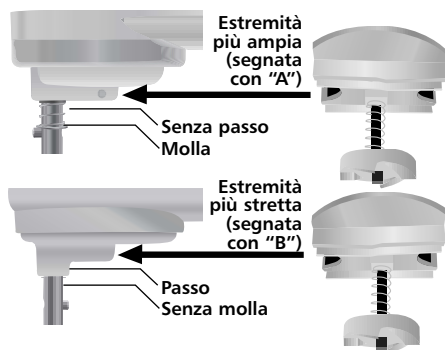


* Per il robot da cucina con corpo motore mobile, vedere pagina 3 e 4.

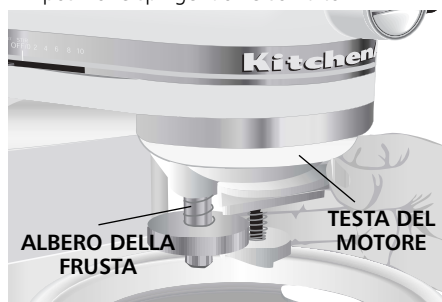
Installazione dell'accessorio gelatiera al robot da cucina con dispositivo di sollevamento del recipiente*

Per montare il gruppo motore:

1. Accertarsi che il dispositivo di regolazione della velocità del robot da cucina sia spento "O" e che l'apparecchio sia scollegato.
2. Accertarsi che la leva di sollevamento della ciotola si trovi in posizione abbassata e che la ciotola refrigerante e la frusta siano in posizione.
3. Determinare il modello del robot da cucina controllando la molla sull'albero della frusta e poi posizionare il gruppo motore come illustrato per un posizionamento corretto.



4. Far scivolare il gruppo motore sulla testa dello stesso fino a quando il movimento non si interrompe. Quando montato correttamente, le estremità curve verso l'esterno del gruppo motore devono essere centrate sulla testa del motore. Se non sono centrate, far scivolare il gruppo motore avanti o indietro fino al raggiungimento del centro. Assicurarsi che il gruppo motore sia saldamente in posizione spingendo verso l'alto.



NOTA: Se il gruppo motore non è fissato alla testa del motore, provare a utilizzare l'altro lato del gruppo motore.

5. Alzare la ciotola per far corrispondere il gruppo motore con la frusta, prima di mescolare. Se non combaciano, far scivolare il gruppo in avanti o all'indietro fino a quando non corrisponde perfettamente alla frusta.



6. Inserire la spina del robot da cucina in una presa provvista di messa a terra.

* Per il robot da cucina con corpo motore mobile, vedere pagina 3 e 4.

Utilizzo dell'accessorio gelatiera

Utilizzo dell'apparecchio:

IMPORTANTE: Versare il composto all'interno della ciotola refrigerante prima di avviare il robot da cucina può provocare il congelamento del composto stesso e il conseguente blocco della frusta.

1. Conservare la ciotola refrigerante nel freezer per almeno 15 ore.
2. Preparare il composto del gelato in anticipo (vedere "Consigli per un gelato perfetto").
3. Montare e far combaciare la ciotola refrigerante, la frusta e il gruppo motore.
4. Impostare il robot da cucina alla velocità 1 e versare il composto per il gelato nella ciotola refrigerante; mescolare per 20-30 minuti o fino al raggiungimento della consistenza desiderata. Aggiungere gli eventuali ingredienti solidi come frutta, noccioline, caramelle o pezzetti di cioccolato, dopo 12-15 minuti dall'avvio della miscelazione.

NOTA: Se la frusta comincia a scivolare e a produrre uno scricchiolio, vuol dire che il gelato è pronto.

5. Rimuovere frusta e ciotola refrigerante e, utilizzando una spatola di gomma o un cucchiaino di legno o di plastica, trasferire il gelato in coppette da dessert o in un contenitore ermetico per la conservazione.

NOTA: L'accessorio gelatiera produrrà un gelato soffice. Per una maggiore consistenza, conservare il gelato in un contenitore ermetico nel freezer per 2-4 ore.

IMPORTANTE: Non conservare il gelato nel freezer all'interno della ciotola refrigerante. Rimuovere il gelato indurito dalla ciotola con palette o altri utensili può danneggiarla.

Consigli per un gelato perfetto

- Per ottenere il gelato o altri dessert freddi è necessario che la ciotola sia completamente congelata.
- Per risultati ottimali, conservare la ciotola refrigerante nella parte posteriore del freezer dove la temperatura è più bassa per almeno 15 ore. Regolare il freezer al minimo aiuterà a rendere il gelato più consistente più in fretta.
- Conservare sempre la ciotola refrigerante nel freezer consente di preparare i dessert freddi preferiti a piacimento.
- Per ricette per le quali occorre una prelaborazione, attendere il completo raffreddamento del composto nel frigorifero.
- È necessario far raffreddare tutti i composti nel frigorifero prima di preparare il gelato.
- La maggior parte delle ricette per il gelato richiedono una combinazione di panna, latte, uova e zucchero. Il tipo di panna scelto determinerà l'intensità del gusto e la cremosità del risultato finale. Più elevata è la percentuale di grassi nella panna, più cremoso e ricco risulterà il gelato.

È possibile utilizzare una combinazione qualsiasi, purché la misura del liquido rimanga la stessa. È possibile ottenere un gelato più leggero utilizzando una quantità di latte maggiore della quantità di panna, o eliminando quest'ultima completamente. Anche il latte scremato può andare bene, solo sarà possibile una notevole differenza di consistenza.

TIPO DI PANNA CON GRASSI IN %

Panna grassa	36%
Panna da montare	30%
Panna light	18%
Panna scremata	10%

- Quando si prepara una ricetta che richiede ingredienti solidi come frutta, noccioline, caramelle o pezzetti di cioccolato, è meglio attendere i due minuti finali prima di aggiungerli.
- La preparazione del gelato si svolge in due fasi: conversione e assestamento. Il mescolamento del composto costituisce il processo di conversione durante la quale la consistenza sarà simile a un semifreddo. Il processo di assestamento avviene nel freezer, dove il gelato si indurrà per un periodo di 2-4 ore.

(continua da pagina 8)

Consigli per un gelato perfetto (continua)

- Seguire le velocità consigliate del robot da cucina. Velocità più elevate rallentano il processo di conversione.
- Il volume del composto aumenta in maniera significativa durante il processo di conversione.
- Il volume iniziale dell'impasto non deve superare i 1365 ml per 1,9 L di gelato.
- Tener presente che il congelamento attenua il sapore dolce, quindi le ricette finali non risulteranno dolci allo stesso modo una volta congelate.

Manutenzione e pulizia

Prima di pulire la ciotola refrigerante, attendere che raggiunga la temperatura ambiente.

Il gruppo motore e la frusta sono lavabili in lavastoviglie.

Lavare la ciotola refrigerante in acqua tiepida con detersivo delicato. Far asciugare completamente la ciotola refrigerante prima di conservarla nel freezer.

IMPORTANTE: Non lavare la ciotola refrigerante in lavastoviglie. Lavare a mano utilizzando solo acqua tiepida e detersivo delicato.

Gelato alla vaniglia

600 ml di panna scremata
8 tuorli d'uovo
230 g di zucchero
600 ml di panna da montare
4 cucchiaini di vaniglia
Un pizzico di sale

In una pentola di dimensioni medie a fuoco moderato, riscaldare la panna scremata senza farla bollire, mescolando spesso. Togliere dal fuoco e tenere da parte.

Versare lo zucchero e i tuorli nella ciotola del robot da cucina. Collegare la ciotola e la frusta al robot da cucina. Portare la velocità a 2 e far mescolare per 30 secondi o finché non è ben amalgamato e leggermente addensato. Sempre a Velocità 2, aggiungere gradualmente la panna scremata, e mescolare fino a quando non è completamente amalgamata. Versare nuovamente la miscela a base di panna scremata nella pentola di medie dimensioni; cuocere a fuoco moderato fino a quando non si formano piccole bolle intorno ai bordi e la miscela non è fumante, mescolando costantemente. Non fare bollire. Trasferire la miscela a base di panna scremata in una ciotola ampia; aggiungere mescolando la panna da montare, la vaniglia e il sale. Coprire e far raffreddare completamente, almeno 8 ore.

Montare e far combaciare la ciotola refrigerante, la frusta e il gruppo motore, come illustrato nelle istruzioni. Impostare alla velocità 1 utilizzando un contenitore con un beccuccio, versare la miscela nella ciotola refrigerante. Continuare alla velocità 1 per 15-20 minuti o fino al raggiungimento della consistenza desiderata. Trasferire immediatamente il gelato in coppette da dessert, o congelare in un contenitore ermetico.

Dosi: 16 porzioni da 120 ml cadauna.

VARIAZIONI

Gelato alla fragola

Nella ciotola di medie dimensioni, unire a 500 g di fragole fresche in pezzi (o altra frutta fresca) e 2 o 3 cucchiaini di zucchero, a piacere. Attendere la preparazione del gelato. Aggiungere altri 3-5 minuti come tempo di congelamento.

Dosi: 20 porzioni da 120 ml cadauna.

Gelato alla vaniglia (continua)

VARIAZIONI

Gelato con biscotti e panna

Aggiungere 100g di biscotti al cioccolato farciti (o biscotti di altri tipi, noccioline o caramelle) durante gli ultimi minuti di raffreddamento.

Dosi: 19 porzioni da 120 ml cadauna.

Gelato al triplo cioccolato

- 450 ml di panna da montare, a parte
- 30 g di cioccolato extrafondente, spezzettato
- 30 g di cioccolato fondente, spezzettato
- 450 ml di panna scremata
- 230 g di zucchero
- 40 g di cacao amaro in polvere
- 8 tuorli d'uovo
- 4 cucchiaini di vaniglia
- Un pizzico di sale
- 50 g di cioccolato al latte, sminuzzato

In una pentola piccola, versare 120 ml di panna da montare, il cioccolato extra fondente e il cioccolato fondente. Riscaldare a su fuoco medio basso fino a quando la cioccolata non si scioglie, mescolando frequentemente. Togliere dal fuoco e tenere da parte. In una pentola di dimensioni medie a fuoco moderato, riscaldare la panna scremata senza farla bollire, mescolando spesso. Togliere dal fuoco e tenere da parte.

Mescolare zucchero e cacao in polvere in una piccola ciotola. Mettere da parte. Versare i tuorli nella ciotola del robot da cucina. Collegare la ciotola e la frusta al robot. Portare la velocità a 2 e aggiungere la miscela a base di zucchero; far mescolare per 30 secondi o finché il tutto non è ben amalgamato e leggermente addensato. Sempre a Velocità 2, aggiungere gradualmente la miscela a base di cioccolata e la panna scremata, mescolare fino a quando non è completamente amalgamata.

Versare nuovamente la miscela a base di panna scremata nella pentola di medie dimensioni; cuocere a fuoco moderato fino a quando non si formano piccole bolle intorno ai bordi e la miscela non è fumante, mescolando costantemente. Non fare bollire. Trasferire la miscela a base di panna scremata in una ciotola ampia; aggiungere mescolando i rimanenti 330 ml di la panna da montare, la vaniglia e il sale. Coprire e far raffreddare completamente, per almeno 8 ore.

Montare e far combaciare la ciotola refrigerante, la frusta e il gruppo motore, come illustrato nelle istruzioni. Impostare alla velocità 1, utilizzando un contenitore con un beccuccio, versare la miscela nella ciotola refrigerante. Continuare alla velocità 1 per 10-15 minuti o fino al raggiungimento della consistenza desiderata, aggiungendo la cioccolata al latte durante gli ultimi minuti di raffreddamento. Trasferire immediatamente il gelato in coppette da dessert, o congelare in un contenitore ermetico.

Dosi: 16 porzioni da 120 ml cadauna.

Gelato con nocciole e caramello

- 850 ml di latte intero
1 lattina di latte condensato non zuccherato
- 230 ml di caramello caldo pronto o di copertura indurita al caramello (circa 340 g)
1 confezione di miscela istantanea alla vaniglia
1 cucchiaino di vaniglia
Un pizzico di sale
- 50- 100 g di nocciole tritate grossolanamente
- Versare tutti gli ingredienti nella ciotola di dimensioni medie, tenendo da parte le nocciole. Sbattere fino a quando il tutto non è ben amalgamato e il budino non è sciolto del tutto. Coprire e far raffreddare completamente, per almeno 6 ore.
- Montare e far combaciare la ciotola refrigerante, la frusta e il gruppo motore, come illustrato nelle istruzioni. Impostare alla velocità 1 utilizzando un contenitore con un beccuccio, versare la miscela nella ciotola refrigerante. Continuare alla velocità 1 per 15-20 minuti o fino al raggiungimento della consistenza desiderata, aggiungendo le nocciole durante gli ultimi minuti di raffreddamento. Trasferire immediatamente il gelato in coppette da dessert, o congelare in un contenitore ermetico.
- Dosi: 16 porzioni da 120 ml cadauna.

Gelato al pan pepato

- 150 g di pan pepato sbriciolato
- 600 ml di latte intero
- 100 g di zucchero
1 cucchiaino di miele
6 tuorli d'uovo
- In una pentola di medie dimensioni riscaldare il latte intero a fuoco moderato, mescolando spesso, senza farlo bollire. Rimuovere dal fuoco e aggiungere i pezzettini di pan pepato.
- Versare lo zucchero, il miele e i tuorli nella ciotola del robot da cucina. Collegare la ciotola e la frusta al robot. Portare la velocità a 4 e far mescolare per 30 secondi o finché non è ben amalgamato e leggermente schiarito.
- Mescolando costantemente, cuocere il composto di latte e il pan pepato fino allo scioglimento di quest'ultimo. Aggiungere gradualmente il composto a base di tuorli, miele e zucchero. Non fare bollire. Togliere dal fuoco e tenere da parte. Coprire e far raffreddare completamente, per almeno 8 ore.
- Montare e far combaciare la ciotola refrigerante, la frusta e il gruppo motore, come illustrato nelle istruzioni. Impostare alla velocità 1 utilizzando un contenitore con un beccuccio, versare la miscela nella ciotola refrigerante. Continuare alla velocità 1 per 10-15 minuti o fino al raggiungimento della consistenza desiderata.
- Trasferire immediatamente il gelato in coppette da dessert, o congelare in un contenitore ermetico.
- Dosi: 8 porzioni da 120 ml cadauna.

Gelato parfait al limone e arancio

500 ml di latte magro (2%)

4 strisce (da 5 x 2 cm)
di buccia d'arancia

(la buccia di circa
un'arancia intera)

4 strisce (da 5 x 2 cm)
di buccia di limone (la

buccia di circa un limone
intero)

6 chicchi di caffè

5 tuorli d'uovo

170 g di zucchero

Riscaldare il latte con la buccia d'arancia, la buccia di limone e i chicchi di caffè in una pentola pesante di medie dimensioni.

Sbattere i tuorli e lo zucchero nella ciotola media per amalgamarli. Aggiungere, continuando a sbattere al metà della miscela a base di latte ai tuorli. Versare nuovamente i tuorli nella ciotola con il latte rimanente. Mescolare a fuoco basso finché la miscela non si addensa leggermente e quando passando un dito sul dorso del cucchiaino vi rimane un solco, per circa 8 minuti; non fare bollire. Filtrare in una ciotola media. Far raffreddare completamente.

Montare e far combaciare la ciotola refrigerante, la frusta e il gruppo motore, come illustrato nelle istruzioni. Impostare alla velocità 1, utilizzando un contenitore con un beccuccio, versare la miscela nella ciotola refrigerante. Continuare alla velocità 1 per 15-20 minuti o fino al raggiungimento della consistenza desiderata. Trasferire il gelato in un contenitore ermetico e congelare per alcune ore per consentire l'assestamento del gusto. È possibile prepararlo con quattro giorni di anticipo. Se ghiacciato, farlo ammorbidire leggermente nel frigorifero per circa 20 minuti prima di servirlo.

Dosi: 8 porzioni da 120 ml cadauna.

Sorbetto ai lamponi

750 g di lamponi

90 ml di acqua

300 ml sciroppo di base
(segue ricetta)

Versare i lamponi e l'acqua nella ciotola del food processor a cui è stata montata la lama multifunzione in acciaio inossidabile. Azionare fino a quando il composto risulta liscio; filtrarli attraverso un colino a maglie fitte, esercitando una leggera pressione sulle parti solide che si fermano sul colino, per estrarre la maggiore quantità di liquido possibile facendo attenzione a non forzare le parti solide all'interno del filtro. Eliminare le parti solide. Versare il liquido in un contenitore ermetico e far raffreddare completamente, per almeno 8 ore.

Montare e far combaciare la ciotola refrigerante, la frusta e il gruppo motore, come illustrato nelle istruzioni. Impostare alla velocità 1 mescolare il succo di lampone allo sciroppo di base freddi. Utilizzando un contenitore con un beccuccio, versare la miscela nella ciotola refrigerante. Continuare alla velocità 1 per 7-12 minuti o fino al raggiungimento della consistenza desiderata. Trasferire immediatamente il sorbetto in un contenitore ermetico e congelare almeno per 2 ore prima di servire.

Dosi: 8 porzioni da 230 ml cadauna.

Sciroppo di base

500 g di zucchero

500 ml di acqua

Unire zucchero e acqua in un pentolino. Portare a bollire a fuoco medio alto; cuocere e mescolare fino a quando lo zucchero non si scioglie completamente, circa 10 minuti. Trasferire in un bagno di ghiaccio, mescolando fino al completo raffreddamento. Refrigerare fino a quando non è pronto all'uso.

Dosi: 750 ml di zucchero

Altri sorbetti:

Per preparare questi sorbetti, sostituire gli ingredienti elencati nella pagina precedente con le quantità di ingredienti seguenti:

Gusto	Frutto	Più acqua	Più sciroppo di base
Limone	475 ml di succo di limone	non necessaria	300 ml
Mango	475 ml in pezzi	da 60 a 120 ml	300 ml
Kiwi	475 ml in pezzi	135 ml di succo di lime	300 ml
Ananas	475 ml in pezzi	75 ml di succo di lime	300 ml
Mirtillo	1,2 L	90 ml di succo di lime	300 ml

Sorbetto di mango alla menta

230 g di zucchero

700 ml di latte intero

60 ml di sciroppo di zucchero di canna

3 mango maturi, sbucciati, provati dei semi e sminuzzati (circa 700 ml)

2 cucchiaini da tavola di succo di lime o di limone

2 cucchiaini di menta fresca sminuzzata, a piacere

Unire zucchero, latte e sciroppo di grano in una pentola media. Riscaldare a fuoco moderato, mescolando spesso, senza farlo bollire. Togliere dal fuoco e tenere da parte.

Versare il mango e il succo di lime nella ciotola del food processor; utilizzare la lama multifunzione per lavorare il composto fino a quando non risulta liscio. Aggiungere il composto a base di mango a quello a base di latte. Coprire e far raffreddare completamente, per almeno 8 ore.

Montare e far combaciare la ciotola refrigerante, la frusta e il gruppo motore, come illustrato nelle istruzioni. Impostare alla velocità 1 utilizzando un contenitore con un beccuccio, versare la miscela nella ciotola refrigerante. Continuare alla velocità 1 per 7-12 minuti o fino al raggiungimento della consistenza desiderata. Trasferire immediatamente il sorbetto in coppette da dessert, o congelare in un contenitore ermetico.

Dosi: 14 porzioni da 120 ml cadauna.

Garanzia degli accessori del robot da cucina KitchenAid® per l'Europa (per uso domestico)

Durata della garanzia:	KitchenAid si accolla pagamento di:	KitchenAid non si accolla il pagamento di:
DUE ANNI di copertura totale a partire dalla data d'acquisto.	Parti di ricambio costo di manodopera per le riparazioni necessarie a rimuovere difetti nei materiali o nella qualità di esecuzione. L'assistenza deve essere fornita da un Centro Assistenza Autorizzato KitchenAid.	A. Riparazioni effettuate se la gelatiera è stato utilizzato per scopi che esulano dalla normale preparazione di cibi. B. Danni provocati da incidenti, alterazioni, utilizzo improprio, abuso o installazione/ funzionamento non conforme alle norme elettriche locali.

KITCHENAID NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITÀ PER DANNI INDIRETTI.

Assistenza Post-Vendita

L'assistenza sarà garantita localmente da un Centro d'Assistenza autorizzato KitchenAid. Contattate il rivenditore presso il quale avete acquistato l'elettrodomestico per richiedere il nome del Centro Assistenza in garanzia KitchenAid autorizzato.

Per l'Italia:
"Casa dei Rasoi Elettrici",
Via Carducci, 7
24127 BERGAMO
Tel: 035/25 88 85

Servizio clienti

Per l'Italia T/0323 868 611
ALESSI SPA
Via Privata Alessi 6
28882 CRUSINALLO

www.KitchenAid.com



FOR THE WAY IT'S MADE.®

® Marchio registrato di KitchenAid, U.S.A.

™ Marchio KitchenAid, U.S.A.

La forma del robot da cucina è un marchio registrato KitchenAid, U.S.A.

© 2006. Tutti i diritti riservati.

Le specifiche sono soggette a modifica senza obbligo

KitchenAid®

ROOMIJSMAKER
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

ICE CREAM MAKER
INSTRUCTIONS AND RECIPES

SORBETIÈRE
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

SPEISEEISMASCHINE
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

GELATIERA
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

HELADERA
INSTRUCCIONES Y RECETAS

GLASSMASKIN
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

ISKREM-MASKIN
BRUKSANVISNING OG OPPSKRIFTER

JÄÄTELÖKONE
KÄYTTÖOHJEET JA RESEPTIT

ISMASKINE
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

SORVETEIRA
INSTRUÇÕES E RECEITAS

ÍSGERÐARTÆKI
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

ΠΑΓΩΤΟΜΗΧΑΝΗ
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ



Modelo 5KICA0WH

Heladera

Diseñada exclusivamente para
su uso con todos los batidores
de soporte KitchenAid®.

Índice

Medidas de seguridad para el uso de la heladera.....	1
Medidas de seguridad importantes.....	1
Componentes de la heladera	2
Montaje de la heladera como accesorio de la batidora de pie con cabeza inclinable.....	3
Montaje de la heladera como accesorio de la batidora de pie con bol ajustable en altura	5
Uso de la heladera.....	7
Sugerencias para conseguir el helado perfecto.....	7
Cuidados y limpieza	8
Recetas	8
Garantía del accesorio del batidor de soporte KitchenAid® (uso domestico)	13
Planificación del servicio.....	13
Condiciones de la garantía.....	14
Atención al cliente	14

Medidas de seguridad para el uso de la heladera

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

En este manual y en el mismo aparato encontrará muchos mensajes de seguridad importantes. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le avisa de los peligros potenciales que pueden derivar lesiones incluso mortales.

Todos los mensajes de seguridad irán acompañados del símbolo de alerta de y la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:

! PELIGRO

Si no sigue las instrucciones inmediatamente, puede resultar muerto o gravemente herido.

! ADVERTENCIA

Si no sigue las instrucciones inmediatamente, puede resultar muerto o gravemente herido.

Todos los mensajes de seguridad le indicarán cuáles son los peligros potenciales, cómo reducir la probabilidad de lesiones y qué puede ocurrir si no se sigue las instrucciones.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siempre que se utilicen aparatos eléctricos, deben tomarse una serie de precauciones de seguridad básicas, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, no ponga la batidora en contacto con el agua ni con ningún otro líquido.
3. El aparato no está pensado para ser utilizado por niños ni por personas enfermas sin vigilancia.
4. Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no se utilice, antes de poner o retirar piezas y antes de limpiarlo.
5. Evite el contacto con las piezas móviles. No toque la abertura de descarga.
6. No utilice la batidora si el cable o el enchufe están dañados, si no funciona correctamente, si se le ha caído o si presenta algún defecto. Lleve el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
7. El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por KitchenAid puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
8. No utilice la batidora en el exterior.
9. No deje que el cable cuelgue de la mesa o la encimera.
10. Este producto está diseñado para uso doméstico solamente.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Componentes de la heladera



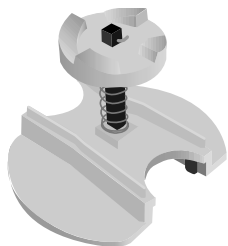
Bol de congelado — Una vez que el líquido del interior de la doble pared del bol está completamente congelado, la crema base para el helado se congela perfectamente de forma uniforme a lo largo del proceso de batido.



Mezclador: — Se acopla a la unidad de transmisión para extender, recoger y mezclar la crema base para helado dentro del bol de congelado.

NOTA: Para hacer helado, el bol debe estar completamente congelado.

IMPORTANTE: No lave nunca el bol de congelado en el lavavajillas!



Unidad de transmisión: — Se instala en la cabeza del motor, por encima del anillo del eje del batidor, y mueve el mezclador de todas las batidoras de pie europeas de KitchenAid®.

Montaje de la heladera como accesorio de la batidora de pie con cabeza inclinable*




Para montar el bol de congelado y el mezclador:

NOTA: Utilice el bol de congelado justo después de sacarlo del congelador, ya que el líquido que lo mantiene frío comenzará inmediatamente a derretirse.

IMPORTANTE: No vierta la crema base para helado en el bol de congelado hasta que estén montados todos los componentes y la batidora esté en funcionamiento.

1. Asegúrese de que el control de velocidad de la batidora esté apagado (en posición "0") y desenchufe la batidora.
2. Incline hacia atrás la cabeza del motor y retire el bol de la batidora.
3. Coloque el mezclador en el bol de congelado.

4. Coloque el bol de congelado en la placa de sujeción del bol.
5. Gire suavemente el bol de congelado hacia la derecha (en la dirección de ) para encajarlo. El bol de congelado debe quedar perfectamente encajado en la placa de sujeción.

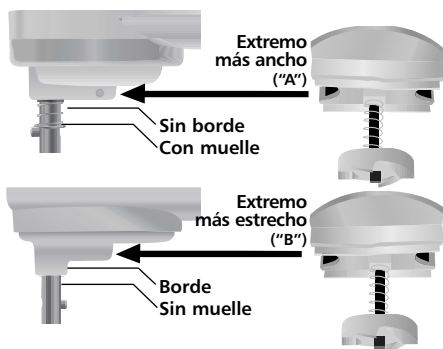


* Para la batidora de pie con bol ajustable en altura, consulte las páginas 5 y 6.

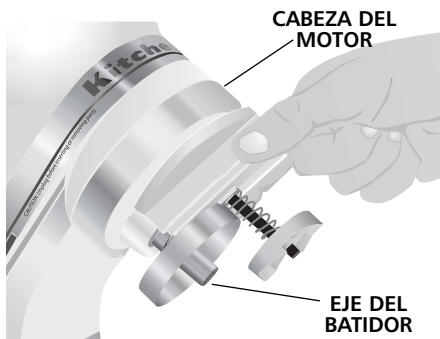
Montaje de la heladera como accesorio de la batidora de pie con cabeza inclinable*

Para instalar la unidad de transmisión:

1. Asegúrese de que el control de velocidad esté apagado (en posición "O") y la batidora desenchufada.
2. La cabeza del motor debe estar inclinado y el bol de congelado y el mezclador instalados.
3. Identifique el modelo de la batidora comprobando si hay un muelle en el eje del batidor y, a continuación, inserte la unidad de transmisión como se indica en la ilustración.



4. Deslice la unidad de transmisión en la cabeza del motor hasta el tope. Si está instalada correctamente, los bordes redondeados de la unidad de transmisión deben quedar centrados con la cabeza del motor. En caso contrario, deslice la unidad hacia atrás o hacia delante hasta que esté centrada con la cabeza del motor. Presione hacia arriba para asegurarse de que la unidad de transmisión está bien encajada.



NOTA: Si la unidad de transmisión no encaja en la cabeza del motor, intente insertarla por el otro lado.

5. Baje la cabeza del motor para acoplar la unidad de transmisión en el mezclador. Si no se acopla, desplácela hacia delante o hacia atrás hasta que se ajuste correctamente.



6. Asegúrese de que la cabeza del motor está completamente bajada.



7. Coloque la palanca lateral en la posición de BLOQUEO.
8. Antes de comenzar a batir, intente levantar la cabeza del motor para comprobar si está bloqueado.
9. Enchufe la batidora a una toma de corriente con conexión a tierra.

* Para la batidora de pie con bol ajustable en altura, consulte las páginas 5 y 6.

Montaje de la heladera como accesorio de la batidora de pie con bol ajustable en altura*



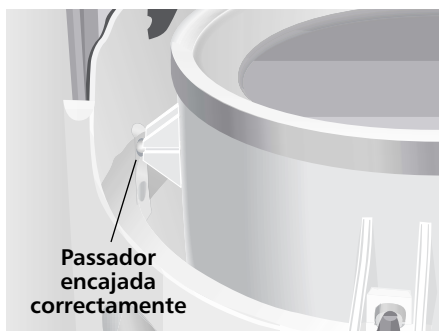
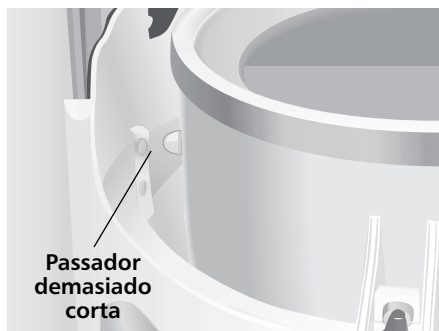
Para montar el bol de congelado y el mezclador:

NOTA: Utilice el bol de congelado justo después de sacarlo del congelador, ya que el líquido que lo enfría comienza a derretirse inmediatamente.

IMPORTANTE: No vierta la crema base para helado en el bol de congelado hasta que estén montados todos los componentes y la batidora esté en funcionamiento.

1. Asegúrese de que el control de velocidad de la batidora de pie esté apagado (en la posición "0") y desenchufe la batidora.
2. Baje el mango de elevación del bol y retire el bol de la batidora.
3. Encaje el bol de congelado en los pasadores de fijación.
4. Presione hacia abajo por la parte posterior del bol de congelado hasta que el pasador del bol chasquee en el pestillo de resorte.

NOTA: El bol de congelado está diseñado para fijarse en todas las batidoras con bol ajustable en altura. Si la clavija de la parte posterior del bol es demasiado corta o demasiado larga para encajar en el enganche, retire el bol y gírelo de manera que la otra clavija del bol quede frente al enganche. Repita los pasos 3 y 4.



5. Coloque el mezclador dentro del bol de congelado.

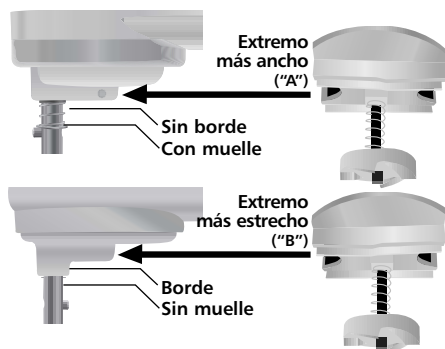


* Para la batidora de pie con cabeza inclinable, consulte las páginas 3 y 4.

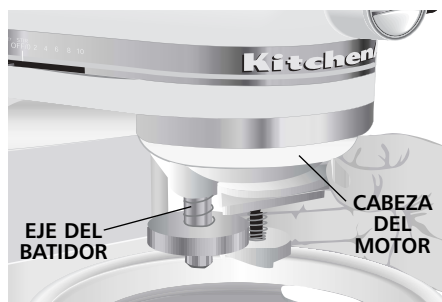
Montaje de la heladera como accesorio de la batidora de pie con bol ajustable en altura*

Para instalar la unidad de transmisión:

1. Asegúrese de que el control de velocidad esté apagado (en posición "0") y la batidora desenchufada.
2. Asegúrese de que la pasa de elevación del bol sigue bajado y que el bol de congelado y el mezclador están instalados.
3. Identifique el modelo de la batidora comprobando si hay un muelle en el eje del batidor y, a continuación, coloque la unidad de transmisión adecuadamente como se indica en la ilustración.



4. Deslice la unidad de transmisión en la cabeza del motor hasta el tope. Si está instalada correctamente, los bordes redondeados de la unidad de transmisión deben quedar centrados con la cabeza del motor. En caso contrario, deslice la unidad hacia atrás o hacia delante hasta que esté centrada con la cabeza del motor. Presione hacia arriba para asegurarse de que la unidad de transmisión está bien fijada.



NOTA: Si la unidad de transmisión no encaja en la cabeza del motor, intente insertarla por el otro lado.

5. Levante el bol para acoplar el mezclador en la unidad de transmisión antes de empezar a batir. Si no se acopla, desplácela hacia delante o hacia atrás hasta que se ajuste correctamente.



6. Enchufe la batidora a una toma de corriente con conexión a tierra.

* Para la batidora de pie con cabeza inclinable, consulte las páginas 3 y 4.

Uso de la heladera

Para utilizarla:

IMPORTANTE: Si vierte la crema base de helado en el bol de congelado antes de empezar a utilizar la batidora, se puede congelar antes de tiempo y bloquear el mezclador.

1. Guarde el bol de congelado en el congelador durante un mínimo de 15 horas.
2. Prepare con antelación la crema base para helado (consulte "Sugerencias para conseguir el helado perfecto").
3. Monte y acople el bol de congelado, el mezclador y la unidad de transmisión.
4. Seleccione la velocidad 1 (REMOVER) y vierta la crema base para el helado en el bol de congelado; mezcle de 20 a 30 minutos o hasta que consiga la consistencia deseada. Cuando hayan transcurrido de 12 a 15 minutos del proceso de mezclado, añada los ingredientes sólidos, como fruta, frutos secos, dulces o pedacitos de chocolate.

NOTA: Cuando el mezclador comience a deslizarse y haga un ruido, significa que el helado está listo.

5. Retire el mezclador y el bol de congelado y, utilizando una espátula de caucho o una cuchara de plástico o de madera, transfiera el helado a los platos de postre o a un recipiente hermético para guardarlo.

NOTA: El helado que se hace con la heladera es de consistencia blanda. Para obtener una consistencia más dura, guárdelo en el congelador en un recipiente hermético de 2 a 4 horas.

IMPORTANTE: No guarde el helado en el congelador dentro del bol de congelado. Si se utilizan cucharas o utensilios de metal para sacar del bol de congelado el helado duro, se puede dañar el bol de congelado.

Sugerencias para conseguir el helado perfecto

- Para hacer helado u otros postres helados, el bol de congelado debe estar completamente congelado.
- Para obtener mejores resultados, deje el bol en el fondo del congelador en la zona de temperatura mínima durante al menos 15 horas. Si ajusta al mínimo la temperatura del congelador, podrá hacer helado más consistente en menos tiempo.
- Si tiene siempre en el congelador el bol de congelación, lo tendrá siempre listo para hacer sus postres favoritos en cualquier momento.
- Para las recetas que deben precocinarse, la mezcla debe enfriarse completamente en el frigorífico.
- La crema base de todas las recetas debe enfriarse completamente en el frigorífico, antes de hacer el helado.
- La mayoría de las recetas de helado requieren una mezcla de nata, leche, huevos y azúcar. El tipo de helado elegido determinará la intensidad del sabor y la cremosidad de la textura del resultado final. Cuanta más grasa sea la nata, más sustancioso y cremoso será el helado. Se puede usar cualquier combinación,

siempre que no se altere la cantidad de líquido. Para que el helado sea más ligero, se puede utilizar más leche que nata, o bien eliminar la nata. Se puede emplear leche desnatada, pero la textura será muy diferente.

TIPO DE GRASA DE LA NATA (%)

Nata para montar	36%
Nata líquida para montar.....	30%
Nata líquida.....	18%
Mezcla de nata y leche	10%

- Cuando el helado lleva ingredientes sólidos como fruta, frutos secos, dulces o trocitos de chocolate, es mejor esperar hasta los últimos dos minutos del proceso de mezcla para añadirlos.
- El proceso para hacer helado se compone de dos partes: conversión y maduración. La mezcla de la crema base para conseguir el helado es el proceso de conversión en el que la consistencia es parecida a la del batido de helado. El proceso de maduración tiene lugar en el congelador, donde el helado se endurece durante un período que va de 2 a 4 horas.

(sigue en la página 8)

Sugerencias para conseguir el helado perfecto (continuación)

- Respete las velocidades recomendadas de la batidora. Con las velocidades más rápidas se ralentiza el proceso de conversión.
- El volumen de la crema base aumenta considerablemente durante el proceso de conversión.
- El volumen inicial no debe superar los 1.365 ml para conseguir 1,9 l de helado.
- Tenga en cuenta que al congelar la crema perderá dulzor, por lo que la receta no será tan dulce.

Cuidados y limpieza

El bol de congelado debe estar a temperatura ambiente antes de limpiarlo.

La unidad de transmisión y el mezclador son aptos para lavavajillas.

Lave el bol de congelado en agua templada con un detergente suave. Seque bien el bol de congelado antes de meterlo en el congelador.

IMPORTANTE: No lave nunca el bol de congelado en el lavavajillas. Emplee únicamente agua templada y un detergente suave en el lavado a mano.

Helado de vainilla francés

600 ml mitad de leche y
mitad de nata

8 yemas de huevo

230 g de azúcar

600 ml de nata líquida
para montar

4 cucharaditas de
vainilla

Una pizca de sal

En una cacerola mediana a fuego medio, calentar la mezcla de nata y leche hasta que esté muy caliente, pero sin que hierva, removiéndola a menudo. Retirar del fuego y apartar.

Poner las yemas de huevo y el azúcar en el bol de la batidora. Colocar el bol y el batidor de varillas en la batidora. Seleccionar la velocidad 2 y batir los ingredientes durante 30 segundos, o hasta que estén bien mezclados y la masa haya espesado un poco. Sin modificar la velocidad 2, agregar poco a poco la mezcla de nata y leche, y batirla. Echar la mezcla en una cacerola mediana y cocinarla a fuego medio hasta que se formen pequeñas burbujas alrededor del borde y emita vapor, sin dejar de removerla. No dejar que hierva. Transferir la mezcla de leche y nata a un bol más grande; agregar la nata líquida para montar, la vainilla y la sal, sin dejar de remover. Cubrir y enfriar bien, al menos durante 8 horas.

Montar y fijar el bol de congelado, el mezclador y la unidad de transmisión como se indica en las instrucciones de montaje. Seleccionar la velocidad REMOVE (velocidad 1). Utilizando un recipiente con pico, verter la mezcla en el bol de congelado. Seguir en la velocidad REMOVE (velocidad 1) durante 15 o 20 minutos, o hasta que se consiga la consistencia deseada. Transferir el helado inmediatamente a las fuentes o congelarlo en un recipiente hermético.

Cantidad: 16 raciones (aproximadamente 120 ml por ración).

VARIANTES

Helado de fresas frescas

En un bol mediano, mezcle 500 g de fresas (u otra fruta) cortadas en trozos y 2 o 3 cucharaditas de azúcar (opcional). Déjelas reposar mientras se procesa el helado. Añada las fresas durante los últimos 3 a 5 minutos de congelación.

Cantidad: 20 raciones (aproximadamente 120 ml por ración).

Helado de vainilla francés (continuación)

VARIANTES

Helado de galletas de chocolate y nata

Añadir 100 g de galletas de chocolate rellenas de nata (u otras galletas, frutos secos o dulces) durante los últimos 1 o 2 minutos de congelación.

Cantidad: 19 raciones (aproximadamente 120 ml por ración).

Helado triple de chocolate

- 450 *ml de nata líquida para montar, aparte*
- 30 *g de chocolate extranegro, cortado en pedacitos*
- 30 *g de chocolate negro, cortado en pedacitos*
- 450 *ml mitad de leche y mitad de nata*
- 230 *g de azúcar*
- 40 *g de cacao amargo en polvo*
- 8 *yemas de huevo*
- 4 *cucharaditas de vainilla*
- Una pizca de sal*
- 50 *g de chocolate con leche, cortado*

Echar en una cacerola pequeña 120 ml de nata líquida para montar, el chocolate extranegro y el chocolate negro. Calentar a fuego medio-bajo hasta que el chocolate se derrita, removiendo con frecuencia. Retirar del fuego y apartar. En una cacerola mediana a fuego medio, calentar la mezcla de nata y leche hasta que esté muy caliente, sin hervir, removiéndola a menudo. Retirar del fuego y apartar.

En un bol pequeño, mezclar el azúcar y el cacao en polvo. Dejar aparte. Poner las yemas de huevo en el bol de la batidora. Colocar el bol y el batidor de varillas en la batidora. Seleccionar la velocidad 2 y añadir la mezcla de azúcar poco a poco; batir durante 30 segundos, o hasta que los ingredientes estén bien mezclados y la masa haya espesado un poco. Sin cambiar la velocidad 2, agregar gradualmente la mezcla de chocolate y la de nata y leche, y batir bien.

Poner la mezcla en una cacerola mediana y cocinarla a fuego medio hasta que se formen pequeñas burbujas alrededor del borde y emita vapor, sin dejar de remover. No dejar que hierva. Transferir la mezcla de leche y nata a un bol más grande; agregar los 330 ml de nata líquida para montar que quedan, la vainilla y la sal, sin dejar de remover. Cubrir y enfriar bien, durante al menos 8 horas.

Montar y fijar el bol de congelado, el mezclador y la unidad de transmisión como se indica en las instrucciones de montaje. Seleccionar la velocidad REMOVE (velocidad 1). Utilizando un recipiente con pico, verter la mezcla en el bol de congelado. Seguir en velocidad REMOVE (velocidad 1) durante 10 o 15 minutos o hasta que se obtenga la consistencia deseada. Añadir el chocolate con leche durante los últimos 1 o 2 minutos del proceso de congelado.

Transferir el helado inmediatamente a las fuentes o congelarlo en un recipiente hermético.

Cantidad: 16 raciones (aproximadamente 120 ml por ración).

Helado de caramelo y nueces

- 850 ml de leche entera
1 lata de leche condensada sin azúcar
- 230 ml de salsa de caramelo caliente preparada o caramelo duro (aproximadamente 340 g)
1 paquete de preparado de vainilla instantáneo
1 cucharadita de vainilla
Una pizca de sal
- 50- 100 g de nueces en trozos grandes
- Poner en un bol mediano todos los ingredientes excepto las nueces. Batir hasta que estén bien mezclados y el preparado de la tarta de queso se haya disuelto. Cubrir y enfriar bien, durante al menos 6 horas.
- Montar y fijar el bol de congelado, el mezclador y la unidad de transmisión como se indica en las instrucciones de montaje. Seleccionar la velocidad REMOVE (velocidad 1). Utilizando un recipiente con pico, verter la mezcla en el bol de congelado. Seguir en velocidad REMOVE (velocidad 1) durante 15 o 20 minutos o hasta que se obtenga la consistencia deseada, y añadir las nueces en el último minuto del proceso de congelado. Transferir el helado inmediatamente a las fuentes o congelarlo en un recipiente hermético.
- Cantidad: 16 raciones (aproximadamente 120 ml por ración).

Helado de galletas de jengibre

- 150 g de galletas de jengibre en trozos pequeños
- 600 ml de leche entera
- 100 g de azúcar
- 1-2 cucharadas de miel
- 6 yemas de huevo
- En una cacerola mediana, calentar la leche a temperatura alta sin que llegue a hervir, removiendo con frecuencia. Apartar la leche del fuego y agregar trozos pequeños de galletas de jengibre.
- Poner las yemas de huevo, la miel y el azúcar en el bol de la batidora. Colocar el bol y el batidor de varillas en la batidora. Seleccionar la velocidad 4 y batir los ingredientes durante 30 segundos, o hasta que estén bien mezclados y la masa se haya aclarado un poco.
- Sin dejar de remover, cocer la leche y la mezcla de galletas de jengibre hasta que éstas se deshagan. Agregar de forma gradual la mezcla de yemas de huevo, miel y azúcar. No dejar que hierva. Retirar del fuego y apartar. Cubrir y enfriar bien, durante al menos 8 horas.
- Montar y fijar el bol de congelado, el mezclador y la unidad de transmisión como se indica en las instrucciones de montaje. Seleccionar la velocidad REMOVE (velocidad 1). Utilizando un recipiente con pico, verter la mezcla en el bol de congelado. Seguir en la velocidad REMOVE (velocidad 1) durante 10 o 15 minutos, o hasta que se consiga la consistencia deseada. Transferir el helado inmediatamente a las fuentes o congelarlo en un recipiente hermético.
- Cantidad: 8 raciones (aproximadamente 120 ml por ración).

Helado cremoso de limón y naranja

500 ml de leche
semidesnatada

4 tiras de cáscara de
naranja (5 x 2 cm)

4 tiras de cáscara de
limón (5 x 2 cm)

6 granos de café

5 yemas de huevo

170 g de azúcar

Calentar la leche con la cáscara de naranja, la cáscara de limón y los granos de café en una cacerola mediana pesada.

Batir las yemas y el azúcar en un bol mediano. Verter sin dejar de batir poco a poco la mitad de la mezcla de leche en las yemas. Poner las yemas en la cacerola con el resto de la leche. Remover a fuego lento hasta que la mezcla espese ligeramente y deje una huella en la parte posterior de la cuchara al pasar el dedo; no debe hervir. Colar en un bol mediano. Refrigerar hasta que esté bien fría.

Montar y fijar el bol de congelado, el mezclador y la unidad de transmisión como se indica en las instrucciones de montaje. Seleccionar la velocidad 1 REMOVE. Utilizando un recipiente con pico, verter la mezcla en el bol de congelado. Continuar en velocidad 1 REMOVE durante 15 o 20 minutos o hasta que se consiga la consistencia deseada. Transferir el helado a un recipiente hermético y congelar durante varias horas para que maduren los sabores. Se puede preparar hasta 4 días antes de consumirlo. Si está muy congelado, se recomienda dejar en el frigorífico durante unos 20 minutos antes de servirlo.

Cantidad: 8 raciones (aproximadamente 120 ml por ración).

Sorbete de frambuesas frescas

750 de frambuesas

90 ml de agua

300 ml de sirope común
(se incluye receta)

Poner las frambuesas y el agua en el bol de un procesador de alimentos que tenga una cuchilla de metal. Procesar hasta que la mezcla esté muy cremosa; pasar por un colador de malla fina presionando suavemente las partes sólidas atrapadas en el colador para extraer la mayor cantidad de líquido posible, pero sin dejar que se cuelen por el colador. Desechar las partes sólidas. Verter el líquido en un recipiente hermético y dejar en el frigorífico hasta que esté bien frío, durante al menos 8 horas.

Montar y fijar el bol de congelado, el mezclador y la unidad de transmisión como se indica en las instrucciones de montaje. Seleccionar la velocidad REMOVE (velocidad 1). Mezclar el zumo de frambuesas frío y el sirope común frío. Utilizando un recipiente con pico, verter la mezcla en el bol de congelado. Seguir en la velocidad REMOVE (velocidad 1) durante 7 o 12 minutos, o hasta que se consiga la consistencia deseada. Transferir inmediatamente el sorbete a un recipiente hermético y congelar durante al menos 2 horas antes de servir.

Cantidad: 8 raciones (aproximadamente 230 ml por ración).

Sirope común

500 g de azúcar

500 ml de agua

Mezclar el azúcar y el agua en una cacerola. Llevar a ebullición a fuego medio-alto; cocer y remover hasta que el azúcar se disuelva completamente, aproximadamente 10 minutos. Sumergir en un recipiente con agua con hielo y remover hasta que esté bien frío. Refrigerar hasta que esté listo para su consumo.

Cantidad: 750 ml de sirope

Otros sorbetes

Sustituir las siguientes cantidades de ingredientes por los indicados en la página anterior para hacer estos sorbetes:

Sabor	Fruta	Agua	Sirope común
Limón	475 ml de zumo de limón	No	300 ml
Mango	475 ml troceado	De 60 a 120 ml	300 ml
Kiwi	475 ml troceado	135 ml de zumo de lima	300 ml
Piña	475 ml troceado	75 ml de zumo de lima	300 ml
Arándanos	1,2 l	90 ml de zumo de lima	300 ml

Sorbete de mango a la menta

- 230 g de azúcar
- 700 ml de leche entera
- 60 ml de miel de caña
- 3 mangos maduros, pelados, sin semillas y troceados (unos 700 ml)
- 2 cucharadas de zumo de lima fresca o limón
- 2 cucharaditas de menta fresca bien picada (opcional)

En una cacerola mediana, mezclar el azúcar, la leche y la miel de caña. Calentar a fuego medio, removiendo con frecuencia hasta que esté muy caliente, pero sin que llegue a hervir. Retirar del fuego y apartar.

Colocar los mangos y el zumo de lima en el bol de un procesador de alimentos; utilizar una cuchilla multiusos para procesar hasta que la mezcla esté cremosa. Agregar el mango y la menta a la leche. Cubrir y enfriar bien, durante al menos 8 horas.

Montar y fijar el bol de congelado, el mezclador y la unidad de transmisión como se indica en las instrucciones de montaje. Seleccionar la velocidad REMOVE (velocidad 1). Utilizando un recipiente con pico, verter la mezcla en el bol de congelado. Seguir en la velocidad REMOVE (velocidad 1) durante 7 o 12 minutos, o hasta que se consiga la consistencia deseada. Transferir el sorbete inmediatamente a las fuentes o congelarlo en un recipiente hermético.

Cantidad: 14 raciones (aproximadamente 120 ml por ración).

Garantía del accesorio del batidor de soporte KitchenAid® (uso domestico)

Duración de la garantía:	KitchenAid pagará por:	KitchenAid no pagará por:
Dos años de garantía completa a partir de la fecha de compra.	Las piezas sustitución, el transporte y los gastos de mano de obra de reparación para corregir defectos en los materiales o en la fabricación. Las reparaciones se deben realizar por un Centro post-venta autorizado KitchenAid.	A. Reparaciones cuando la heladera se utilice para operaciones diferentes de las de preparación normal de alimentos. B. Daños resultantes de accidentes, alteraciones, uso indebido, abuso, o instalaciones/operaciones no cumplen con los códigos eléctricos.

KITCHENAID NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INDIRECTOS.

Planificación del servicio

Todas las reparaciones deberían ser llevadas siempre a cabo localmente por un servicio post-venta KitchenAid autorizado. Contacte con el vendedor que le vendió el aparato para obtener el nombre del centro de post-venta autorizado KitchenAid más cercano.

Condiciones de la garantía

RIVER INTERNATIONAL, S.A., garantiza sus artículos durante dos años, a partir de la fecha de compra, cubriendo la reparación, incluido mano de obra y material, o cambio del producto, o devolución del importe, contra todo defecto de fabricación o montaje, siempre que el artículo haya sido usado normalmente y según instrucciones.*

ARTÍCULO _____ MARCA _____ MODELO _____

FECHA DE COMPRA _____

FIRMA Y SELLO DEL VENDEDOR _____

DATOS DE COMPRADOR: _____

D./Dña: _____, D.N.I. _____

Solicite el servicio de Asistencia Técnica al Vendedor o al Importador: RIVER INTERNATIONAL S.A., C/BEETHOVEN 15, 08021 BARCELONA, Tfno.: 93-201.37.77. Fax: 93-202.38.04. Presente al S.A.T. esta GARANTÍA cumplimentada o la Factura de compra.

* Como Consumidor de este artículo goza Vd. De los derechos que le reconoce la Ley de Garantías en la Venta de Bienes de Consumo 23/2003 (B.O.E. 11-07-03), en las condiciones que la misma establece. Recuerde que la fecha acreditada mediante el documento de compra, inicia el periodo de dos años previsto en la Ley.

Atención al cliente

Dirección: RIVER INTERNATIONAL, S.A.
C/Beethoven 15
08021 Barcelona

Tlfno.: 93-201 37 77

Fax: 93-202 38 04

www.riverint.com

www.KitchenAid.com



FOR THE WAY IT'S MADE.®

® Marca registrada de KitchenAid, EEUU

™ Marca de KitchenAid, EEUU

La forma del batidor es una marca de KitchenAid, EEUU

© 2006. Todos los derechos reservados.

Estas especificaciones están sujetas a cambio sin previo.

KitchenAid®

Svensk

ROOMIJSMAKER
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

ICE CREAM MAKER
INSTRUCTIONS AND RECIPES

SORBETIÈRE
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

SPEISEEISMASCHINE
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

GELATIERA
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

HELADERA
INSTRUCCIONES Y RECETAS

GLASSMASKIN
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

ISKREM-MASKIN
BRUKSANVISNING OG OPPSKRIFTER

JÄÄTELÖKONE
KÄYTTÖOHJEET JA RESEPTIT

ISMASKINE
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

SORVETEIRA
INSTRUÇÕES E RECEITAS

ÍSGERÐARTÆKI
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

ΠΑΓΩΤΟΜΗΧΑΝΗ
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ



Modell 5KICA0WH
Glassmaskin
Utformad uteslutande för
användning tillsammans med alla
köksmaskiner från KitchenAid®.

Innehållsförteckning

Säkerhetsföreskrifter för glassmaskin.....	1
Viktiga säkerhetsanvisningar	1
Glassmaskinens funktioner.....	2
Montera glassmaskinen på en köksmaskin med uppfällbart drivhuvud.....	3
Montera glassmaskinen på en skålllyftande köksmaskin.....	5
Använda glassmaskinen	7
Tips för glasstillverkning.....	7
Skötsel och rengöring	8
Recept	8
Tillbehörsgaranti för KitchenAid® köksmaskin.....	13
Servicecentra.....	13
Kundservice	14

Säkerhetsföreskrifter för glassmaskin

Din och andras säkerhet är en mycket viktig fråga.

I denna handbok och på din apparat finns det många viktiga säkerhetsmeddelanden. Läs alltid igenom och efterfölj samtliga.



Detta är en symbol för säkerhetsalarm.

Denna symbol uppmärksammar dig på eventuella faror som kan döda eller skada dig och andra.

Alla säkerhetsmeddelanden följer efter symbolen för säkerhetsalarm och antingen ordet "FARA" eller "VARNING". Dessa ord betyder:

⚠ FARA

Det kan leda till dödsfall eller allvarlig skada om du inte omedelbart följer instruktionerna.

⚠ VARNING

Det kan leda till dödsfall eller allvarlig skada om du inte följer instruktionerna

Alla säkerhetsmeddelanden visar den eventuella faran, hur du minskar risken för skada och vad som kan hända om instruktionerna inte efterföljs.

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

Vid användning av elektriska apparater ska alltid grundläggande säkerhetssågar vidtas, bland dem följande:

1. Läs igenom alla instruktioner.
2. Placera inte mixern i vatten eller annan vätska så skyddar du dig mot risken för elektrisk stöt.
3. Apparaten är inte avsedd att användas av små barn eller svaga personer som inte har översikt.
4. Koppla från mixern från vägguttaget när den inte används, innan tillbehören installeras eller avlägsnas och innan rengöring.
5. Undvik att komma i kontakt med rörliga delar.
6. Använd inte mixern när sladden eller kontakten är skadad, när den inte fungerar eller när den tappats eller skadats på annat sätt. Returnera mixern till ditt närmsta, auktoriserade KitchenAid-servicecenter för kontroll, reparation, elektrisk eller mekanisk justering.
7. Om tillbehör används som inte KitchenAid rekommenderar eller säljer kan det resultera i brand, elektrisk stöt eller skada.
8. Använd inte mixern utomhus.
9. Låt inte sladden hänga över kanten på bordet eller arbetsbänkar.
10. Denna produkt har utformats för privat användning i hemmet.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

Glassmaskinens funktioner



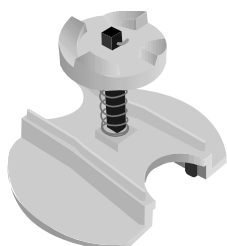
Glasskål — När vätskan i skålens dubbla väggar är helt frusen ger den en jämn frysning av glassmeten under hela blandningen.



Blandare — Sitter fast i adaptern för att sprida, skrapa och blanda glassmeten i glasskålen.

OBS! Vätskan i glasskålen måste vara helt frusen för att kunna göra glass.


VIKTIGT! Maskindiska aldrig glasskålen!



Adapter — Fästs på mixerhuvudet ovanför omröraraxelns ring och driver blandaren på alla europeiska köksmaskiner från KitchenAid®.

Montera glasskålen på köksmaskin med uppfällbart drivhuvud*



4. Placera glasskålen på hållaren.
5. Vrid försiktigt glasskålen moturs (i riktningen ) för att låsa den. Glasskålen ska sitta fast på hållaren.

Montera glasskål och blandare:

OBS! Använd glasskålen omedelbart efter att den tagits ur frysen, eftersom den tinar i rumstemperatur.

VIKTIGT! Håll inte i glassmeten förrän alla delar är monterade och mixern startats.

1. Skjut hastighetsreglaget till läge "0" (AVSTÄNGD) och dra ur kontakten.
2. Lyft mixerhuvudet bakåt och ta bort mixerskålen.
3. Montera blandaren i glasskålen.



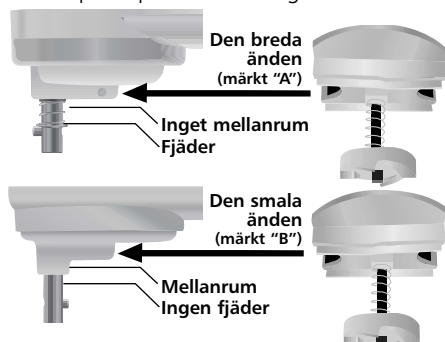
SKÅLHÅLLARE

* För skållyftande köksmaskin, se sid 5 och 6.

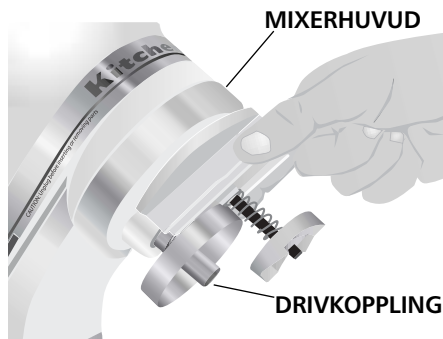
Montera glassmaskinen på köksmaskin med uppfällbart drivhuvud*

Montera adaptern:

1. Kontrollera att hastigheten är satt till "0" (av) och att stickkontakten inte sitter i.
2. Mixerhuvudet ska vara lyft samt glasskål och blandare vara monterade.
3. Kontrollera vilken mixermodell du har genom att söka efter en fjäder på omröraraxeln. Montera därefter adaptern på rätt sätt enligt bilden.



4. För på adaptern på mixerhuvudet tills den sitter fast. Om adaptern är rätt monterad ska de yttre rundade hörnen på adaptern vara centrerade mot mixerhuvudet. Om de inte skulle vara centrerade kan adaptern vridas i sidled så att den blir centrerad mot mixerhuvudet. Försäkra dig om att adaptern sitter fast genom att trycka den uppåt.



OBS! Om adaptern inte passar på mixerhuvudet, prova att vända på adaptern.

5. Sänk mixerhuvudet för att koppla ihop adaptern med blandaren. Om adaptern inte kopplar ihop med blandaren kan du röra adaptern i sidled tills den kopplar ihop med blandaren.



6. Försäkra dig om att mixerhuvudet är ordentligt nerfällt.



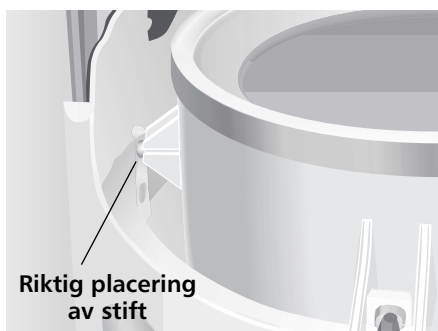
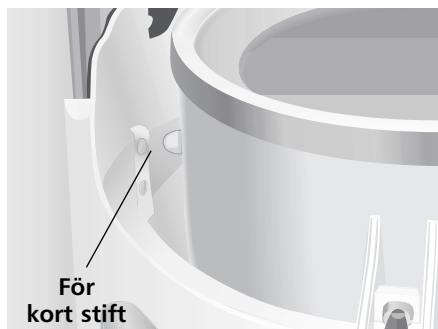
7. Ställ in låsarmen i LÅST läge.
8. Innan du startar mixern, kontrollera att mixerhuvudet verkligen är låst.
9. Anslut till ett jordat uttag.

* För skållflytande köksmaskin, se sid 5 och 6.

Montera glasskålen på en skålllyftande köksmaskin*



OBS! Glasskålen är utformad för att passa alla skålllyftande köksmaskiner. Om stiftet på skålens baksida är för kort eller för långt för att låsas av haken kan du ta bort och vrida skålen så att skålens andra stift passar in och kan låsas. Upprepa steg 3 och 4.



Montera glasskål och blandare:

OBS! Använd glasskålen omedelbart efter att den tagits ur frysen, eftersom den tinar i rumstemperatur.

VIKTIGT! Håll inte i glassmeten förrän alla delar är monterade och mixern startats.

1. Skjut hastighetsreglaget till läge "0" (AVSTÄNGD) och dra ur kontakten.
2. För ner skålllyftspaken och ta bort mixerskålen.
3. Montera glasskålen så att den passar in över styrpinnarna.
4. Tryck ner baksidan av glasskålen tills skålens pinnarsnäpper fast i fjäderlåsen.

5. Montera blandaren i glasskålen.

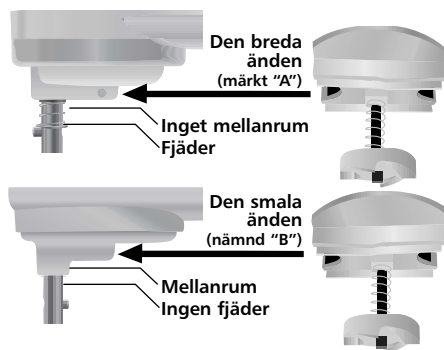


* För köksmaskiner med uppfällbart drivhuvud, se sid 3 och 4.

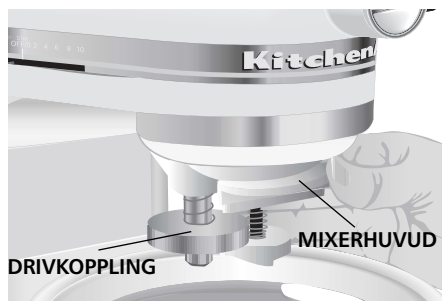
Montera glassmaskinen på en skålliftande köksmaskin*

Montera adapter:

1. Kontrollera att hastigheten står på "0" (av) och att stickkontakten inte sitter i.
2. Kontrollera att skålen är nedsänkt samt att glasskål och blandare är monterade.
3. Kontrollera vilken mixermodell du har genom att söka efter en fjäder på omröraraxeln. Montera därefter adaptern på rätt sätt enligt bilden.



4. För på adaptern på mixerhuvudet tills den sitter fast. Om adaptern är rätt monterad ska de yttre rundade hörnen på adaptern vara centrerade mot mixerhuvudet. Om de inte skulle vara centrerade kan adaptern vridas i sidled så att den blir centrerad mot mixerhuvudet. Försäkra dig om att adaptern sitter fast genom att trycka den uppåt.



OBS! Om adaptern inte passar på mixerhuvudet, prova att vända på adaptern.

5. Hög skålen för att koppla ihop blandaren med adaptern innan du startar mixern. Om adaptern inte kopplar ihop med blandaren kan du röra adaptern i sidled tills den kopplar ihop med blandaren.



6. Anslut till ett jordat uttag.

* För köksmaskiner med uppfällbart drivhuvud, se sid 3 och 4.

Använda glassmaskinen

Gör så här:

VIKTIGT! Om smeten hälls i glasskålen innan mixern startats kan smeten frysa för tidigt och låsa blandaren.

1. Placera glasskålen i frysen minst 15 timmar före användning.
2. Blanda din glassmet i förväg (se "Tips för glasstillverkning")
3. Montera och koppla ihop glasskål, blandare och adapter.
4. Ställ in mixerns hastighet på 1 (RÖRA) och häll i glassmeten i glasskålen; mixa i 20-30 minuter eller till dess önskad konsistens uppnåtts. Fasta ingredienser som frukt, nötter, godis eller choklad tillsätts 12-15 minuter efter att mixningen startats.

OBS! Om blandaren börjar halka eller ett klickande ljud uppstår innebär detta att glassen är klar.

5. Ta bort blandaren och glasskålen och använd en slickepott eller plast- eller träsked för att föra över glassen till dessertskålar eller till en lufttät behållare för förvaring.

OBS! Glassmaskinen skapar en glass med mjuk konsistens. Om du önskar en fastare glass: förvara glassen i en lufttät behållare i frysen 2-4 timmar.

VIKTIGT! Du ska inte använda glasskålen för att förvara glass i frysen. Du ska inte använda metallföremål för att få ur glassen ur glasskålen. Denna kan skadas.

Tips för glasstillverkning

- Vätskan i glasskålen måste vara helt frusen för att glass eller andra frysta desserter ska kunna tillverkas.
- För bästa resultat: förvara glasskålen längst in i frysen i minst 15 timmar. Om du ställer in din frys på infrysning kommer glasskålen att uppnå rätt temperatur fortare.
- Om du alltid förvarar glasskålen i frysen kan du när som helst tillverka glass utan dröjsmål.
- Om ett recept innehåller uppvärmning ska du se till att din glassmet har svalnat helt i kylskåpet innan du startar mixerprocessen.
- Alla blandningar ska kylas ner i kylskåpet innan glassen mixas.
- De flesta glassrecept innehåller en kombination av grädde, mjölk, ägg och socker. Smakrikedom och konsistens påverkas av fetthalten på grädden. Ju högre fetthalt i grädden desto krämigare glass. Du kan använda

vilken blandning du vill så länge som mängden vätska är oförändrad. Du kan göra magrare glass genom att använda magrare grädde. Det går att använda fettsnål mjölk men detta påverkar konsistensen och glassen blir lösare.

GRÄDDTYPER	%
Vispgrädde	36%
Mellangrädde	30%
Matlagingsgrädde.....	18%
Kaffegrädde.....	10%

- När du ska använda ingredienser som till exempel frukt, nötter, godis eller choklad, bör du lägga till dessa under de sista två minuterna av glasstillverkningen.
- Glasstillverkning görs i två steg: blandning och frysning. Genom att blanda glassmeten i glasskålen får man en mjuk glass. I frysen hårdnar sedan glassen under en tid av 2 till 4 timmar.
(fortsättning på sid 8)

Tips för glasstillverkning (fortsättning)

- Följande mixerhastigheter rekommenderas. Högre hastigheter medför längre blandningstid.
- Glassmetens volym ökar påtagligt under blandningen.
- Börja inte med mer än 1,365 ml glassmet för att göra 1,9 liter glass.
- Kom ihåg att nedfrysning minskar sötman, vilket medför att färdig glass är mindre söt än glassmeten.

Skötsel och rengöring

Tillse att glasskålen håller rumstemperatur innan du rengör den.

Adaptorn och blandaren kan maskindiskas.

Glasskålen kan rengöras med varmt vatten och ett mildt diskmedel. Se till att glasskålen är helt torr innan den stoppas in i frysen.

VIKTIGT! Maskindiska aldrig glasskålen. Den får bara handdiskas i varmt vatten med ett mildt diskmedel.

Fransk vaniljglass

600 ml kaffegrädde
8 äggulor
230 g socker
590 ml mellangrädde
4 tsk vanilj
En nypa salt

Värm upp kaffegrädden i en kastrull på medelhög värme. Rör om ofta. Grädden ska vara het men får inte koka. När blandningen hettats upp, ta av kastrullen och ställ åt sidan.

Lägg äggulor och socker i en mixerskål. Sätt fast skålen och montera visp på mixern. Kör mixern på hastighet 2 i cirka 30 sekunder eller tills allt är blandat och smeten har tjocknat något. Fortsätt på hastighet 2 och tillsätt långsamt kaffegrädden från kastrullen. Häll över gräddblandningen i kastrullen och värm blandningen tills den sjuder. Rör om hela tiden. Blandningen får inte koka. Häll över blandningen i en stor skål och rör i mellangrädde, vanilj och salt. Täck över och kyl blandningen ordentligt i kylskåp i minst 8 timmar.

Montera glasskål, blandare och adapter enligt monteringsinstruktionerna. Ställ mixern på RÖRA (hastighet 1). Använd ett kärl med pip för att hälla blandningen i glasskålen. Fortsätt på RÖRA (hastighet 1) i 15 till 20 minuter eller till dess att önskad konsistens uppnåtts. För genast över glassen till serveringsskålar eller till en lufttät behållare.

Ger: 16 portioner (120 ml per portion).

ALTERNATIV

Glass med färska jordgubbar

Tag en medelstor skål och blanda 500 g hackade, färska jordgubbar (eller annan färsk frukt) och blanda med 2 till 3 tsk socker (om sötma önskas). Låt fruktblandningen vila medan glassen tillverkas. Tillsätt fruktblandningen under de sista 3 till 5 minuterna av infrysningstiden.

Ger: 20 portioner (120 ml per portion).

Fransk vaniljglass (fortsättning)

ALTERNATIV

Glass med chokladcookies

Tillsätt 100 g hackade krämfyllda chokladkakor (eller andra kakor, nötter eller godis) under de sista 2 minuterna av infrysningstiden.

Ger: 19 portioner (120 ml per portion).

Glass med tre sorters choklad

- 450 ml mellangrädde, uppdelad
- 30 g fin mörk choklad, delad i bitar
- 30 g vanlig mörk choklad, delad i bitar
- 450 ml kaffegrädde
- 230 g socker
- 40 g osötat kakaopulver
- 8 äggulor
- 4 tsk vanilj
- En nypa salt
- 50 g mjölkchoklad, hackad

Blanda 120 ml mellangrädde, fin mörk choklad och vanlig mörk choklad i en liten kastrull. Smält chokladen i grädden på medelhög värme under omrörning. När blandningen hettats upp, ta av kastrullen och ställ åt sidan. Värm upp kaffegrädden i en kastrull på medelhög värme. Rör om ofta. Grädden ska vara het men får inte koka. När blandningen hettats upp, ta av kastrullen och ställ åt sidan.

I en liten kastrull blandar du socker och kakaopulver. Ställ åt sidan. Lägg äggulor i en mixerskål. Sätt fast skålen och montera visp på mixern. Kör mixern på hastighet 2 och tillsätt gradvis sockerblandningen och kör i cirka 30 sekunder eller tills det är väl omrört och smeten har tjocknat något. Fortsätt på hastighet 2 och tillsätt långsamt kaffegrädden och chokladblandningen. Kör tills allt blandats ordentligt.

Häll över gräddblandningen i kastrullen och värm blandningen tills den sjuder. Rör om hela tiden. Blandningen får inte koka. Häll över blandningen i en stor skål och rör i resterande 330 ml mellangrädde, vanilj och salt. Täck över och kyl blandningen ordentligt i kylskåp i minst 8 timmar.

Montera glasskål, blandare och adapter enligt monteringsinstruktionerna. Ställ mixern på RÖRA (hastighet 1). Använd ett kärl med pip för att hälla blandningen i glasskålen.

Fortsätt på RÖRA (hastighet 1) i 10 till 15 minuter eller tills önskad konsistens uppnåtts. Tillsätt mjölkchokladen de sista 2 minuterna av infrysningstiden.

För genast över glassen till serveringsskålar eller till en lufttät behållare.

Ger: 16 portioner (120 ml per portion).

Glass med pecannötter och kola

850 ml standardmjölk

1 burk osötad kondenserad mjölk

230 ml färdig varm kolasås eller karamellströssel (ca 340 g)

1 paket snabbvaniljsås

1 tsk vanilj

En nypa salt

50-100 g grovhackade pecannötter

Blanda alla ingredienser utom pecannötterna i en medelstor skål. Vispa tills alla ingredienser blandats ordentligt. Täck över och kyl blandningen ordentligt i kylskåp i minst 6 timmar.

Montera glasskål, blandare och adapter enligt monteringsinstruktionerna. Ställ mixern på RÖRA (hastighet 1). Använd ett kärl med pip för att hälla glassmeten i glasskålen.

Fortsätt på RÖRA (hastighet 1) i 15 till 20 minuter eller tills önskad konsistens uppnåtts. Lägg till pecannötterna under den sista minuten av infrysningstiden. För genast över glassen till serveringsskålar eller till en lufttät behållare.

Ger: 16 portioner (120 ml per portion).

Pepparkaksglass

150 g krossade pepparkakor

600 ml standardmjölk

100 g socker

1 msk honung

6 äggulor

Hetta upp mjölken under omrörning, men koka inte. Ta av kastrullen från värmen och tillsätt pepparkaksbitarna.

Lägg äggulor, honung och socker i en mixerskål. Sätt fast skålen och montera visp på mixern. Kör mixern på hastighet 4 i cirka 30 sekunder eller tills allt är blandat och smeten har ljusnat något.

Koka under ständig omrörning upp mjölk- och pepparkaksblandningen tills pepparkakorna har smält. Tillsätt gradvis blandningen med äggulor, honung och socker. Blandningen får inte koka. När blandningen hettats upp, ta av kastrullen och ställ åt sidan. Täck över och kyl blandningen ordentligt i kylskåp i minst 8 timmar.

Montera glasskål, blandare och adapter enligt monteringsinstruktionerna. Ställ mixern på RÖRA (hastighet 1). Använd ett kärl med pip för att hälla blandningen i glasskålen. Fortsätt på RÖRA (hastighet 1) i 10 till 15 minuter eller till dess att önskad konsistens uppnåtts.

För genast över glassen till serveringsskålar eller till en lufttät behållare.

Ger: 8 portioner (120 ml per portion).

Krämig citron- och apelsinglass

500 ml lättmjölk (2%)

4 (5x2 cm) strimlade
apelsinskal

4 (5x2 cm) strimlade
citronskal

6 kaffeböner

5 äggulor

170 g socker

Hetta upp mjölk, apelsinskal, citronskal och kaffeböner i en halvstor kastrull tills blandningen sjuder.

Vispa ihop äggulor och socker i en skål. Vispa gradvis ner hälften av mjölkblandningen i äggulorna. Häll äggblandningen i kastrullen med den återstående mjölken. Rör över svag värme tills blandningen tjocknat något. Detta tar ca 8 minuter. Koka inte. Häll över blandningen i en mellanstor skål. Ställ i kylskåp tills blandningen är väl kyld.

Montera glasskål, blandare och adapter enligt monteringsinstruktionerna. Slå på mixern på lägsta hastighet (1). Använd ett kärl med pip för att hälla blandningen i glasskålen. Fortsätt på RÖRA (hastighet 1) i 15 till 20 minuter eller till dess att önskad konsistens uppnåtts. Placera glassen i lufttät behållare och frys den flera timmar för att smakerna ska mogna. Denna glass kan göras upp till 4 dagar i förväg. Om glassen är genomfusen, kan den mjukas upp i kylskåp cirka 20 minuter innan den serveras.

Ger: 8 portioner (120 ml per portion).

Sorbet på färska hallon

750 g hallon

90 ml vatten

300 ml enkel sockerlag
(recept följer)

Mixa hallon och vatten i matberedaren med metallblad. Mixa till en jämn smet. Passera genom en sil och tryck försiktigt så att maximalt med saft kommer igenom men inga fasta partiklar. Släng de fasta avsilade materialet. Häll hallonsaften i en lufttät behållare och kyl ordentligt i kylskåp i minst 8 timmar.

Montera glasskål, blandare och adapter enligt monteringsinstruktionerna. Ställ mixern på RÖRA (hastighet 1). Blanda kyld hallonsaft och kyld sockerlag. Använd ett kärl med pip för att hälla blandningen i glasskålen. Fortsätt på RÖRA (hastighet 1) i 7 till 12 minuter eller till dess att önskad konsistens uppnåtts. Häll genast över sorbeten i en lufttät behållare och ställ i frysen minst 2 timmar före servering.

Ger: 8 portioner (230 ml per portion).

Enkel sockerlag

500 g socker

500 ml vatten

Blanda socker och vatten i en kastrull. Koka upp på medelhög värme och rör om tills sockret lösts upp helt. Detta tar cirka 10 minuter. Kyl ner sockerlagen i isbad under omrörning till dess att den är väl kyld. Förvara i kylskåp till dess att den ska användas.

Ger: 750 ml sockerlag

Andra sorbeter

Tabellen på föregående sida visar mängder av olika ingredienser beroende på vilken sorts sorbet som önskas:

Smak	Frukt	Vatten	Sockerlag
Citron	475 ml citronsaft	inget	300 ml
Mango	475 ml hackad	60 till 120 ml	300 ml
Kiwi	475 ml hackad	135 ml limejuice	300 ml
Ananas	475 ml hackad	75 ml limejuice	300 ml
Blåbär	1,2 L	90 ml limejuice	300 ml

Mangosorbet med mint

230 g socker

700 ml standardmjölk

60 ml lag på rörsocker

3 mogna mango, skalade, urkärnade och hackade (ca 700 ml)

2 msk färsk lime- eller citronjuice

2 tsk finhackad färsk mynta, om så önskas

Blanda socker mjölk och sockerlag i en kastrull. Hetta upp under omrörning, men koka inte. När blandningen hettats upp, ta av kastrullen och ställ åt sidan.

Blanda mangobitar och limejuice i matberedarens skål och använd multibladet för att mixa till en jämn smet. Blanda mangosmeten med myntan och mjölkblandningen. Täck över och kyl blandningen ordentligt i kylskåp i minst 8 timmar.

Montera glasskål, blandare och adapter enligt monteringsinstruktionerna. Ställ mixern på RÖRA (hastighet 1). Använd ett kärl med pip för att hälla blandningen i glasskålen. Fortsätt på RÖRA (hastighet 1) i 7 till 12 minuter eller till dess att önskad konsistens uppnåtts. För genast över sorbeten till serveringsskålar eller frys den i en lufttät behållare.

Ger: 14 portioner (120 ml per portion).

Tillbehörsgaranti för KitchenAid® köksmaskin

Garantitid:	KitchenAid betalar för	KitchenAid betalar inte för
Två års fullständig garanti räknat från inköpsdatumet.	Utbytesdelar och arbetskostnad för reparationer som korrigerar fel på material och tillverkningskvalitet. Servicen måste utföras av ett auktoriserat KitchenAid After Sales Service Center.	A. Reparation till följd av att glassmaskinen används på annat sätt än normal hushållsmatstillagning. B. Skada som uppstår vid olycka, förändringar, felaktig användning, missbruk eller installation/drift som inte överensstämmer med lokala elektriska föreskrifter.

KITCHENAID TAR INGET ANSVAR FÖR INDIREKTA SKADOR.

Servicecentra

All service bör skötas lokalt av ett av KitchenAid auktoriserat Service Center. Kontakta din återförsäljare för att få namn och adress till närmaste av KitchenAid auktoriserade Service Center.

El & Digital
Ringvägen 17
118 53 STOCKHOLM
08-845180

Relectric Service
Kammakargatan 27
111 60 STOCKHOLM
08-230480

Caricon Electric
Odinsplatsen 9
411 02 GÖTEBORG
031-155060

Rakspecialisten
Möllevångsgatan 34
214 20 MALMÖ
040-120770

Kundservice

SEBASTIAN AB
Österlånggatan 41
Box 2085
S-10312 STOCKHOLM
Tel: 08-555 774 00

www.KitchenAid.com



FOR THE WAY IT'S MADE.®

® Registrerat varumärke för KitchenAid, USA
™ Varumärke för KitchenAid, USA.
Den stående mixern form är ett varumärke KitchenAid, USA.
© 2006. Alla rättigheter förbehållna.

Specifikationer är föremål för ändring utan föregående meddelande.

KitchenAid®

ROOMIJSMAKER
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

ICE CREAM MAKER
INSTRUCTIONS AND RECIPES

SORBETIÈRE
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

SPEISEEISMASCHINE
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

GELATIERA
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

HELADERA
INSTRUCCIONES Y RECETAS

GLASSMASKIN
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

ISKREM-MASKIN
BRUKSANVISNING OG OPPSKRIFTER

JÄÄTELÖKONE
KÄYTTÖOHJEET JA RESEPTIT

ISMASKINE
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

SORVETEIRA
INSTRUÇÕES E RECEITAS

ÍSGERÐARTÆKI
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

ΠΑΓΩΤΟΜΗΧΑΝΗ
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Norsk



Modell 5KICA0WH

Iskrem-maskin

Konstruert utelukkende til bruk med alle stativmiksere fra KitchenAid®.

Innholdsfortegnelse

Iskrem-maskinsikkerhet	1
Viktige sikkerhetsregler	1
Iskrem-maskinens funksjoner	2
Montere iskremmaskinen Tilbehør for Vippehodemikseren (Tilt-Head stand Kjøkkenmaskinen).....	3
Montere iskremmaskintilbehøret for bolleløftmikseren (Bowl-Lift stand Kjøkkenmaskinen).....	5
Bruke iskremmaskin-tilbehør	7
Tips for å lage den perfekte isen	7
Rengjøring og vedlikehold	8
Oppskrifter	8
Household KitchenAid® Garanti for stativmiksertilbehør	13
Service sentere	13
Kundeservice.....	14

Iskrem-maskinsikkerhet

Din og andres sikkerhet er veldig viktig.

Vi har kommet med mange viktige sikkerhetsbeskjeder i denne håndboken og på maskinen din. Les og følg alltid alle sikkerhetsbeskjeder.



Dette er advarselsymbolet.

Dette symbolet varsler deg om mulige farer som kan drepe eller skade deg eller andre.

Alle sikkerhetsbeskjeder følger etter advarselsymbolet og etter enten ordet "FARE" eller "ADVARSEL". Disse ordene betyr at:

▲ FARE

Du kan bli drept eller alvorlig skadet dersom du ikke følger instruksjonene umiddelbart.

▲ ADVARSEL

Du kan bli drept eller alvorlig skadet dersom du ikke følger instruksjonene.

Alle sikkerhetsbeskjeder vil fortelle deg hva den mulige faren er, hvordan du kan redusere sjansen for å bli skadet, og hva som kan skje hvis du ikke følger anvisningene.

VICKTIGE SIKKERHETSREGLER

Ved bruk av elektriske redskaper bør en alltid følge grunnleggende, forebyggende sikkerhetstiltak inklusive følgende:

1. Les hele bruksanvisningen.
2. For å unngå fare for elektrisk støt, dypp ikke mikseren i vann eller andre væsker.
3. Maskinen er ikke tiltenkt bruk for unge barn eller svake personer uten tilsyn.
4. Trekk ut kjøkkenmaskinens stikkontakt når den ikke brukes, før du tar av eller setter på deler, og før den rengjøres.
5. Unngå kontakt med bevegelige deler.
6. Ikke bruk maskinen hvis ledningen eller støpselet er skadet, eller etter at maskinen har fungert feil, har falt ned eller er skadet på noen måte. Bring kjøkkenmaskinen til nærmeste autoriserte service senter for undersøkelser, reparasjoner, eller elektrisk eller mekanisk justering.
7. Bruk av tilbehør som ikke er anbefalt eller solgt av KitchenAid kan forårsake brann, elektrisk støt eller skade.
8. Bruk ikke kjøkkenmaskinen utendørs.
9. La ikke ledningen henge over kanten på bordet eller benken.
10. Dette produktet er kun beregnet på husholdningsbruk.

OPPBEVAR DISSE INSTRUKSJONENE

Iskrem-maskinens funksjoner



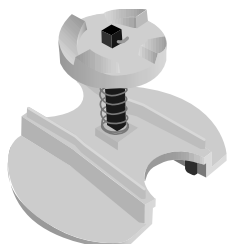
Frysebolle — Når væsken inne i de doble veggene på bollen er helt frossen, gir den grundig, jevn frysing av iskremrøre gjennom hele blandedeprosessen.



Spredetilbehør — Kobles til drivsammensetningen for å spre, skrape og blande iskremrøre i frysebollen.

MERK: Frysebollen må frys helt for å lage iskrem.

VIKTIG: Aldri vask frysebollen i oppvaskmaskinen!



Drivsammensetning — Festes til motorhodet over ringen på vispakselen og driver spredetilbehøret på alle stativmikserne fra European KitchenAid®.

Montere iskremmaskinen Tilbehør for Vippehodemikseren (Tilt-Head stand Kjøkkenmaskinen)*




Montere frysebollen og spredetilbehøret:

MERK: Bruk frysebollen straks når den tas ut av fryseren, da den begynner å tine straks den er tatt ut.

VIKTIG: Ikke hel iskremrøre opp i frysebollen før alle deler er montert og mikseren er i gang.

1. Sett hastighetsstyringen på "0" (av) og trekk ut kontakten.
2. Vipp motorhodet tilbake og ta ut blandeballen.
3. Plasser spredetilbehøret i frysebollen.

4. Sett frysebollen på bollefesteplaten.
5. Drei frysebollen forsiktig mot urviseren (i retning av ) for å feste den. Frysebollen skal sitte godt fast på bollefesteplaten.

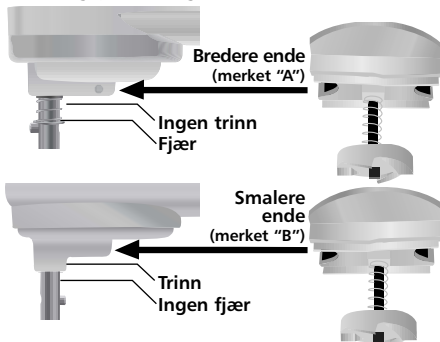


* For informasjon om bolleløftmikseren, se sider 5 og 6.

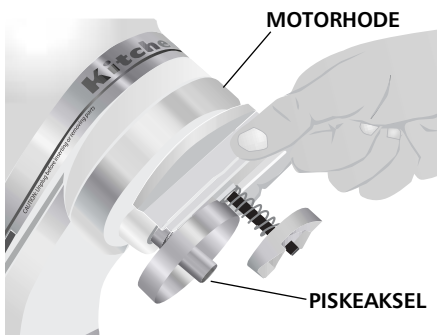
Montere iskremmaskinen Tilbehør for Vippehodemikseren (Tilt-Head stand Kjøkkenmaskinen)*

Montere drivsammensetning:

1. Pass på at hastighetskontrollen fortsatt står på "0" (av) og at kontakten er trukket ut.
2. Motorhodet skal fortsatt være vippet og frysebollen og spredetilbehøret skal være på plass.
3. Finn miksermodell ved å se om det er en fjær på vispakselen. Plasser deretter drivsammensetningen som vist for riktig plassering.



4. Skyv drivsammensetning på motorhodet til den ikke kan skyves lenger. Når den er riktig montert, vil de utvendige bøyde kantene være midtstilt på motorhodet. Hvis de ikke er midtstilt, skyves drivsammensetningen enten forover eller bakover til den er midtstilt på motorhodet. Pass på at drivsammensetningen sitter godt på plass ved å trykke den oppover.



MERK: Hvis drivsammensetningen ikke passer på motorhodet, prøv å bruke den andre siden av drivsammensetningen.

5. Senk motorhodet for å koble drivsammensetningen med spredetilbehøret. Hvis drivsammensetningen ikke kobler med spredetilbehøret, skyves drivsammensetningen enten bakover eller forover til den kobles til riktig.



6. Pass på at motorhodet er senket helt.



7. Sett låsespaken i LOCK-posisjon (låseposisjon).
8. Før du begynner å blande, test lokket ved å prøve å løfte motorhodet.
9. Plugg mikseren i en jordet stuttak.

* For informasjon om bolleløftmikseren, se sider 5 og 6.

Montere iskremmaskintilbehøret for bolleløftmikseren (Bowl-Lift stand Kjøkkenmaskinen)*



Montere frysebollen og spredetilbehøret:

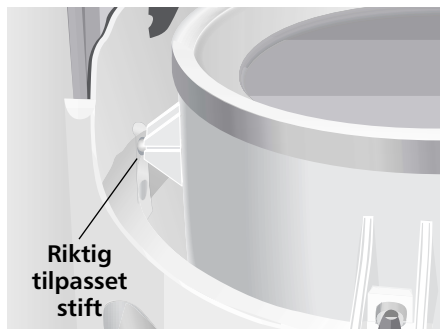
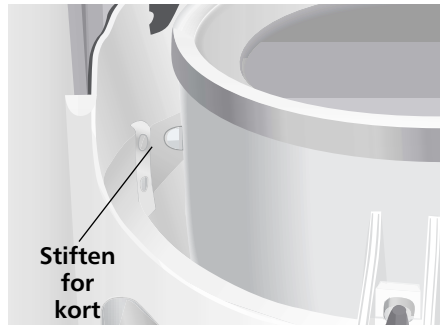
MERK: Bruk frysebollen straks når den tas ut av fryseren, da den begynner å tine straks den er tatt ut.

VIKTIG: Ikke hel iskremrøre opp i frysebollen før alle deler er montert og mikseren er i gang.

1. Drei stativmikserens hastighetsbryter til "0" (av) og trekk ut kontakten.
2. Trykk ned bolleløfthåndtaket og ta ut blande-bollen.
3. Sett frysebollen på plass over styrestiftene.
4. Trykk ned bak på frysebollen til bollestiften klikker inn i fjærlåsen.



MERK: Frysebollen er designet til å passe til alle bolleløft-miksere. Hvis bollestiften på baksiden av bollen er for kort eller for lang til å klikke inn i fjærlåsen, ta bollen ut og roter den så motsatt bollepinne står ved fjærlåsen. Gjenta trinn 3 og 4.



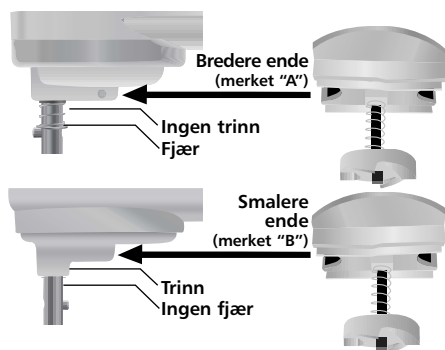
5. Plasser spredetilbehøret i frysebollen.

* For informasjon om vippehodemikseren, se side 3 og 4.

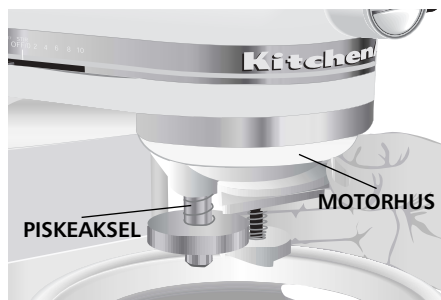
Montere iskremmaskintilbehøret for bolleløftmikseren (Bowl-Lift stand Kjøkkenmaskinen)*

Montere drivsammensetning:

1. Pass på at hastighetskontrollen fortsatt står på "0" (av) og at kontakten er trukket ut.
2. Pass på at bolleløftspaken fortsatt er trykt ned og frysebollen og spredetilbehøret sitter på plass.
3. Finn miksermodell og å se om det er en fjær på vispakselen. Plasser deretter drivsammensetningen som vist for riktig plassering.



4. Skyv drivsammensetning på motorhodet til den ikke kan skyves lenger. Når den er riktig montert, vil de utvendige bøyde kantene være midtstilt på motorhodet. Hvis de ikke er midtstilt, skyves drivsammensetningen enten forover eller bakover til den er midtstilt på motorhodet. Pass på at drivsammensetningen sitter godt på plass ved å trykke den oppover.



MERK: Hvis drivsammensetningen ikke passer på motorhodet, prøv å bruke den andre siden av drivsammensetningen.

5. Løft bollen for å koble spredetilbehøret til drivsammensetningen før blanding. Hvis drivsammensetningen ikke kobler med spredetilbehøret, skyves drivsammensetningen enten bakover eller forover til den kobles til riktig.



6. Plugg mikseren i en jordnet suttak.

* For informasjon om vippehodemikseren, se side 3 og 4.

Bruke iskremmaskin-tilbehør

Bruke:

VIKTIG: Hvis røren helles i frysebollen før mikseren startes, kan røren fryse for fort og låse spredetilbehøret fast.

1. Oppbevar frysebollen i fryseren i minst 15 timer.
2. Tilbered iskremrøren på forhånd (se "Tips for perfekt iskrem").
3. Monter og koble fast frysebollen, spredetilbehøret og drivsammenstillingen.
4. Still blenderen til hastighet 1 (STIR) og hell iskremrøren i frysebollen. Bland i 20-30 minutter eller til ønsket konsistens er oppnådd. Ha i tørre ingredienser som frukt, nøtter eller sjokoladebiter etter å ha blandet i 12-15 minutter.

MERK: Hvis spredetilbehøret begynner å gli og du hører en klikkelyd, er dette en indikatoren på at iskremen er ferdig.

5. Ta ut spredetilbehøret og frysebollen og bruk en gummispattel eller plast- eller treskje til å overføre isen til dessertskåler eller til en lufttett beholder til oppbevaring.

MERK: Iskremmaskin-tilbehøret gir en is med myk og jevn konsistens. For fastere konsistens, oppbevar isen i en lufttett beholder i fryseren i 2-4 timer.

VIKTIG: Ikke oppbevar isen i frysebollen i fryseren. Hvis du prøver å ta hard is ut av frysebollen med metalliskje eller metallredskap, kan det skade frysebollen.

Tips for å lage den perfekte isen

- Frysebollen må fryses helt for å lage iskrem eller annen frosset dessert.
- For beste resultater, oppbevar frysebollen bakerst i fryseren hvor det er lavest temperatur i minst 15 minutter. Hvis du stiller inn fryseren til det kaldeste, vil frysebollen lage fastere iskrem fortere.
- Hvis frysebollen oppbevares i fryseren til enhver tid kan du lage den frosne desserten du liker best i en fei.
- For oppskrifter som krever forhåndstilberedning, la blandingen kjøles helt av i kjøleskapet.
- Alle røre-opskrifter må avkjøles helt i kjøleskapet før du lager iskrem.
- De fleste iskremoppskriftene involverer en kombinasjon av krem, melk, egg og sukker. Typen krem du velger avgjør hvor fyldig smaken blir og hvor kremete konsistens det ferdige resultatet får. Jo høyere prosent fett kremen inneholder, jo fyldigere og mer kremete vil iskremen bli. En hvilken som helst kombinasjon kan brukes så

lenge forholdet mellom væskene er den samme. Lettere iskrem kan lages ved å bruke mer melk enn krem eller ved å eliminere krem. Skummet melk vil fungere, men det vil være en merkbar forskjell på teksturen.

TYPE	KREMFETT %
Matfløte	36%
Kremfløte til pisking.....	30%
Kaffefløte.....	18%
Lettfløte.....	10%

- Ved blanding av en iskremoppskrift som inneholder faste ingredienser som frukt, nøtter, sukkertøy eller sjokolade, er det best å vente til de to siste minuttene av blandedeprosessen før de tilsettes.
- Iskrem-laging er en todelt prosess: konvertering og modning. Blanding av røre til iskrem er konverteringsprosessen der iskremens konsistens vil ligne på softis. Modningsprosessen skjer i fryseren der isen vil bli hard i løpet av 2-4 timer.

(forts. på side 8)

Tips for å lage den perfekte isen (forts.)

- Følg anbefalte blandehastigheter Raskere hastigheter vil gjøre konverteringsprosessen mer langsom.
- Rørens volum øker betydelig under konverteringsprosessen.
- Første rørevolum bør ikke overstige 1,365 mL for å produsere 1,9 L is.
- Husk at fryseprosessen fjerner noe av søtsmaken, så oppskrifter vil ikke smake så søte når de har vært frosne.

Rengjøring og vedlikehold

La frysebollen nå romtemperatur før du forsøker å rengjøre den.

Drivsammenstillingen og spredetilbehøret kan vaskes i oppvaskmaskin.

Vask frysebollen i varmt vann med mildt rengjøringsmiddel. Tørk godt av frysebollen før den oppbevares i fryseren.

VIKTIG: Aldri vask frysebollen i oppvaskmaskinen. Vask for hånd bare med varmt vann og mildt rengjøringsmiddel.

Fransk vaniljeis

600 ml lettfløte
8 eggeplommer
230 g sukker
600 ml kremfløte
4 ts vaniljesukker
En klype salt

Varm opp lettfløten i en mellomstor kasserolle til den er svært varm men før den når kokepunktet. Rør ofte. Fjern fra varmen, sett den til side.

Ha eggeplommer og sukker i en blandebolle. Fest bollen og trådvispen til blenderen. Drei til hastighetstrinn 2 og bland i 30 sekunder eller til røren er godt blandet og tyknet. Fortsett på hastighetstrinn 2, spe på gradvis med lettfløte, rør til det er godt blandet. Hell blandingen i en mellomstor kasserolle igjen, kok over middels varme til små bobler dannes rundt kanten og blandingen er dampende varm. Rør av og til. Ikke kok opp. Ha lettblandingen i en stor bolle. Rør i kremfløte, vaniljesukker og salt. Dekk til og avkjølt helt, minst i 8 timer.

Monter og koble frysebollen, spredetilbehøret og drivsammenstillingen som angitt i anvisningene. Still inn på STIR-hastighet (Hastighet 1). Bruk en beholder med tut og hell blandingen i frysebollen. Fortsett med STIR (Hastighet 1) i 15 til 20 minutter eller til ønsket konsistens er oppnådd. Ha iskremen straks over i serveringsskåler eller frys i en lufttett beholder.

Gir: 16 porsjoner (120 ml per porsjon).

VARIASJONER

FERSK JORDBÆRIS

Bland 500 g hakkede, ferske jordbær (eller annen fersk frukt) og ev. 2 til 3 ts sukker i en mellomstor bolle. La det stå mens iskremen blandes. Ha i isblandingen de siste 3 til 5 minuttene av frystetiden.

Gir: 20 porsjoner (120 ml per porsjon).

Fransk vaniljeis (forts.)

VARIASJONER

Iskrem med kjeks og krem

Ha 100 g hakkede, kremfylte sjokoladekjeks (eller annen kjeks, nøtter eller sukkertøy) i isen de siste 1 til 2 minuttene av frysetiden.

Gir: 19 porsjoner (120 ml per porsjon).

Trippel sjokoladeis

- 450 ml kremfløte
- 30 g ekstra mørk sjokolade, kuttet i biter.
- 30 g mørk sjokolade, kuttet i biter.
- 450 ml half-and-half
- 230 g sukker
- 40 g usukret kakaopulver
- 8 eggeplommer
- 4 ts vaniljesukker
- En klype salt
- 50 g melkesjokolade, hakket

Ha 120 ml kremfløte, ekstra mørk sjokolade og mørk sjokolade i en liten kasserolle. Varm opp på middels varme til sjokoladen smelter. Rør ofte. Fjern fra varmen, sett den til side. Varm opp lettfløten i en mellomstor kasserolle til den er svært varm men før den når kokepunktet. Rør ofte. Fjern fra varmen, sett den til side.

Bland sukker og kakao i en liten bolle. Sett til side. Ha eggeplommer i en blandebolle. Fest bollen og trådvispen til blenderen. Drei til hastighetstrinn 2, ha gradvis i sukkerblandingen og bland i 30 sekunder eller til røren er godt blandet og tyknet. Fortsett på hastighetstrinn 2, spe på svært langsomt sjokoladeblandingen og lettfløten, rør til det er godt blandet.

Hell blandingen i en mellomstor kasserolle igjen; rør konstant, kok over middels varme til små bobler dannes rundt kanten og blandingen er dampende varm. Ikke kok opp. Ha lettblandingen i en stor bolle. Rør i resten av 330 ml kremfløte, vaniljesukker og salt. Dekk til og avkjølt helt, minst i 8 timer.

Monter og koble frysebollen, spredetilbehøret og drivsammenstillingen som angitt i anvisningene. Still inn på STIR-hastighet (Hastighet 1). Bruk en beholder med tut og hell blandingen i frysebollen. Fortsett på STIR (hastighet 1) i 10 til 15 minutter eller til ønsket konsistens er oppnådd. Ha i melkesjokolade de siste 1-2 minuttene av frysetiden. Ha iskremen straks over i serveringsskåler eller frys i en lufttett beholder.

Gir: 16 porsjoner (120 ml per porsjon).

Karamell-pekan iskrem

- 850 ml helmelk
1 boks usukret kondensert melk
- 230 ml tilberedt varm karamell- eller fløtekaramelltopping (ca. 340 g)
1 pakke vaniljeblanding
1 ts vaniljesukker
En klype salt
- 50- 100 g grovhakkede pekannøtter
- Ha alle ingrediensene i en mellomstor kasserolle bortsett fra pekannøtter. Pisk til røren er godt blandet og puddingen er oppløst. Dekk til og avkjølt helt, minst i 6 timer.
- Monter og koble frysebollen, spredetilbehøret og drivsammenstillingen som angitt i anvisningene. Still inn på STIR-hastighet (Hastighet 1). Bruk en beholder med tut og hell blandingen i frysebollen. Fortsett på STIR (hastighet 1) i 15 til -20 minutter eller til ønsket konsistens er oppnådd. Ha i pekannøttene det siste 1 minuttet av frysetiden. Ha iskremen straks over i serveringsskåler eller frys i en lufttett beholder.
- Gir: 16 porsjoner (120 ml per porsjon).

Pepperkake-is

- 150 g pepperkake knust i små biter
600 ml helmelk
100 g sukker
1-2 spiseskjeer honning
6 eggeplommer
- Varm opp helmelken i mellomstor kasserolle til blandingen er svært varm, men ikke kok den opp. Rør ofte. Fjern fra varmen og ha i små biter pepperkake.
- Ha eggeplommer, honning og sukker i en blandebolle. Fest bollen og trådvispen til blenderen. Drei til hastighetstrinn 4 og bland i 30 sekunder eller til røren er godt blandet og hvit.
- Rør av og til mens du varmer helmelken og pepperkakeblandingen til pepperkaken smelter. Spe på med eggeplomme-, honning- og sukkerblandingen. Ikke kok opp. Fjern fra varmen, sett den til side. Dekk til og avkjølt helt, minst i 8 timer.
- Monter og koble frysebollen, spredetilbehøret og drivsammenstillingen som angitt i anvisningene. Still inn på STIR-hastighet (Hastighet 1). Bruk en beholder med tut og hell blandingen i frysebollen. Fortsett med STIR (Hastighet 1) i 10 til 15 minutter eller til ønsket konsistens er oppnådd. Ha iskremen straks over i serveringsskåler eller frys i en lufttett beholder.
- Gir: 8 porsjoner (120 ml per porsjon).

Sitron- og appelsinkrem gelé

- 500 ml lettmelk
- 4 (5 x 2 cm) strimler appelsinskall
- 4 (5 x 2 cm) strimler sitronskall
- 6 kaffebønner
- 5 eggeplommer
- 170 g sukker

Kok opp melken med appelsinskall, sitronskall og kaffebønner i tykkbunnet, mellomstor kasserolle.

Pisk eggeplommene og sukker i mellomstore bolle og bland sammen. Pisk gradvis halvparten av melkeblanding i plommene. Ha plommene i kasserollen igjen sammen med resten av melken. Rør over lav varme til blandingen blir noe tyktflytende og det blir et spor på baksiden av skjeen når du drar fingeren igjennom, ca. 8 minutter. Kokes ikke. Sil i mellomstor bolle. Avkjøles godt i kjøleskap.

Monter og koble frysebollen, spredetilbehøret og drivsammenstillingen som angitt i anvisningene. Still til Stir-hastighet. Bruk en beholder med tut og hell blandingen i frysebollen. Fortsett med Stir-hastighet i 15 til 20 minutter eller til ønsket konsistens er oppnådd. Ha iskremen i en lufttett beholder og frys i flere timer for at smakene skal modnes. Kan tilberedes inntil 4 dager i forveien. Hvis isen er dypfrossen, la den stå i kjøleskapet i ca. 20 minutter før servering så den blir litt mykere.

Gir: 8 porsjoner (120 ml per porsjon).

Fersk bringebær-sorbé

- 750 g bringebær
- 90 ml vann
- 300 ml enkel sirup (oppskrift følger)

Kombiner bringebær og vann i foodprosessor-bollen med metallblad. Kjør til den er veldig myk; hell gjennom en fin sil, trykk lett ned på de faste stoffene som er fanget i silen for å trekke ut så mye væske som mulig uten å tvinge faste stoffer gjennom silen. Kast de faste stoffene. Hell væsken i en lufttett beholder og avkjøl helt, minst i 8 timer.

Monter og koble frysebollen, spredetilbehøret og drivsammenstillingen som angitt i anvisningene. Still inn på STIR (Hastighet 1). Bland avkjølt bringebærsaft og avkjølt enkel sirup. Bruk en beholder med tut og hell blandingen i frysebollen. Fortsett med STIR (Hastighet 1) i 7 til 12 minutter eller til ønsket konsistens er oppnådd. Ha sorbéen straks i en lufttett beholder og frys i minst 2 timer før servering.

Gir: 8 porsjoner (230 ml per porsjon).

Enkel sirup

- 500 g sukker
- 500 ml vann

Bland sukker og vann i en kasserolle. Kok opp over middels varme; småkok og rør til sukkeret oppløses helt, ca. 10 minutter. Ha i isbad, rør til blandingen er godt avkjølt. Avkjøl til servering.

Gir: 750 ml sirup

Andre sorbéer

Bytt ut følgende mengder ingredienser for ingrediensene nevnt på foregående side for å lage disse sorbéene:

Smak	Frukt	Pluss vann	Pluss enkel sirup
Sitron	475 ml sitron-juice	ingen	300 ml
Mango	475 ml hakket	60 til 120 ml	300 ml
Kivi	475 ml hakket	135 ml saft av lime	300 ml
Ananas	475 ml hakket	75 ml saft av lime	300 ml
Blåbær	1,2 l	90 ml saft av lime	300 ml

Mangosorbé med mynte

230 g sukker

700 ml helmelk

60 ml rørsukkersirup

3 modne mango, skrellet, uten frø og hakket (ca. 700 ml)

2 ss fersk lime eller saft av lime

2 ts finhakket fersk mynte, om ønskelig

Bland sukker, melk og maissirup i mellomstor kasserolle. Varm over middels varme til blandingen er svært varm men ikke kok den opp. Rør ofte. Fjern fra varmen, sett den til side.

Ha mangoen og lime-saften i arbeidsbollen på foodprosessoren. Bruk universalvispen til å blande smidig. Ha i mangoblandingen og mynte i melkeblandingen. Dekk til og avkjølt helt, minst i 8 timer.

Monter og koble frysebollen, spredetilbehøret og drivsammenstillingen som angitt i anvisningene. Still inn på STIR-hastighet (Hastighet 1). Bruk en beholder med tut og hell blandingen i frysebollen. Fortsett med STIR (Hastighet 1) i 7 til 12 minutter eller til ønsket konsistens er oppnådd. Ha sorbéen straks over i serveringsskåler eller frys i en lufttett beholder.

Gir: 14 porsjoner (120 ml per porsjon).

Household KitchenAid®

Garanti for stativmiksertilbehør

Garantiens varighet:	KitchenAid betaler for:	KitchenAid betaler ikke for:
To års komplett garanti fra kjøpsdato.	Reservedeler og utgifter i forbindelse med arbeidet med rette opp defekter i materialet eller utførelsen. Service skal utføres av et autorisert KitchenAid service senter	A. Reparasjoner når iskrem-maskin er brukt til andre foremål enn tilberedning av vanlig husholdningsmat. B. Skade forårsaket ved uhell, egenhendige forandringer, feil bruk, misbruk eller installering/ bruk som ikke er i overensstemmelse med de lokale elektriske regler.

KITCHENAID TAR IKKE NOE ANSVAR FOR INDIREKTE SKADER.

Service sentere

All service bør utføres lokalt av et autorisert KitchenAid service senter. Kontakt forhandleren som du kjøpte enheten av for å få navnet på det nærmeste autoriserte KitchenAid service senter.

HOWARD AS
Skovveien 6
0277 OSLO
Tel: 22 12 17 00

Kundeservice

Norsk Importør: **HOWARD AS**

Skoweien 6

0277 OSLO

Tel: 22 12 17 00

www.KitchenAid.com

Norsk



FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Registrert varemerke av KitchenAid, U.S.A.

™ Varemerke til KitchenAid, U.S.A.

Formen på mikseren er et varemerke til KitchenAid, U.S.A.

© 2006. Alle rettigheter forbeholdt.

Spesifikasjonene kan endre seg uten varsel.

KitchenAid®

ROOMIJSMAKER
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

ICE CREAM MAKER
INSTRUCTIONS AND RECIPES

SORBETIÈRE
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

SPEISEEISMASCHINE
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

GELATIERA
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

HELADERA
INSTRUCCIONES Y RECETAS

GLASSMASKIN
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

ISKREM-MASKIN
BRUKSANVISNING OG OPPSKRIFTER

JÄÄTELÖKONE
KÄYTTÖOHJEET JA RESEPTIT

ISMASKINE
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

SORVETEIRA
INSTRUÇÕES E RECEITAS

ÍSGERÐARTÆKI
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

ΠΑΓΩΤΟΜΗΧΑΝΗ
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ



Malli 5KICA0WH

Jäätelökone

Tämä lisälaite on suunniteltu
käytettäväksi kaikkien pöytämallisten
KitchenAid®-yleiskoneiden kanssa.

Sisällysluettelo

Jäätelökone ja käyttöturvallisuus	1
Tärkeät turvatoimenpiteet	1
Jäätelökoneen ominaisuudet	2
Jäätelökoneisälaitteen kiinnitys nostopäiseen pöytämalliseen yleiskoneeseen	3
Jäätelökoneisälaitteen kiinnitys pöytämalliseen yleiskoneeseen, jossa on kulhon nostomekanismi	5
Jäätelökoneisälaitteen käyttö	7
Vinkkejä onnistuneeseen jäätelön valmistukseen	7
Hoito ja puhdistus	8
Ruokaohjeita	8
Pöytämallisten KitchenAid®-yleiskoneiden osien takuu	13
Huoltopisteet	13
Asiakaspalvelu	14

Jäätelökone ja käyttöturvallisuus

Oma ja toisten turvallisuus on hyvin tärkeää.

Olemme laatineet monia tärkeitä turvaohjeita tähän käsikirjaan ja panneet merkintöjä laitteen päälle. Lue aina turvaohjeet ja noudata niitä.



Tämä on turvallisuuteen liittyvä symboli.

Tämä symboli varoittaa mahdollisista vaaroista, jotka voivat aiheuttaa kuoleman tai loukkaantumisen.

Kaikki turvaohjeet on pantu turvallisuussymbolin ja sanan "VAARA" tai "VAROITUS" jälkeen. Nämä sanat tarkoittavat:

! VAARA

Voi aiheuttaa kuoleman tai vakavan loukkaantumisen, ellei ohjeita noudateta välittömästi.

! VAROITUS

Voi aiheuttaa kuoleman tai vakavan loukkaantumisen, ellei ohjeita noudateta.

Kaikki turvaohjeet kertovat käyttäjälle, mikä mahdollinen vaara on, kuinka loukkaantumisvaaraa voidaan pienentää ja mitä voi tapahtua, ellei ohjeita noudateta.

TÄRKEÄT TURVATOIMENPITEET

Sähkölaitteita käytettäessä on noudatettava aina perusturvatoimenpiteitä, joihin sisältyy seuraavaa:

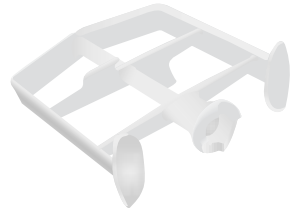
1. Lue kaikki ohjeet.
2. Jotta voisit suojautua sähköiskuja vastaan, älä upota laitetta koskaan veteen tai nesteeseen.
3. Aikuisen on valvottava tarkasti, jos laitetta käytetään lasten läheisyydessä.
4. Irrota laite pistorasiasta, kun sitä ei käytetä, ennen kuin asennat tai irrottat osia ja ennen puhdistusta.
5. Vältä koskemasta liikkuviin osiin.
6. Älä käytä laitetta, jos virtajohto tai pistoke on vioittunut tai jos laite ei toimi oikein tai jos se on pudotettu tai vioittunut jollain tavalla. Toimita laite lähimpään valtuutettuun huoltoliikkeeseen tarkastusta, korjausta tai sähkö- tai mekaanisten osien säätöä varten.
7. Muiden kuin KitchenAidin suosittelemien tai myymien lisävarusteiden käyttö voi aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai loukkaantumisen.
8. Älä käytä konetta ulkona.
9. Älä anna johdon riippua työpöydän reunan yli.
10. Tämä tuote on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

Jäätelökoneen ominaisuudet



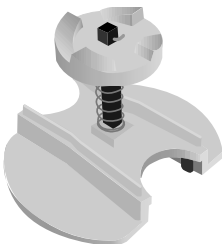
Pakastuskulho — Sen jälkeen, kun kulho on täysin jäätynyt, sen kaksoisseinämän välissä oleva neste jäädyttää jäätelötaikinan perusteellisesti ja tasaisesti sekoituksen aikana.



Sekoitin — Tämä kiinnitetään käyttölaitteeseen ja se levittää, kaappii ja sekoittaa jäätelötaikinaa pakastuskulhossa.

HUOM! Pakastuskulhon on oltava täysin jäätynyt, jotta jäätelön valmistaminen onnistuisi.

TÄRKEÄÄ: Pakastuskulhoa ei saa koskaan pestä astianpesukoneessa.



Käyttölaite — Tämä kiinnitetään moottoripäähän vatkaimen akseliin renkaan yläpuolelle ja se pyörittää sekoitinta kaikissa eurooppalaisissa KitchenAid®-yleiskoneissa.

Jäätelökoneisälaitteen kiinnitys nostopäiseen pöytämalliseen yleiskoneeseen*




Pakastuskulhon ja sekoittimen kokoaminen:

HUOM! Ota pakastuskulho heti käyttöön otettuasi sen ulos pakastimesta, sillä se alkaa heti sulaa pakastimesta ottamisen jälkeen.

TÄRKEÄÄ: Älä kaada jäätelötaikinaa pakastuskulhoon, ennen kuin olet koonnut kaikki osat ja ennen kuin yleiskone on käynnissä.

1. Työnnä nopeudensäädin asentoon "O" (pois päältä) ja irrota laitteen pistoke pistorasiasta.
2. Kallista moottoripäätä taaksepäin ja poista sekoituskulho.
3. Aseta sekoitin pakastuskulhoon.

4. Aseta pakastuskulho kulhon kiinnitysalustalle.
5. Kierrä pakastuskulhoa varovasti vastapäivään (suuntaa esittää ) lukitaksesi sen paikoilleen. Pakastuskulhon tulee asettua tiukasti kulhon kiinnitysalustaan.

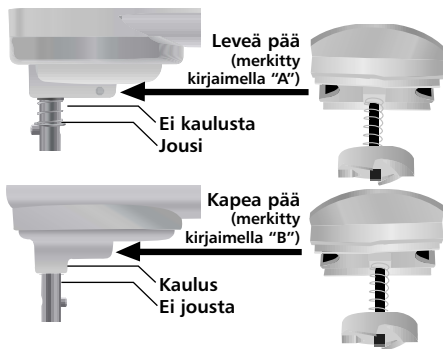


* Kun kyse on pöytämallisestä yleiskoneesta, jossa kulhon nostomekanismi, ks. s. 5 ja 6.

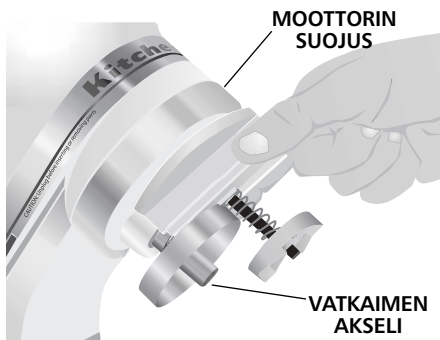
Jäätelökoneisälaitteen kiinnitys nostopäiseen pöytämalliseen yleiskoneeseen*

Käyttölaitteen kiinnittäminen:

1. Varmista, että nopeudensäädin on edelleen asennossa "O" (pois päältä) ja että laitteen pistoke on irrotettu pistorasiasta.
2. Moottoripään tulisi olla edelleen nostettuna ylös ja pakastuskulhon ja sekoittimen tulisi olla paikoillaan.
3. Selvitä käyttämäsi yleiskoneen malli toteamalla onko vatkaimen akselissa jousi, jonka jälkeen aseta käyttölaite kuvan esittämällä tavalla.



4. Työnnä käyttölaite moottoripäähän, kunnes se pysähtyy. Oikein sijoitettuna käyttölaiteen ulompien kaarevien reunojen tulee olla keskellä moottoripäätä. Mikäli näin ei ole, liu'uta käyttölaitetta joko eteen tai taakse, kunnes se on keskellä moottoripäätä. Varmista, että käyttölaite on varmasti paikallaan painamalla ylöspäin.



HUOM! Mikäli käyttölaite ei sovi moottoripäähän, kokeile käyttölaitteen toista puolta.

5. Laske moottoripää alas, jolloin käyttölaite kiinnittyy sekoittimeen. Mikäli käyttölaite ei kiinnity sekoittimeen, liu'uta käyttölaitetta joko eteen tai taakse, kunnes se kiinnittyy sekoittimeen oikein.



6. Varmista, että moottoripää on täysin alhaalla.



7. Käännä lukitusvipu LUKITUS-asentoon.
8. Testaa lukituksen toimivuus ennen yleiskoneen käynnistämistä kokeilemalla nouseeko moottoripää.
9. Kytke yleiskone maadoitettuun pistorasiaan.

* Kun kyse on pöytämallisestä yleiskoneesta, jossa kulhon nostomekanismi, ks. s. 5 ja 6.

Jäätelökonelisälaitteen kiinnitys pöytämalliseen yleiskoneeseen, jossa on kulhon nostomekanismi*



Pakastuskulhon ja sekoittimen kokoaminen:

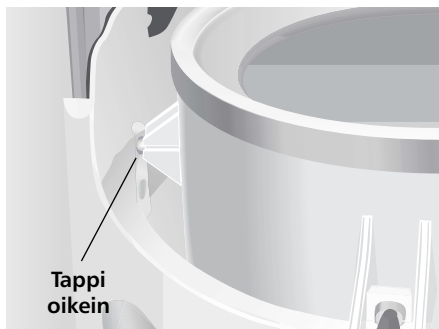
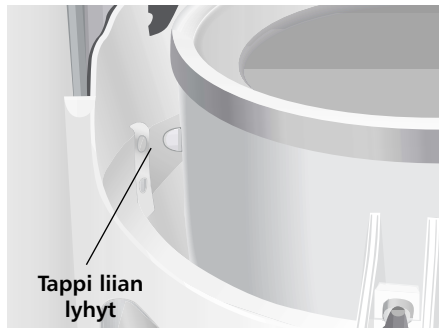
HUOM! Ota pakastuskulho heti käyttöön otettuasi sen ulos pakastimesta, sillä se alkaa heti sulaa pakastimesta ottamisen jälkeen.

TÄRKEÄÄ: Älä kaada jäätelötaikinaa pakastuskulhoon, ennen kuin olet koonnut kaikki osat ja ennen kuin yleiskone on käynnissä.

1. Työnnä yleiskoneen nopeudensäädin asentoon "0" (pois päältä) ja irrota laitteen pistoke pistorasiasta.
2. Aseta kulhonnostokahva ala-asentoon ja poista sekoituskulho.
3. Aseta pakastuskulho nostokahvan pidikkeisiin.
4. Paina kulhon takaosaa alas kunnes pidike napsahtaa jousitettuun salpaan.



HUOM! Pakastuskulho on suunniteltu sopimaan kaikkiin yleiskoneisiin, joissa on kulhon nostomekanismi. Mikäli kulhon takana oleva tappi on liian lyhyt tai liian pitkä napsahtaa jousitettuun salpaan, poista kulho ja kierrä sitä kunnes vastakkaisella puolella olevat tapit osoittavat jousitettua salpaa kohti. Toista vaiheet 3 ja 4.



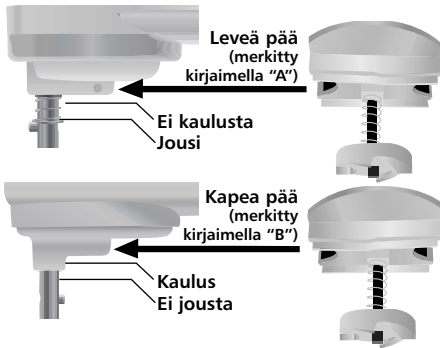
5. Aseta sekoitin pakastuskulhoon.

* Kun kyse on nostopäisestä pöytämallisestä yleiskoneesta, ks. s. 3 ja 4.

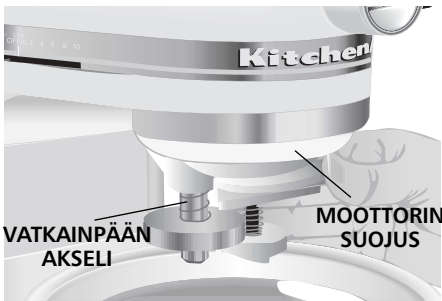
Jäätelökonelisälaitteen kiinnitys pöytämalliseen yleiskoneeseen, jossa on kulhon nostomekanismi *

Käyttölaitteen kiinnittäminen:

1. Varmista, että nopeudensäädin on edelleen asennossa "O" (pois päältä) ja että laitteen pistoke on irrotettu pistorasiasta.
2. Varmista, että kulhonnostokahva on edelleen ala-asennossa ja että pakastuskulho ja sekoitin ovat paikoillaan.
3. Selvitä käyttämäsi sekoittimen malli toteamalla onko vatkainakselissa jousi, jonka jälkeen aseta käyttölaite kuvan esittämällä tavalla.



4. Työnnä käyttölaite moottoripäähän, kunnes se pysähtyy. Oikein kiinnitettyinä käyttölaitteen ulompien kaarevien reunojen tulee olla keskellä moottoripäätä. Mikäli näin ei ole, liu'uta käyttölaitetta joko eteen tai taakse, kunnes se on keskellä moottoripäätä. Varmista, että käyttölaite on varmasti paikallaan painamalla ylöspäin.



HUOM! Mikäli käyttölaite ei sovi moottoripäähän, kokeile käyttölaitteen toista puolta.

5. Nosta kulhoa kiinnittäaksesi sekoitin käyttölaitteeseen ennen sekoittamisen käynnistämistä. Mikäli käyttölaite ei kiinnity sekoittimeen, liu'uta käyttölaitetta joko eteen tai taakse, kunnes se kiinnittyy sekoittimeen oikein.



6. Kytke yleiskone maadoitettuun pistorasiaan.

* Kun kyse on nostopäisestä pöytämallisestä yleiskoneesta, ks. s. 3 ja 4.

Jäätelökonelislaitteen käyttö

Käyttö:

TÄRKEÄÄ: Jos kaadat jäätelötaikinaa pakastuskulhoon ennen yleiskoneen käynnistämistä, saattaa taikina jäätyä enneaikaisesti ja sekoitin lukittua.

1. Pidä pakastuskulhoa pakastimessa vähintään 15 tuntia.
2. Valmista jäätelötaikina etukäteen (ks. kohta "Vinkkejä onnistuneeseen jäätelön valmistukseen").
3. Kokoa ja kiinnitä toisiinsa pakastuskulho, sekoitin ja käyttölaite.
4. Säädä yleiskone nopeudelle 1 (STIR, sekoitus) ja kaada jäätelötaikina pakastuskulhoon ja sekoita 20-30 minuuttia tai kunnes olet saavuttanut haluamasi sakeuden. Lisää mahdolliset kiinteät ainekset, kuten hedelmät, pähkinät, karamellit tai suklaalastut, 12-15 minuuttia sekoituksen alkamishetkestä.

HUOM! Kun sekoitin alkaa luiskahdella ja siitä kuuluu napsahteleva ääni, jäätelö on valmis.

5. Irrota sekoitin ja pakastuskulho ja siirrä jäätelö kumilastalla tai muovisella tai puisella lusikalla jälkiruoka-astioihin tai ilmatiiviiseen säilytysastiaan.

HUOM! Jäätelökonelislaitteella valmistat pehmeää jäätelöä. Jos haluat kiinteämpää jäätelöä, säilytä jäätelöä ilmatiiviissä astiassa 2-4 tuntia.

TÄRKEÄÄ: Älä säilytä jäätelöä pakastimessa pakastuskulhossa. Kovettuneen jäätelön irrottaminen pakastuskulhosta metallisilla välineillä voi vahingoittaa pakastuskulhoa.

Vinkkejä onnistuneeseen jäätelön valmistukseen

- Pakastuskulhon on oltava täysin jäätynyt, jotta jäätelön tai muiden jäätyneiden jälkiruokien valmistaminen onnistuisi.
- Parhaan lopputuloksen saat pitämällä pakastuskulhoa pakastimen takaosassa, missä on kylmintä, vähintään 15 tuntia. Kun säädät pakastimesi se kylmimpään asetusarvoon, se tehostaa pakastuskulhon jäätymistä ja saat kiinteämpää jäätelöä nopeammin.
- Pitämällä pakastuskulhoa pakastimessa aina kun se ei ole käytössä voit joustavasti valmistaa mielijälkiruokia hetken mielijohteestakin.
- Kun kyse on esivalmistusta edellyttävistä ruokalajeista, anna seoksen jäähtyä täydellisesti jääkaapissa.
- Jäätelötaikinoiden täytyy antaa jäähtyä täydellisesti jääkaapissa, ennen kuin ryhdyt valmistamaan niistä jäätelöä.
- Useimmat jäätelön valmistusohjeet sisältävät kermaa, maitoa, munia ja sokeria. Valitsemasi kermatyypin ratkaisee lopputuloksena syntyvän jäätelön maukkauden ja kermaisuuden. Mitä rasvaisempaa kerma on, sitä ravitsevampaa ja kermaisempaa siitä valmistettu jäätelö on.

Tarveaineiden yhdistelmä voi olla mikä tahansa edellyttäen, että nestemäärä säilyy muuttumattomana. Kevyempiä jäätelöitä saat korvaamalla osan kermasta maidolla tai jättämällä kerman kokonaan pois. Kevytmaidotkin toimii, mutta jäätelön rakenne muuttuu.

KERMAT JA RASVA-	%
Täyskerma.....	36%
Vispikerma.....	30%
Kahvikerma.....	18%
Kevytkerma.....	10%

- Kun kyse on jäätelön valmistusohjeesta, johon sisältyy kiinteitä valmistusaineita kuten hedelmiä, pähkinöitä, karamellia ja suklaalastuja, kannattaa odottaa kunnes sekoitusaikaa on jäljellä 2 minuuttia ennen kuin lisäät ne.
- Jäätelön valmistaminen on kaksivaiheinen prosessi: valmistus ja kypsytyt. Valmistuksessa jäätelötaikina sekoitetaan jäätelöksi, joka on sakeudeltaan pehmisjäätelön kaltaista. Kypsytyksessä tapahtuu pakastimessa, jossa jäätelö kovettuu 2-4 tunnin kuluessa.

(jatkuu sivulla 8)

Vinkkejä onnistuneeseen jäätelön valmistukseen (jatk.)

- Noudata yleiskoneen suosituskäyttönopeuksia. Suuri nopeus hidastaa valmistusvaihetta.
- Jäätelötaikinan tilavuus kasvaa merkittävästi valmistusvaiheen aikana.
- Jäätelötaikinan alkutilavuuden tulisi olla alle 1,365 litraa, jolloin valmistaa jäätelöä saadaan enimmillään 1,9 litraa.
- On hyvä tietää, että pakastaminen vähentää makeutta, ja siksi valmistusohjeen mukaan valmistettu jäätelöä ei maistu yhtä makealta pakastettuna.

Hoito ja puhdistus

Anna laitteen lämmeä huoneenlämpöön, ennen kuin ryhdyt puhdistamaan sitä.

Käyttölaite ja sekoitin ovat konepesunkestäviä.

Pese pakastuskulho lämpimässä vedessä mietoa astianpesuainetta käyttäen. Kuivaa pakastuskulho perusteellisesti ennen pakastimeen sijoittamista.

TÄRKEÄÄ: Pakastuskulhoa ei saa koskaan pestä astianpesukoneessa. Vain käsinpesu lämpimässä vedessä mietoa astianpesuainetta käyttäen on sallittu.

Ranskalainen vaniljajäätelö

- 6 dl kevytkermää
- 8 kpl munankeltuaisia
- 230 g sokeria
- 6 dl vispikermää
- 4 teelusikallista vaniljaa
- Ripaus suolaa

Lämmitä kevytkerma keskikokoisessa kattilassa puolikuumalla levyllä hyvin kuumaksi, mutta älä anna kiehua, ja hämmennä usein. Poista levyltä ja aseta sivuun.

Laita munankeltaiset ja sokeri yleiskoneen kulhoon. Kiinnitä kulho ja lankavispiä yleiskoneeseen. Valitse nopeus 2 ja sekoita n. 30 sekuntia tai kunnes ainekset ovat hyvin sekoittuneet ja hieman sakeutuneet. Jatka nopeudella 2 ja lisää vähitellen kevytkermää ja sekoita, kunnes hyvin sekoittunut. Palauta kevytkermaseos keskikokoiseen kattilaan, kuumenna puolikuumalla levyllä kunnes reunoille ilmestyy pieniä kuplia ja sekoitus on höyryinen, ja hämmennä jatkuvasti. Älä anna kiehua. Siirrä kevytkermaseos suureen kulhoon, vatkaa joukkoon vispikerma, vanilja ja suola. Peitä ja jäädytä perusteellisesti, vähintään 8 tuntia.

Kokoa ja kiinnitä toisiinsa pakastuskulho, sekoitin ja käyttölaite liitteenä olevia ohjeita noudattaen. Työnnä nopeudensäädin STIR (Sekoitus) -nopeudelle (nopeus 1). Käytä nokallista astiaa ja kaada seos pakastuskulhoon. Jatka STIR (Sekoitus) -nopeudella (nopeudella 1) 15 - 20 minuuttia tai kunnes olet saavuttanut haluamasi sakeuden. Siirrä jäätelö välittömästi tarjoiluastioihin tai ilmatiiviseen astiaan ja pakastimeen.

Riittoisuus: 16 annosta (1,2 dl annosta kohti).

MUUNNELMIA

Tuoreita mansikoita ja jäätelöä

Ota keskikokoinen kulho ja lisää siihen 500 g pilkottuja tuoreita mansikoita (tai muita tuoreita marjoja tai hedelmiä) ja halutessasi myös 2 - 3 teelusikallista sokeria. Odota jäätelön sekoituessa. Lisää kulhon sisältö n. 3 - 5 minuuttia ennen sekoitusvaiheen päättymistä.

Riittoisuus: 20 annosta (1,2 dl annosta kohti).

Ranskalainen vaniljajäätelö (jatk.)

MUUNNELMIA

Keksejä ja kermajäätelöä

Lisää 100 g pilkottuja kermatäytteisiä suklaakeksejä (tai muita keksejä, pähkinöitä, karamellia) n. 1 - 2 minuuttia ennen sekoitusvaiheen päättymistä.

Riittoisuus: 19 annosta (1,2 dl annosta kohti).

Tripla suklaajäätelö

4,5 dl vispikermää,
jaettuna

30 g erittäin tummaa
suklaata, lohkoina

30 g tummaa suklaata,
lohkoina

4,5 dl kevytkermää

230 g sokeria

40 g makeuttamatonta
kaakaojauhetta

8 kpl munankeltuaisia

4 teelusikallista vaniljaa

Ripaus suolaa

50 g maitosuklaata,
pilkottuna

Ota pieni kattila ja lisää 1,2 dl vispikermää, erittäin tumma suklaa ja tumma suklaa. Kuumenna puolikuumalla levyllä kunnes suklaa sulaa, ja hämmennä jatkuvasti. Ota kattila pois levyltä ja aseta se sivuun. Lämmitä kevytkermää keskikokoisessa kattilassa puolikuumalla levyllä hyvin kuumaksi, mutta älä anna kiehua, ja hämmennä usein. Ota kattila pois levyltä ja aseta se sivuun.

Sekoita keskenään sokeri ja kaakaojauhe pienessä kattilassa. Aseta se sivuun. Laita munankeltuaiset yleiskoneen kulhoon. Kiinnitä kulho ja lankavispilä yleiskoneeseen. Valitse nopeus 2 ja lisää sokeriseos vähitellen, sekoita n. 30 sekuntia tai kunnes ainekset ovat hyvin sekoittuneet ja hieman sakeutuneet. Jatka nopeudella 2 ja lisää todella vähitellen suklaasekoitus ja kevytkerma, sekoita kunnes hyvin sekoittunut.

Palauta kevytkerma keskikokoiseen kattilaan, kuumenna puolikuumalla levyllä kunnes reunoille ilmestyy pieniä kuplia ja seos on höyryinen, ja hämmennä jatkuvasti. Älä anna kiehua. Siirrä kevytkerma suureen kulhoon, vatkaa joukkoon 3,3 dl vispikermää, vanilja ja suola. Peitä ja jäädytä perusteellisesti, vähintään 8 tuntia.

Kokoa ja kiinnitä toisiinsa pakastuskulho, sekoitin ja käyttölaite liitteenä olevia ohjeita noudattaen. Työnnä nopeudensäädin STIR (Sekoitus) -nopeudelle (nopeus 1). Käytä nokallista astiaa ja kaada seos pakastuskulhoon. Jatka STIR (Sekoitus) -nopeudella (nopeudella 1) 10 - 15 minuuttia tai kunnes olet saavuttanut haluamasi sakeuden, ja lisää suklaa 1 - 2 minuuttia ennen sekoitusajan päättymistä. Siirrä jäätelö välittömästi tarjoiluastioihin tai ilmatiiviiseen astiaan ja pakastimeen.

Riittoisuus: 16 annosta (1,2 dl annosta kohti).

Karamelli-pekaani -jäätelö

- 8,5 dl kokomaitoa
1 purkillinen
makeuttamatonta
maitotiivistettä
- 2,3 dl valmista kuumaa
karamelli- tai
butterscotch-karamelli
-kuorutusta (n. 340 g)
- 1 paketti
pikajuustokakkuainesta
- 1 teelusikallinen vaniljaa
Ripaus suolaa
- 50- 100 g karkeaksi
rouhittuja
pekaanipähkinöitä
- Laita muut valmistusaineet paitsi pilkotut pekaanipähkinät keskikokoiseen kulhoon. Vispaa kunnes ne ovat hyvin sekoittuneet ja ainekset liuenneet. Peitä ja jäädytä perusteellisesti, vähintään 6 tuntia.
- Kokoa ja kiinnitä toisiinsa pakastuskulho, sekoitin ja käyttölaite liitteenä olevia ohjeita noudattaen. Työnnä nopeudensäädin STIR (Sekoitus) -nopeudelle (nopeus 1). Käytä nokallista astiaa ja kaada sekoitus pakastuskulhoon. Jatka STIR (Sekoitus) -nopeudella (nopeudella 1) 15 - 20 minuuttia tai kunnes olet saavuttanut haluamasi sakeuden, ja lisää pekaanipähkinät n. 1 minuutti ennen sekoitusajan päättymistä. Siirrä jäätelö välittömästi tarjoiluastioihin tai ilmatiiviiseen astiaan ja pakastimeen.
- Riittoisuus: 16 annosta (1,2 dl annosta kohti).

Piparkakkujäätelö

- 150 g murskattuja
piparkakkuja
- 6 dl kokomaitoa
- 100 g sokeria
- 1-2 ruokalusikallista
hunajaa
- 6 kpl munankeltuaisia
- Lämmitä kokomaito keskikokoisessa kattilassa hyvin kuumaksi, mutta älä anna kiehua, ja hämmennä usein. Ota pois levyltä ja lisää piparkakkumurske.
- Laita munankeltuaiset, hunaja ja sokeri yleiskoneen kulhoon. Kiinnitä kulho ja lankavispiä yleiskoneeseen. Valitse nopeus 4 ja sekoita n. 30 sekuntia tai kunnes ainekset ovat hyvin sekoittuneet ja muuttuneet hieman vaaleammiksi.
- Hämmennä jatkuvasti ja keitä kokomaito- ja piparkakkusekoitusta kunnes piparkakkumurske on liuennut. Lisää munankeltuaiset, hunaja ja sokeri vähitellen. Älä anna kiehua. Ota kattila pois levyltä ja aseta se sivulle. Peitä ja jäädytä perusteellisesti, vähintään 8 tuntia.
- Kokoa ja kiinnitä toisiinsa pakastuskulho, sekoitin ja käyttölaite liitteenä olevia ohjeita noudattaen. Työnnä nopeudensäädin STIR (Sekoitus) -nopeudelle (nopeus 1). Käytä nokallista astiaa ja kaada sekoitus pakastuskulhoon. Jatka STIR (Sekoitus) -nopeudella (nopeudella 1) 10 - 15 minuuttia tai kunnes olet saavuttanut haluamasi sakeuden. Siirrä jäätelö välittömästi tarjoiluastioihin tai ilmatiiviiseen astiaan ja pakastimeen.
- Riittoisuus: 8 annosta (1,2 dl annosta kohti).

Kermainen sitruuna-appelsiini -gelato

- 5 dl vähärasvaista (2 %) maitoa
- 4 (5 x 2 cm) appelsiinikuoren suikaleita
- 4 (5 x 2 cm) sitruunankuoren suikaleita
- 6 kahvipapua
- 5 kpl munankeltuaisia
- 170 g sokeria

Kuumenna maito, johon on lisätty appelsiinin ja sitruunan kuoret ja kahvipavut, paksupohjaisessa keskikokoisessa kattilassa.

Vispaa keltuaiset ja sokeri keskikokoisessa kulhossa sekaisin. Vispaa puolet maitosekoituksesta keltuasten joukkoon vähitellen lisäten. Palauta keltuaiset ja jäljellä oleva maito kattilaan. Hämmennä pienellä lämmöllä kunnes sekoitus hieman sakeutuu ja lusikan selkäpuolelle jää vana, kun vedät sormella sen ylitse, n. 8 minuuttia. Älä anna kiehua. Siivilöi keskikokoiseen kulhoon. Jäädytä kunnolla.

Kokoa ja kiinnitä toisiinsa pakastuskulho, sekoitin ja käyttölaite liitteenä olevia ohjeita noudattaen. Työnnä nopeudensäädin STIR (Sekoitus) -nopeudelle. Käytä nokallista astiaa ja kaada sekoitus pakastuskulhoon. Jatka STIR (Sekoitus) -nopeudella 15 - 20 minuuttia tai kunnes olet saavuttanut haluamasi sakeuden. Siirrä jäätelö ilmatiiviiseen astiaan ja pakasta useita tunteja jotta jäätelön maku pääsee kypsyään. Jäätelö voidaan valmistaa jopa 4 päivää aikaisemmin. Mikäli jäätynyt kovaksi, anna pehmetä jääkaapissa n. 20 minuuttia ennen tarjoilemista.

Riittoisuus: 8 annosta (1,2 dl annosta kohti).

Tuoreista vadelmista valmistettu sorbetti

- 750 g vadelmia
- 0,9 dl vettä
- 3 dl tavallista siirappia (valmistusohje ohessa)

Sekoita keskenään vadelmat ja vesi metalliterällä varustetussa tehosekoittimessa. Sekoita kunnes seos on tasaisesti hienontunut; kaada hienosilmäisen siivilän läpi ja painele siivilään jäänyttä kiinteää ainesta, jotta mahdollisimman suuri osa nesteestä menisi läpi, mutta samalla niin että kiinteä aines jäisi siivilään. Poista kiinteä aines. Kaada neste ilmatiiviiseen astiaan ja jäädytä perusteellisesti, vähintään 8 tuntia.

Kokoa ja kiinnitä toisiinsa pakastuskulho, sekoitin ja käyttölaite liitteenä olevia ohjeita noudattaen. Työnnä nopeudensäädin STIR (Sekoitus) -nopeudelle (nopeus 1). Sekoita keskenään kylmä vadelmamehu ja kylmä tavallinen siirappi. Käytä nokallista astiaa ja kaada sekoitus pakastuskulhoon. Jatka STIR (Sekoitus) -nopeudella (nopeudella 1) 7 - 12 minuuttia tai kunnes olet saavuttanut haluamasi sakeuden. Siirrä sorbetti välittömästi ilmatiiviiseen astiaan ja pakasta vähintään 2 tuntia ennen tarjoilemista.

Riittoisuus: 8 annosta (2,3 dl annosta kohti).

Tavallinen siirappi

- 500 g sokeria
- 5 dl vettä

Sekoita keskenään sokeri ja vesi kattilassa. Kiehauta puolikuumalla levyllä, keitä ja hämmennä kunnes sokeri on liuennut, n. 10 minuuttia. Siirrä jääkylpyyn ja hämmennä kunnes on perusteellisesti jäähtynyt. Säilytä kylmässä kunnes on aika tarjoilla.

Riittoisuus: 7,5 dl siirappia

Muita sorbetteja

Korvaa seuraavassa mainituilla valmistusainemäärillä edellisellä sivulla manitut valmistusaineet valmistaaksesi nämä sorbetit:

Maku	Hedelmä	Lisättävä vettä	Lisättävä tavallista siirappia
Sitruuna	4,75 dl sitruunamehua	Ei lisätä	3 dl
Mango	4,75 dl pilkottua hedelmää	6 – 12 dl	3 dl
Kivi	4,75 dl pilkottua hedelmää	1,35 dl limettimehua	3 dl
Ananas	4,75 dl pilkottua hedelmää	0,75 dl limettimehua	3 dl
Mustikka	1,2 litraa	0,9 dl limettimehua	3 dl

Mintun makuinen mangosorbetti

230 g sokeria

0,7 dl kokomaitoa

0,6 dl sokeriruokosiirappia

3 kypsää mangoa, kuorittuina, kivettöminä ja pilkottuina (n. 7 dl)

2 ruokalusikallista tuoretta limetti- tai sitruunamehua

2 teelusikallista pilkottua tuoretta minttua, tarvittaessa

Sekoita sokeri, maito ja maissisiirappi keskikokoisessa kattilassa. Lämmitä puolikuumalla levyllä hyvin kuumaksi, mutta älä anna kiehua, ja hämmennä usein. Ota kattila pois levyttä ja aseta sivuun.

Laita mangot ja limettimehu tehosekoittimeen ja käsittele monitoimierällä kunnes sekoitusjälki on tasainen. Lisää mangosekoitus ja minttu maitosekoitukseen. Peitä ja jäädytä perusteellisesti, vähintään 8 tuntia.

Kokoa ja kiinnitä toisiinsa pakastuskulho, sekoitin ja käyttölaite liitteenä olevia ohjeita noudattaen. Työnnä nopeudensäädin STIR (Sekoitus) -nopeudelle (nopeus 1). Käytä nokallista astiaa ja kaada sekoitus pakastuskulhoon. Jatka STIR (Sekoitus) -nopeudella (nopeudella 1) 7 - 12 minuuttia tai kunnes olet saavuttanut haluamasi sakeuden. Siirrä sorbetti välittömästi tarjoiluastioihin tai ilmatiiviiseen astiaan ja pakastimeen.

Riittoisuus: 14 annosta (1,2 dl annosta kohti).

Pöytämallisten KitchenAid®-yleiskoneiden osien takuu

Takuun pituus:	KitchenAid maksaa:	KitchenAid ei maksaa:
Kahden vuoden täystakuu ostohetkestä lähtien.	Vaihto-osat ja korjaustyökustannukset materiaali- tai työvikojen korjaamiseksi. Huollon saa suorittaa vain valtuutettu KitchenAid huoltoliike.	A. Laitteen korjausta jos jäätelökonetta käytetään muuhun kuin normaaliin kotitalouden ruoanlaittoon. B. Vikoja, jotka johtuvat ulkopuolisesta syystä, muutoksista, väärästä käytöstä tai asennuksesta/käytöstä joka ei ole paikallisten sähkömääräysten mukaista.

KITCHENAID EI VASTAA MILLÄÄN TAVOIN SATUNNAISISTA TAI VÄLILLISISTÄ VIOISTA.

Huoltopisteet

Kaikki huolto on tehtävä valtuutetussa KitchenAid-huoltoliikkeessä. Ota yhteys jälleenmyyjään, jolta laite on ostettu, ja pyydä lähimmän valtuutetun KitchenAid huoltoliikkeen nimi.

Suomi:
KODINKONEHUOLTO,
Tauno Korhonen Oy,
Museokatu 25, Töölö,
00100 HELSINKI,
Puh: 358/949 5903

Asiakaspalvelu

Suomi: IDEATRADE OY

Bulevardi 30 i
00120 HELSINKI

Tel.: +358/400 520 777

Fax: +358/9 636 656

www.ideatrade.fi

www.KitchenAid.com

Suomi



FOR THE WAY IT'S MADE.®

® KitchenAid, U.S.A.:n rekisteröimä tuotemerkki.

™ KitchenAid, U.S.A.:n tuotemerkki.

Pöytäsekoittimen muoto on KitchenAid, U.S.A.:n tuotemerkki.

© 2006. Kaikki oikeudet pidätetään.

Kaikki oikeudet muutoksiin pidätetään.

KitchenAid®

ROOMIJSMAKER
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

ICE CREAM MAKER
INSTRUCTIONS AND RECIPES

SORBETIÈRE
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

SPEISEEISMASCHINE
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

GELATIERA
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

HELADERA
INSTRUCCIONES Y RECETAS

GLASSMASKIN
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

ISKREM-MASKIN
BRUKSANVISNING OG OPPSKRIFTER

JÄÄTELÖKONE
KÄYTTÖOHJEET JA RESEPTIT

ISMASKINE
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

SORVETEIRA
INSTRUÇÕES E RECEITAS

ÍSGERÐARTÆKI
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

ΠΑΓΩΤΟΜΗΧΑΝΗ
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ



Model 5KICA0WH
Ismaskine
Tilbehør til alle KitchenAid®-
husholdningsmixere.

Indholdsfortegnelse

Sikker brug af ismaskinen	1
Vigtige sikkerhedsforanstaltninger.....	1
Produktbeskrivelse	2
Opsætning af ismaskinen påsætning på en mixer med vippehoved.....	3
Påsætning af ismaskinen på en mixer med skålløft.....	5
Betjening af ismaskinen	7
Sådan opnår du de bedste resultater	7
Vedligeholdelse og rengøring	8
Opskrifter.....	8
Garanti på tilbehør til KitchenAid®-husholdningsmixer	13
Servicecentre.....	13
Kundeservice.....	14

Sikker brug af ismaskinen

Både din, såvel som andres sikkerhed er meget vigtig.

Vi har medtaget mange vigtige oplysninger om sikkerhed, både i brugerhåndbogen og på udstyret. Læs altid anvisninger om sikkerhed og overhold dem.



Alle instrukser om sikkerhed er mærket med dette symbol.

Dette symbol gør dig opmærksom på, at du skal være ekstra opmærksom og nøje følge instrukserne i vejledningen.

Alle instrukser om sikkerhed står efter advarselssymbolet og ordet "FARE" eller "ADVARSEL". Disse ord betyder:

 **FARE**

Du kan blive alvorligt skadet, hvis du ikke omgående følger instruktionerne.

 **ADVARSEL**

Du kan blive alvorligt skadet, hvis du ikke følger instruktionerne.

Alle instrukser om sikkerhed fortæller, hvad risikoen er, hvordan du mindsker faren for at komme til skade, og hvad der kan ske, hvis instruktionerne ikke følges.

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

Når du bruger elektrisk udstyr, bør du altid tage nogle grundlæggende forholdsregler af hensyn til sikkerheden, herunder:

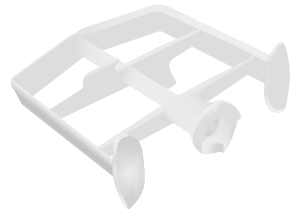
1. Læs alle instruktioner.
2. Mixeren må aldrig komme i vand eller anden væske pga. fare for elektrisk stød.
3. Omhyggelig opsyn er nødvendigt, når tilbehøret anvendes af eller i nærheden af børn.
4. Tag stikket ud af stikkontakten, når der på- eller afmonteres tilbehør, under rengøring eller når maskinen ikke er i brug.
5. Berør aldrig bevægelige dele.
6. Anvend aldrig Mixeren, hvis ledning eller stik er defekt, hvis der har været funktionsfejl, eller hvis Mixeren har været tabt på gulvet eller er beskadiget på anden vis. Indlever Mixeren til eftersyn, reparation eller elektrisk/mekanisk justering på det nærmeste autoriserede servicecenter.
7. Brug af andet tilbehør end det, der anbefales af KitchenAid, kan medføre brand, elektrisk stød eller skade.
8. Mixeren må ikke anvendes udendørs.
9. Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af bordet eller bordpladen.
10. Produktet er kun beregnet til husholdningsbrug.

GEM DISSE INSTRUKTIONER

Produktbeskrivelse



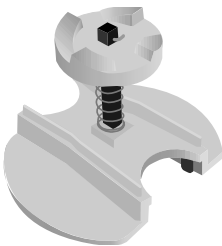
Fryseskål — Når den er helt frosset, sikrer væsken mellem skålens dobbeltvægge en perfekt, jævn nedfrysning af isen under omrøringen.



Røredel — Sættes i drivanordningen og spreder, skraber og blander ismassen i fryseskålen.

BEMÆRK: Fryseskålen skal være helt frosset, før der kan fremstilles is.


VIGTIGT: Fryseskålen må aldrig vaskes i opvaskemaskinen.



Drivanordning — Anbringes på motorhovedet over ringen på fæstet til piskeriset. Den driver røredelen på alle europæiske KitchenAid®-mixere (bordmodeller).

Opsætning af ismaskinen påsætning på en mixer med vippehoved*



4. Anbring fryeskålen på pladen, der holder skålen fast.
5. Drej forsigtigt fryeskålen mod uret (i retningen ) for at fastgøre den. Fryeskålen passer perfekt på skålpladen.



Sådan samles fryeskålen og røredelen:

BEMÆRK: Brug fryeskålen straks den tages ud af fryseren, da optøningen begynder med det samme.

VIGTIGT: Hæld ikke ismassen i fryeskålen, før alle dele er samlet, og mixeren kører.

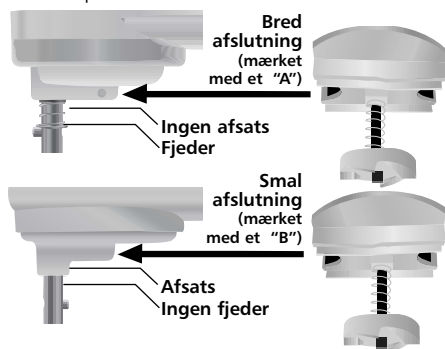
1. Indstil mixerens hastighed til "0" (slukket), og tag dens stik ud af stikkontakten.
2. Vip motorhovedet tilbage, og fjern røreskålen.
3. Anbring røredelen i fryeskålen.

* Se side 5 og 6, hvis mixeren har skålløft.

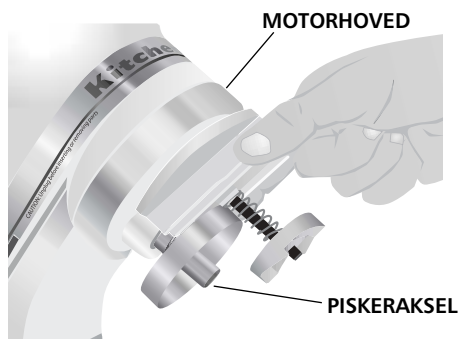
Opsætning af ismaskinen påsætning på en mixer med vippehoved*

Sådan sættes drivanordningen på:

1. Kontroller at hastighedsregulatoren står på "O" (slukket), og at mixerens stik er taget ud af stikkontakten.
2. Motorhovedet skal stadig være vippet, og fryseskålen og røredelen skal være på plads.
3. Fastslå hvilken mixermodel der er tale om ved at kontrollere, om der er en fjeder på fæstet til piskeriset, og anbring drivanordningen som vist, for at sikre at den placeres korrekt.



4. Lad drivanordningen glide over på motorhovedet, indtil den ikke kan komme længere. Efter korrekt samling skal drivanordningens buede yderkant være centreret på motorhovedet. Hvis den ikke er centreret skal drivanordningen enten skubbes frem eller tilbage, indtil den er centreret på motorhovedet. Tryk drivanordningen opad for at kontrollere, den sidder helt fast.



BEMÆRK: Prøv at vende drivanordningen, hvis den ikke passer på motorhovedet.

5. Sænk motorhovedet så røredelen kobles på drivanordningen. Hvis røredelen ikke kobles på drivanordningen, skal drivanordningen skubbes frem eller tilbage, indtil røredelen får fat.



6. Sørg for at motorhovedet kommer helt ned.



7. Drej låsehåndtaget I position "lås fast".
8. Forsøg at løfte motorhovedet inden start for at afprøve låsen.
9. Sæt mixerens trebenede stik i en stikkontakt med jordforbindelse.

* Se side 5 og 6, hvis mixeren har skålløft.

Påsætning af ismaskinen på en mixer med skålløft*



Sådan samles fryseskålen og røredelen:

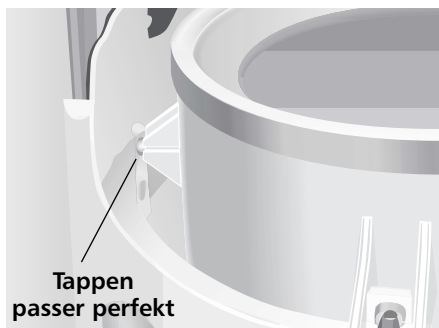
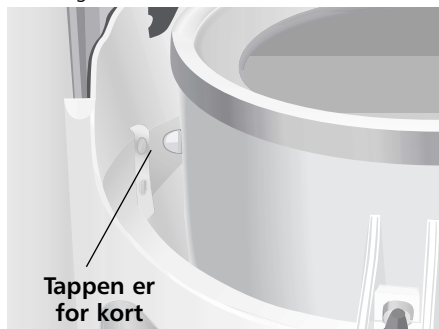
BEMÆRK: Brug fryseskålen straks den tages ud af fryseren, da optøningen begynder med det samme.

VIGTIGT: Hæld ikke ismassen i fryseskålen, før alle dele er samlet, og mixeren kører.

1. Indstil mixerens hastighed til "O" (slukket), og tag dens stik ud af stikkontakten.
2. Sæt håndtaget til løft af skålen i nederste position, og fjern røreskålen.
3. Sæt fryseskålen på plads over lokaliseringstapperne.
4. Tryk på bagsiden af fryseskålen, indtil skålen låses fast i fjederlåsen.



BEMÆRK: Fryseskålen er konstrueret, så den passer i alle mixere med skålløft. Tag skålen af og drej den så den modsatte skåltap vender mod fjederlåsen, hvis tappen bagest på skålen er for kort eller for lang til fjederlåsen. Gentag trin 3 og 4.



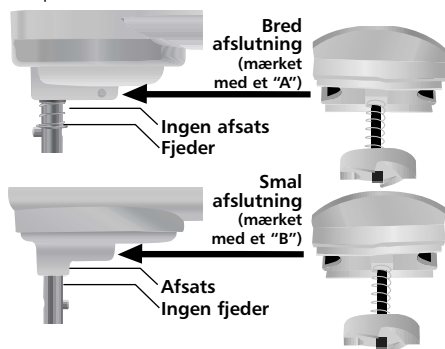
5. Anbring røredelen i fryseskålen.

* Se side 3 og 4, hvis mixeren har vippehoved.

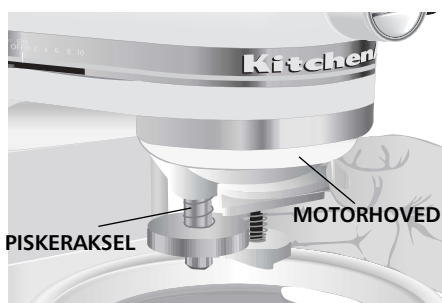
Påsætning af ismaskinen på en mixer med skålløft*

Sådan sættes drivanordningen på:

1. Kontroller at hastigheden stadig er indstillet til "0" (slukket), og at mixerens stik er taget ud af stikkontakten.
2. Kontroller at håndtaget til løft af skålen stadig er nede, samt at fryseskål og røredel er på plads.
3. Fastslå hvilken mixermodel der er tale om ved at kontrollere, om der er en fjeder på fæstet til piskeriset, og anbring derefter drivanordningen som vist for at sikre, den placeres korrekt.



4. Lad drivanordningen glide over på motorhovedet, indtil den ikke kan komme længere. Efter korrekt samling, skal drivanordningens buede yderkant være centreret på motorhovedet. Hvis den ikke er centreret, skal drivanordningen enten skubbes frem eller tilbage, indtil den er centreret på motorhovedet. Tryk drivanordningen opad for at kontrollere, den sidder helt fast.



BEMÆRK: Prøv at vende drivanordningen, hvis den ikke passer på motorhovedet.

5. Løft skålen så røredelen kobles på drivanordningen, inden omrøring. Hvis røredelen ikke kobles på drivanordningen, skal drivanordningen skubbes frem eller tilbage, indtil røredelen får fat.



6. Sæt mixerens trebenede stik i en stikkontakt med jordforbindelse.

* Se side 3 og 4, hvis mixeren har vippehoved.

Betjening af ismaskinen

Sådan bruges ismaskinen:

VIGTIGT: Hældes ismassen i fryseskålen, inden mixeren er startet, begynder fryseprocessen for tidligt, og røredelen sætter sig fast.

1. Opbevar fryseskålen i fryseren i mindst 15 timer.
2. Gør ismassen klar på forhånd (se "Sådan fremstiller du den bedste is").
3. Sæt delene sammen og monter fryseskålen, røredelen og drivanordningen.
4. Vælg hastighedstrin 1 (OMRØRING) på mixeren, og hæld ismassen i fryseskålen, rør i 20-30 minutter, eller indtil isen har den ønskede konsistens. Tilsæt alle faste ingredienser, f.eks. frugt, nødder, sukker eller chokoladestykker efter 12-15 minutters omrøring.

BEMÆRK: Hvis røredelen begynder at slippe og udsende en kliklyd, er isen færdig.

5. Fjern røredelen og fryseskålen og server isen, eller hæld den i en lufttæt beholder vha. en gummispatel eller en plastic- eller træske.

BEMÆRK: Ismaskinen fremstiller is med en konsistens som softice. Opbevar isen i en lufttæt beholder i fryseren i 2-4 timer, hvis der ønskes en fastere konsistens.

VIGTIGT: Opbevar ikke isen i fryseskålen i fryseren. Fryseskålen beskadiges, når den hårde is skræbes ud med en metalske eller andre redskaber.

Sådan opnår du de bedste resultater

- Fryseskålen skal være helt frossen, før der kan fremstilles is eller andre frosne desserter.
- Det bedste resultat opnås ved at opbevare fryseskålen i mindst 15 timer nederst i fryseren, hvor temperaturen er lavest. Isen bliver hurtigere færdig og fastere, hvis fryseren indstilles til laveste temperatur.
- Opbevares fryseskålen altid i fryseren, kan du fremstille fantastiske desserter på et øjeblik.
- Hvis ingredienserne skal opvarmes, skal blandingen afkøles i køleskabet, før viderebehandling.
- Alle ingredienser, der ikke skal opvarmes, skal afkøles i køleskabet, inden de tilsættes.
- I de fleste isopskrifter indgår fløde, mælk, æg og sukker. Valget af fløde bestemmer isens aroma, og hvor cremet en konsistens den færdige is får. Jo højere fedtprocent i fløden, desto federe og mere cremet bliver isen.

Der kan anvendes en vilkårlig kombination, blot væskeforholdet forbliver det samme. Fedtfattig is fremstilles ved at anvende mere mælk end fløde, eller ved helt at undgå fløden. Skummetmælk kan anvendes, men giver en mærkbar forskel i konsistensen.

FEDTPROCENTEN I FORSKELLIGE FLØDETYPER

Piskefløde	36%
Madlavningsfløde	30%
Arla fløde.....	18%
Kaffefløde.....	10%

- Hvis der anvendes en opskrift, hvori der indgår faste ingredienser, f.eks. frugt, nødder, sukker eller chokoladestykker, er det bedst at vente med at tilsætte dem indtil de sidste to minutters omrøring.
- Isfremstillingen består af to processer: for- og efterbehandling. Forbehandlingen består i at blande isens ingredienser, og afkøle ismassen, så den får en konsistens svarende til softice. Efterbehandlingen foregår i fryseren, hvor isen bliver fast i løbet af 2-4 timer.

(fortsættes på side 8)

Sådan opnår du de bedste resultater (fortsat)

- Følg de anbefalede omrøringshastigheder.
Hurtig omrøring forlænger forbehandlingstiden.
- Massen vokser betydeligt under forbehandlingen.
- For at give 1,9 liter is må massen som udgangspunkt højst være på 1,365 liter.
- Husk at isen vil være mindre sød, når den er frosset.

Vedligeholdelse og rengøring

Fryseskålen skal have stuetemperatur, inden den rengøres.

Drivanordningen og røredelen kan vaskes i opvaskemaskinen.

Vask fryseskålen i varmt vand og et mildt opvaskemiddel. Tør fryseskålen omhyggeligt, inden den anbringes i fryseren.

VIGTIGT: Fryseskålen må aldrig vaskes i opvaskemaskinen. Den må kun vaskes i hånden i varmt vand og et mildt opvaskemiddel.

Fransk vaniljeis

- 6 dl kaffefløde
- 8 æggeblommer
- 230 g sukker
- 6 dl piskefløde
- 4 teskefulde vanilje
- En smule salt

Opvarm kaffefløden under konstant omrøring over middelvarme i en mellemstor gryde til lige under kogepunktet. Tag kaffefløden af varmen, og sæt den til side.

Kom æggeblommer og sukker i røreskålen. Sæt skålen og piskeriset på mixeren. Vælg hastighed 2, og rør i ca. 30 sekunder, eller indtil massen er ensartet og begynder at blive tyk. Fortsæt på hastighed 2, og tilsæt kaffefløden lidt efter lidt. Rør, indtil massen er ensartet. Hæld kaffeflødeblandingen tilbage i gryden. Opvarm under konstant omrøring over middelvarme, indtil der dannes små bobler langs kanten, og blandingen begynder at dampe. Blandingen må ikke koge. Hæld blandingen i en større skål. Tilsæt piskefløde, vanilje og salt under omrøring. Dæk blandingen til, og lad den afkøle i mindst 8 timer.

Sæt delene sammen og monter fryseskålen, røredelen og drivanordningen som beskrevet i påsætningsvejledningen. Indstil hastigheden på OMRØRING (hastighed 1). Hæld massen i fryseskålen. Fortsæt med hastigheden til OMRØRING (hastighed 1) i 15 til 20 minutter, eller indtil isen har den ønskede konsistens. Server isen med det samme, eller frys den i en lufttæt beholder.

Til: 16 personer (120 ml pr. person).

VARIATIONER

Is med friske jordbær

Bland 500 g friske jordbærstykker (eller anden frugt) og eventuelt 2 til 3 teskefulde sukker i en mellemstor skål. Lad frugten stå, indtil isen er klar. Tilsæt frugten i de sidste 3 til 5 minutter af fryseperioden.

Til: 20 personer (120 ml pr. person).

Fransk vaniljeis (fortsat)

VARIATIONER

Is med småkager

Tilsæt 100 g hakkede cookies (eller en anden form for småkager, nødder eller slik) i de sidste 1 til 2 minutter af fryseperioden.

Til: 19 personer (120 ml pr. person).

Tredobbelt chokoladeis

- 4,5 dl piskefløde i alt
- 30 g grofthakket, ekstra mørk chokolade
- 30 g grofthakket mørk chokolade
- 4,5 dl kaffefløde
- 230 g sukker
- 40 g kakaopulver (usødet)
- 8 æggeblommer
- 4 teskefulde vanilje
- En smule salt
- 50 g hakket flødechokolade

Hæld 1,2 dl piskefløde og de to slags mørk chokolade i en lille gryde. Opvarm under omrøring over middel varme, indtil chokoladen er smeltet. Tag piskefløden af varmen, og sæt den til side. Opvarm kaffefløden under konstant omrøring over middel varme i en mellemstor gryde til lige under kogepunktet. Tag kaffefløden af varmen, og sæt den til side.

Hæld sukker og kakaopulver i en lille gryde, og sæt det til side. Fyld æggeblommer i røreskålen. Sæt skålen og piskeriset på mixeren. Indstil hastigheden på 2 og rør, mens sukkerblandingen tilsættes lidt efter lidt, i ca. 30 sekunder, eller indtil massen er ensartet og begynder at blive tyk. Fortsæt på hastighed 2, og tilsæt den smeltede, mørke chokolade og derefter kaffefløden lidt efter lidt. Rør indtil blandingen er ensartet.

Hæld blandingen tilbage i gryden. Opvarm under konstant omrøring over middel varme, indtil der dannes små bobler langs kanten, og blandingen begynder at dampe. Blandingens må ikke koge. Hæld blandingen i en større skål. Tilsæt resten af piskefløden (3,3 dl), vanilje og salt under omrøring.

Dæk blandingen til, og lad den afkøle i mindst 8 timer.

Sæt delene sammen og monter fryseskålen, røredelen og drivanordningen som beskrevet i påsætningsvejledningen. Indstil hastigheden på OMRØRING (hastighed 1). Hæld massen i fryseskålen. Fortsæt på hastigheden til OMRØRING (hastighed 1) i 10 til 15 minutter, eller indtil isen har den ønskede konsistens, og tilsæt flødechokoladen i de sidste 1 til 2 minutter af fryseperioden.

Server isen med det samme, eller frys den i en lufttæt beholder.

Til: 16 personer (120 ml pr. person).

Karamel/pekanis

- 8,5 dl sødmælk
1 dåse usødet langtidsholdbar mælk (kondenseret mælk)
- 230 ml varm karamelsauce (ca. 340 g)
1 brev vaniljebuddingpulver
1 teskefuld vanilje
En smule salt
- 50- 100 g grofthakkede pekannødder
- Hæld alle ingredienser undtagen pekannødderne i en mellemstor skål. Pisk indtil massen er blandet, og buddingpulveret er opløst. Dæk blandingen til, og lad den afkøle i mindst 6 timer.
- Sæt delene sammen og monter fryseskålen, røredelen og drivanordningen som beskrevet i påsætningsvejledningen. Indstil hastigheden på OMRØRING (hastighed 1). Hæld ismassen i fryseskålen. Fortsæt på hastigheden til OMRØRING (hastighed 1) i 15 til 20 minutter, eller indtil isen har den ønskede konsistens, og tilsæt pekannødderne i det sidste minut af fryseperioden. Server isen med det samme, eller frys den i en lufttæt beholder.
- Til: 16 personer (120 ml pr. person).

Ingefærkageis

- 150 g engelsk ingefærkage (gingerbread) i mindre stykker
- 600 ml sødmælk
- 100 g sukker
1 spiseskeer honning
6 æggeblommer
- Hæld mælken i en mellemstor gryde, og opvarm over middelvarme under konstant omrøring, indtil mælken er meget varm. Må ikke koge. Tag mælken af varmen, og tilsæt små stykker kage.
- Kom æggeblommer, honning og sukker i røreskålen. Sæt skålen og piskeriset på mixeren. Vælg hastighed 4, og rør i ca. 30 sekunder, eller indtil massen er ensartet og begynder at blive hvid.
- Opvarm mælk- og kageblandingen under konstant omrøring, indtil kagen er smeltet. Tilsæt lidt efter lidt blandingen af æg, honning og sukker. Blandingen må ikke koge. Tag blandingen af varmen, og sæt den til side. Dæk blandingen til, og lad den afkøle i mindst 8 timer.
- Sæt delene sammen og monter fryseskålen, røredelen og drivanordningen som beskrevet i påsætningsvejledningen. Indstil hastigheden på OMRØRING (hastighed 1). Hæld massen i fryseskålen. Fortsæt med hastigheden til OMRØRING (hastighed 1) i 10 til 15 minutter, eller indtil isen har den ønskede konsistens.
- Server isen med det samme, eller frys den i en lufttæt beholder.
- Til: 8 personer (120 ml pr. person).

Cremet citron/appelsininis

- 5 dl letmælk (1,5%)
- 4 strimler appelsinskal (5 x 2 cm)
- 4 strimler citronskal (5 x 2 cm)
- 6 kaffebønner
- 5 æggeblommer
- 170 g sukker

Opvarm mælken sammen med appelsin- og citronskal samt kaffebønner i en mellemstor, tykbundet gryde.

Pisk æggeblommer og sukker i en mellemstor skål. Hæld lidt efter lidt halvdelen af mælken i æggeblommerne. Hæld blandingen i gryden med resten af mælken. Rør over svag varme i ca. 8 minutter, indtil blandingen bliver lidt tykkere, så der efterlades et spor, når der trækkes en finger over bagsiden af skeen. Må ikke koge. Hæld ismassen i en mellemstor skål, og anbring skålen i køleskabet, indtil den er helt afkølet.

Sæt delene sammen og monter fryseskålen, røredelen og drivanordningen som beskrevet i påsætningsvejledningen. Indstil hastigheden på omrøring. Hæld massen i fryseskålen. Fortsæt på omrøringshastighed i 15 til 20 minutter, eller indtil isen har den ønskede konsistens. Hæld isen i en lufttæt beholder, og frys den i flere timer, så smagen får tid til at udvikle sig. Kan tilberedes 4 dage i forvejen. Hvis isen er for fast, kan den sættes i køleskabet ca. 20 minutter inden servering.

Til: 8 personer (120 ml pr. person).

Frisk hindbærsorbet

- 750 g hindbær
- 90 ml vand
- 3 dl grundsirup (opskrift følger)

Sæt en metalkniv i foodprocessoren, og hæld hindbær og vand i foodprocessoren. Når frugtmassen er jævn, hældes den gennem en fintmasket si. Pres så meget af væsken som muligt gennem sien, uden at der kommer frugtkød med. Kasser frugtkødet. Hæld væsken i en lufttæt beholder, og sæt den i køleskabet i mindst 8 timer, indtil den er helt afkølet.

Sæt delene sammen og monter fryseskålen, røredelen og drivanordningen som beskrevet i påsætningsvejledningen. Indstil hastigheden på OMRØRING (hastighed 1). Bland den afkølede hindbærsaft og den kolde sirup. Hæld massen i fryseskålen. Fortsæt med hastigheden til OMRØRING (hastighed 1) i 7 til 12 minutter, eller indtil sorbeten har den ønskede konsistens. Hæld straks sorbeten i en lufttæt beholder, og frys den i mindst 2 timer inden servering.

Til: 8 personer (230 ml pr. person).

Grundsirup

- 500 g sukker
- 5 dl vand

Hæld vand og sukker i en gryde. Bring blandingen i kog ved middel til kraftig varme. Opvarm under omrøring i mindst 10 minutter, indtil sukkeret er helt opløst. Anbring gryden med sirup i en skål med is og rør, indtil siruppen er helt afkølet. Opbevar siruppen i køleskab, indtil den skal bruges.

Til: 7,5 dl sirup

Andre sorbeter

Ingredienserne på forrige side kan erstattes af følgende ingredienser:

Smag	Frugt	Plus vand	Plus grundsirup
Citron	475 ml citronsaft	ingen	3 dl
Mango	475 ml, hakket	60 til 120 ml	3 dl
Kiwi	475 ml, hakket	135 ml limesaft	3 dl
Ananas	475 ml, hakket	75 ml limesaft	3 dl
Blåbær	1,2 l	90 ml limesaft	3 dl

Mangosorbet med mynte

- 230 g sukker
- 7 dl sødmælk
- 60 ml rørsukkersirup
- 3 modne mangofrugter (ca. 7 dl - skrællet, uden kerner og hakket)
- 2 spiseskeer frisk lime-eller citronsaft
- Evt. 2 teskefulde finthakket, frisk mynte

Hæld sukker, mælk og sirup i en mellemstor gryde. Opvarm over middelvarme og under konstant omrøring, indtil mælken er meget varm. Må ikke koge. Tag blandingen af varmen, og sæt den til side.

Sæt allroundkniven i foodprocessoren, tilsæt mangofrugt og limesaft og kør, indtil massen er jævn. Hæld mangofrugt og mynte i mælken. Dæk blandingen til, og lad den afkøle i mindst 8 timer.

Sæt delene sammen og monter fryseskålen, røredelen og drivanordningen som beskrevet i påsætningsvejledningen. Indstil hastigheden på OMRØRING (hastighed 1). Hæld massen i fryseskålen. Fortsæt med hastigheden til OMRØRING (hastighed 1) i 7 til 12 minutter, eller indtil sorbeten har den ønskede konsistens. Server sorbeten med det samme, eller frys den i en lufttæt beholder.

Til: 14 personer (120 ml pr. person).

Garanti på tilbehør til KitchenAid®-husholdningsmixer

Garantiens varighed:	KitchenAid dækker:	KitchenAid dækker ikke for:
To års fuld garanti fra købsdatoen.	Udskiftningsdele og reparationsomkostninger for at rette mangler i materialer eller forarbejdning. Service skal udføres på et autoriseret KitchenAid servicecenter.	A. Reparationer, hvis ismaskinen bruges til andre formål end almindelig madlavning i privat husholdning. B. Skader som følge af uheld/ulykker, ændringer, forkert brug, misbrug eller installation/betjening i modstrid med det gældende lokale stærkstrømsreglement.

KITCHENAID PÅTAGER SIG IKKE NOGET ANSVAR FOR INDIREKTE SKADER.

Servicecentre

Al service bør udføres lokalt af et autoriseret KitchenAid-servicecenter. Du kan få oplyst nærmeste autoriserede KitchenAid servicecenter i den forretning, hvor du har købt udstyret.

I Danmark:
REPAX SERVICE A/S:
Vallensbækvej 18 c
2605 Brøndby
Tel: 43 20 52 00

Kundeservice

THUESEN JENSEN A/S: Sjællandsbroen 2
2450 COPENHAGEN SV

T: 3613 09 20

www.KitchenAid.com

Dansk



FOR THE WAY IT'S MADE.®

® Registreret varemærke KitchenAid, U.S.A.

™ Varemærke KitchenAid, U.S.A.

Mixer design er beskyttet af et varemærke KitchenAid, U.S.A.

© 2006. Alle rettigheder forbeholdes.

Specifikationer kan ændres uden varsel.

KitchenAid®

ROOMIJSMAKER
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

ICE CREAM MAKER
INSTRUCTIONS AND RECIPES

SORBETIÈRE
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

SPEISEEISMASCHINE
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

GELATIERA
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

HELADERA
INSTRUCCIONES Y RECETAS

GLASSMASKIN
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

ISKREM-MASKIN
BRUKSANVISNING OG OPPSKRIFTER

JÄÄTELÖKONE
KÄYTTÖOHJEET JA RESEPTIT

ISMASKINE
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

SORVETEIRA
INSTRUÇÕES E RECEITAS

ÍSGERÐARTÆKI
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

ΠΑΓΩΤΟΜΗΧΑΝΗ
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ



Modelo 5KICA0WH

Sorveteira

Concebida exclusivamente para utilização com todas as Batedeiras KitchenAid® para Utilização Doméstica.

Índice

Segurança da Sorveteira	1
Instruções de Segurança Importantes	1
Características da Sorveteira	2
Montar a Sorveteira na Batedeira de Cabeça Móvel	3
Montar a Sorveteira na Batedeira com elevador de Taça.....	5
Utilizar a Sorveteira	7
Sugestões para Fazer Gelados Perfeitos	7
Manutenção e Limpeza.....	8
Receitas	8
Garantia dos acessórios de Batedeira KitchenAid® para Utilização Doméstica	13
Centros de Assistência	13
Serviço ao Cliente	14

Segurança da Sorveteira

A sua segurança e a segurança dos outros são muito importantes.

Fornecemos muitas mensagens importantes de segurança neste manual e no aparelho. Leia sempre e obedeça a todas as mensagens de segurança.



Este é o símbolo de alerta de segurança.

Este símbolo alerta-o para potenciais acidentes que podem matar ou ferir a si ou aos outros.

Todas as mensagens de segurança aparecem a seguir ao símbolo de alerta de segurança com a palavra “PERIGO” ou “AVISO”. Estas palavras significam que:

⚠ PERIGO

Pode ser morto ou gravemente ferido se não seguir imediatamente estas instruções.

⚠ AVISO

Pode morrer ou ficar seriamente ferido se não seguir as instruções.

Todas as mensagens de segurança indicarão qual é o acidente potencial, como reduzir o risco de acidente e o que pode acontecer se as instruções não forem seguidas.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Quando utilizar aparelhos eléctricos, os cuidados básicos de segurança devem ser sempre seguidos, incluindo os seguintes:

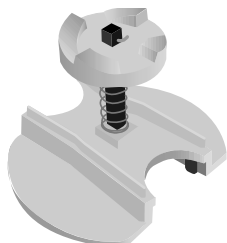
1. Leia todas as instruções.
2. Para se proteger do risco de choque eléctrico, não coloque a batedeira em água ou qualquer outro líquido.
3. O aparelho não se destina a ser usado por crianças ou doentes sem supervisão.
4. Desligue a batedeira da tomada quando não estiver em uso, antes de colocar ou retirar peças e antes de limpar.
5. Evite o contacto com peças móveis.
6. Não coloque a batedeira a funcionar com um cabo ou ficha danificados ou após avarias da batedeira, após cair ou ficar de alguma forma danificado. Devolva a batedeira ao Centro de Assistência Autorizado mais próximo, para verificação, reparação, afinação eléctrica ou ajuste mecânico.
7. A utilização de acessórios não recomendados ou vendidos pela KitchenAid pode provocar incêndios, choque eléctrico ou ferimentos.
8. Não utilize a batedeira no exterior.
9. Não deixe o cabo pendurado na borda de uma mesa ou balcão.
10. Este produto foi concebido apenas para utilização doméstica.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Características da Sorveteira



Taça de Congelação — Após totalmente congelado, o líquido existente no interior das paredes duplas da taça proporciona o congelamento uniforme da mistura do gelado durante o processo de mistura.



Unidade de Transmissão — Para ligação à cabeça do motor, acima do aro existente no veio da batedeira; destinada a impulsionar a espátula de mistura em todas as Batedeiras KitchenAid® europeias.



Espátula de Mistura — Para encaixar na unidade de transmissão; destinada a espalhar, raspar e bater a mistura do gelado no interior da taça de congelação.

NOTA: A taça de congelação tem de estar totalmente congelada para fazer gelados.

IMPORTANTE: Nunca lave a taça de congelação na máquina de lavar loiça.

Montar a Sorveteira na Batedeira de Cabeça Móvel*




Para Montar a Taça de Congelação e a Espátula de Mistura

NOTA: Utilize a taça de congelação imediatamente após a retirar do congelador. A taça começa a descongelar assim que é retirada do congelador.

IMPORTANTE: Não verta a mistura do gelado na taça de congelação antes que todas as peças estejam montadas e a batedeira esteja em funcionamento.

1. Rode o controlo da velocidade para "0" (off) e desligue a batedeira.
2. Incline a cabeça do motor para trás e remova a taça da batedeira.
3. Coloque a espátula de mistura no interior da taça de congelação.

4. Coloque a taça de congelação no prato da batedeira.
5. Rode cuidadosamente a taça de congelação para a esquerda (na direcção de ) para a fixar. A taça de congelação deve encaixar perfeitamente na placa de fixação da tigela.

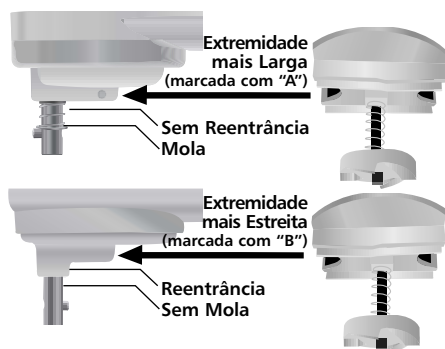


* Consulte as páginas 5 e 6 para obter instruções para a batedeira com elevador de taça.

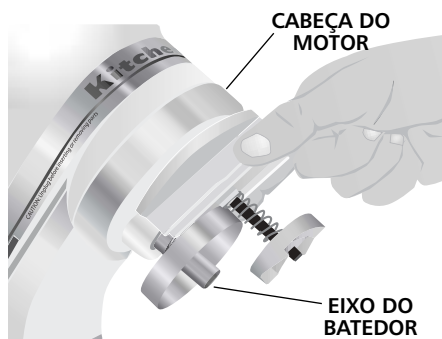
Montar a Sorveteira na Batedeira de Cabeça Móvel*

Para Montar a Unidade de Transmissão:

1. Certifique-se de que o controlo da velocidade ainda está em "O" (off) e a batedeira está desligada.
2. A cabeça do motor ainda deve estar inclinada e a taça de congelação e a espátula de mistura devem estar montadas.
3. Identifique o modelo da batedeira observando a mola existente no respectivo veio e, em seguida, posicione a unidade de transmissão conforme ilustrado para uma instalação correcta.



4. Empurre a unidade de transmissão na direcção da cabeça do motor até esta não avançar mais. Quando correctamente montada, as extremidades curvas exteriores da unidade de transmissão devem estar centradas relativamente à cabeça do motor. Se não estiverem, puxe ou empurre a unidade de transmissão até esta estar centrada relativamente à cabeça do motor. Certifique-se de que a unidade de transmissão está fixa empurrando-a para cima.



NOTA: Se unidade de transmissão não encaixar na cabeça do motor, experimente utilizar a outra extremidade da unidade de transmissão.

5. Baixe a cabeça do motor para encaixar a unidade de transmissão na espátula de mistura. Se a unidade de transmissão não encaixar correctamente na espátula de mistura, puxe ou empurre a unidade de transmissão até que esta encaixe correctamente na espátula.



6. Certifique-se de que a cabeça do motor está completamente para baixo.



7. Coloque o manípulo de fixação na posição FIXAR.
8. Antes de utilizar a batedeira, teste o fecho tentando levantar a cabeça do motor.
9. Ligue a batedeira a uma tomada com ligação à terra.

* Consulte as páginas 5 e 6 para obter instruções para a batedeira com elevador de taça.

Montar a Sorveteira na Batedeira com Elevador de Taça*



Para Montar a Taça de Congelação e a Espátula de Mistura

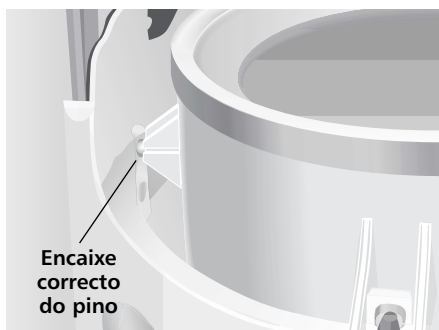
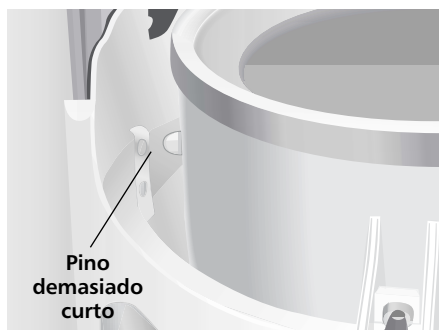
NOTA: Utilize a taça de congelação imediatamente após a retirar do congelador. A taça começa a descongelar assim que é retirada do congelador.

IMPORTANTE: Não verta a mistura do gelado na taça de congelação antes que todas as peças estejam montadas e a batedeira esteja em funcionamento.

1. Rode o controlo da velocidade para "0" e desligue a batedeira.
2. Baixe o suporte da taça e remova a taça da batedeira.
3. Coloque a taça de congelação sobre os pinos de posicionamento.
4. Empurre a parte posterior da taça de congelação até que o pino da taça encaixe no fecho de mola.



NOTA: A taça de congelação foi concebida para encaixar em todas as batedeiras com elevador de taça. Se o pino existente na parte posterior da taça for demasiado curto ou demasiado comprido para encaixar na mola de engate, retire e rode a taça de modo a que o pino localizado na parte oposta da taça fique virado para a mola de engate. Repita os passos 3 e 4.



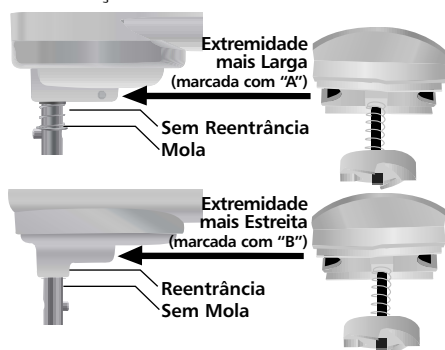
5. Coloque a espátula de mistura no interior da taça de congelação.

* Consulte as páginas 3 e 4 para obter instruções para a batedeira de cabeça móvel.

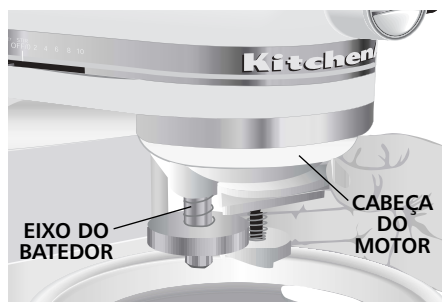
Montar a Sorveteira na Batedeira com elevador de Taça*

Para Montar a Unidade de Transmissão:

1. Certifique-se de que o controlo da velocidade ainda está em "O" (off) e a batedeira está desligada.
2. Certifique-se de que o suporte da taça ainda está para baixo e de que a taça de congelação e a espátula de mistura estão na posição correcta.
3. Identifique o modelo da batedeira observando a mola existente no respectivo veio e, em seguida, posicione a unidade de transmissão conforme ilustrado para uma instalação correcta.



4. Empurre a unidade de transmissão na direcção da cabeça do motor até esta não avançar mais. Quando correctamente montada, as extremidades curvas exteriores da unidade de transmissão devem estar centradas relativamente à cabeça do motor. Se não estiverem, puxe ou empurre a unidade de transmissão até esta estar centrada relativamente à cabeça do motor. Certifique-se de que a unidade de transmissão está fixa empurrando-a para cima.



NOTA: Se unidade de transmissão não encaixar na cabeça do motor, experimente utilizar a outra extremidade da unidade de transmissão.

5. Levante a taça para encaixar a espátula de mistura na unidade de transmissão antes de começar a utilizar a batedeira. Se a unidade de transmissão não encaixar correctamente na espátula de mistura, puxe ou empurre a unidade de transmissão até que esta encaixe correctamente na espátula.



6. Ligue a batedeira a uma tomada com ligação à terra.

* Consulte as páginas 3 e 4 para obter instruções para a batedeira de cabeça móvel.

Utilizar a Sorveteira

Para Utilizar:

IMPORTANTE: Se verter a mistura na taça de congelação antes de colocar a misturadora a trabalhar, a mistura poderá congelar prematuramente e bloquear a espátula de mistura.

1. Coloque a taça de congelação no congelador durante um mínimo de 15 horas.
2. Prepare previamente a mistura do gelado (consulte "Sugestões para Fazer Gelados Perfeitos").
3. Monte a taça de congelação, a espátula de mistura e a unidade de transmissão.
4. Coloque a batedeira na velocidade 1 (STIR) (mexer) e verta a mistura do gelado na taça de congelação; bata durante 20-30 minutos ou até obter a consistência desejada. Adicione os ingredientes sólidos (tais como frutas, nozes, bolachas ou pepitas de chocolate) 12-15 minutos após iniciar o processo de mistura.

NOTA: Se a espátula de mistura começar a escorregar e emitir um estalido, trata-se de um indicador audível de que o gelado está feito.

5. Remova a espátula de mistura e a taça de congelação e, utilizando uma espátula de borracha ou uma colher de pau, transfira o gelado para taças de sobremesa ou para um recipiente estanque, para conservação.

NOTA: A Sorveteira cria um gelado de consistência semi-rígida. Para obter uma consistência mais sólida, guarde o gelado num recipiente estanque no congelador durante 2-4 horas.

IMPORTANTE: Não coloque o gelado no congelador dentro da taça de congelação. A utilização de utensílios metálicos para retirar o gelado poderá danificar a taça de congelação.

Sugestões para Fazer Gelados Perfeitos

- A taça de congelação tem de estar totalmente congelada para fazer gelados ou outras sobremesas geladas.
- Para obter melhores resultados, guarde a taça de congelação na parte posterior do congelador, onde a temperatura é mais baixa, durante um mínimo de 15 horas. Se regular o congelador para o máximo irá ajudar a taça de congelação a fazer gelados mais sólidos mais depressa.
- Se guardar sempre a taça de congelação no congelador, poderá fazer as suas sobremesas geladas preferidas sempre que o pretender.
- Para as receitas que tenham de ser previamente cozinhadas ao lume, deixe que a mistura arrefeça completamente no frigorífico.
- Todas as receitas com mistura têm de ser completamente arrefecidas no frigorífico antes de confeccionar o gelado.
- A maior parte das receitas de gelado envolvem uma combinação de natas, leite, ovos e açúcar. O tipo de natas que escolher irá determinar a riqueza do sabor e a cremosidade da textura do produto final. Quanto maior for a percentagem de

gordura das natas, mas rico e cremoso será o gelado. É possível utilizar qualquer combinação desde que as quantidades de líquidos não sejam alteradas. É possível fazer gelados mais leves utilizando mais leite do que natas ou eliminando as natas. É possível utilizar leite magro, mas o gelado ficará com uma textura completamente diferente.

% DE GORDURA DAS NATAS

Natas Gordas.....	36%
Natas para Bater.....	30%
Natas Magras.....	18%
"Half-and-Half".....	10%

- Quando fizer uma receita de gelado que envolva ingredientes sólidos, tais como frutas, nozes, bolachas ou pepitas de chocolate, só deverá adicioná-los nos dois últimos minutos do processo de mistura.
- Fazer gelados é um processo que envolve duas fases: a conversão e o congelamento. A transformação da mistura em gelado é o processo de conversão, durante o qual o gelado terá uma consistência semilíquida. O processo de congelamento decorre no congelador, onde o gelado irá solidificar ao longo de um período de 2-4 horas.

(continua na pág. 8)

Sugestões para Fazer Gelados Perfeitos (cont.)

- Respeite as velocidades recomendadas da batedeira. A utilização de velocidades mais rápidas irá desacelerar o processo de conversão.
- O volume da mistura aumenta significativamente durante o processo de conversão.
- O volume inicial da mistura não deve exceder 1.365 ml para produzir 1,9 l de gelado.
- Não se esqueça de que a congelação suaviza o paladar do açúcar, pelo que as receitas poderão não ficar tão doces depois de congeladas.

Manutenção e Limpeza

Espere que a taça de congelação atinja a temperatura ambiente antes de a limpar.

A unidade de transmissão e a espátula de mistura podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

Lave a taça de congelação em água tépida com um detergente suave. Seque cuidadosamente a taça de congelação antes de a guardar no congelador.

IMPORTANTE: Nunca lave a taça de congelação na máquina de lavar loiça. Lave-a apenas manualmente em água tépida e com um detergente suave.

Gelado de Baunilha

600 ml de "half-and-half"

8 gemas de ovo

230 g de açúcar

600 ml de natas para bater

4 colheres de chá de baunilha

Uma pitada de sal

(Nota: se não conseguir adquirir o "half-and-half" preparado comercialmente, misture 300 ml de leite com 300 ml de natas para obter o equivalente a 600 ml de "half-and-half").

Num tacho médio, aqueça o "half-and-half" em lume médio até estar muito quente, mexendo frequentemente. Não deixe ferver. Retire do fogão e ponha de lado.

Deite as gemas e o açúcar na taça da batedeira. Monte a taça e a pinha na batedeira. Coloque na Velocidade 2 e bata durante cerca de 30 segundos ou até a mistura estar consistente e ligeiramente espessa. Continuando na Velocidade 2, adicione muito lentamente o "half-and-half"; bata até estar combinado. Coloque novamente a mistura no tacho; cozinhe em lume brando, mexendo constantemente, até se formarem pequenas bolhas nas extremidades e a mistura fumejar. Não deixe ferver. Transfira a mistura para uma taça grande; adicione as natas, a baunilha e o sal e bata. Cubra e deixe arrefecer durante pelo menos 8 horas.

Monte a taça de congelação, a espátula de mistura e a unidade de transmissão conforme indicado nas instruções. Coloque a batedeira na Velocidade STIR (mexer) (Velocidade 1). Deite a mistura na taça de congelação utilizando um recipiente com bico. Mantenha em STIR (mexer) (Velocidade 1) durante 15 a 20 minutos ou até obter a consistência desejada. Transfira imediatamente o gelado para as taças de sobremesa ou congele num recipiente estanque.

Quantidade: 16 doses (120 ml por dose).

VARIAÇÕES

Gelado de Morango

Numa taça média, combine 500 g de morangos naturais cortados (ou outro fruto natural) e 2 ou 3 colheres de chá de açúcar, se pretendido. Deixe repousar enquanto estiver a preparar o gelado. Junte ao gelado durante os últimos 3 a 5 minutos do período de congelamento.

Quantidade: 20 doses (120 ml por dose).

Gelado de Baunilha (cont.)

VARIAÇÕES

Gelado de Bolacha

Adicione 100 g de bolachas de chocolate tipo sanduíche com recheio de creme (ou outros tipos de bolachas ou nozes), partidas aos pedaços, durante os últimos 1 a 2 minutos do período de congelamento.

Quantidade: 19 doses (120 ml por dose).

Gelado de 3 Chocolates

- 450 ml de natas para bater, divididos
- 30 g de chocolate extra-negro, cortado em pedaços
- 30 g de chocolate negro, cortado em pedaços
- 450 ml de "half-and-half"
- 230 g de açúcar
- 40 g de cacau em pó não açucarado
- 8 gemas de ovo
- 4 colheres de chá de baunilha
- Uma pitada de sal
- 50 g de chocolate de leite, cortado em pedaços

(Nota: se não conseguir adquirir o "half-and-half" preparado comercialmente, misture 225 ml de leite com 225 ml de natas para obter o equivalente a 450 ml de "half-and-half").

Deite 120 ml de natas para bater, o chocolate extra-negro e o chocolate negro num tacho pequeno. Aqueça em lume médio ou fraco até o chocolate derreter, mexendo frequentemente. Retire do fogão e ponha de lado. Num tacho médio, aqueça o "half-and-half" em lume médio até estar muito quente, mexendo frequentemente. Não deixe ferver. Retire do fogão e ponha de lado.

Misture o açúcar e o cacau em pó numa taça pequena. Ponha de lado. Coloque as gemas na taça da batedeira. Monte a taça e a pinha na batedeira. Coloque na Velocidade 2 e junte gradualmente a mistura de açúcar; bata durante cerca de 30 segundos ou até a mistura estar consistente e ligeiramente espessa. Continuando na Velocidade 2, adicione muito lentamente a mistura de chocolate e o "half-and-half"; bata até estar bem combinado.

Coloque novamente a mistura no tacho; mexendo constantemente, cozinhe em lume brando até se formarem pequenas bolhas nas extremidades e a mistura fumejar. Não deixe ferver. Transfira a mistura para uma taça grande; adicione os restantes 300 ml de natas para bater, a baunilha e o sal e bata. Cubra e deixe arrefecer durante pelo menos 8 horas.

Monte a taça de congelação, a espátula de mistura e a unidade de transmissão conforme indicado nas instruções. Coloque a batedeira na Velocidade STIR (mexer) (Velocidade 1). Deite a mistura na taça de congelação utilizando um recipiente com bico. Continue em STIR (mexer) (Velocidade 1) durante 10 a 15 minutos ou até obter a consistência desejada, adicionando leite com chocolate durante os últimos 1 a 2 minutos do período de congelamento. Transfira imediatamente o gelado para as taças de sobremesa ou congele num recipiente estanque.

Quantidade: 16 doses (120 ml por dose).

Gelado de Caramelo e Noz

- 850 *ml de leite gordo*
1 *lata de leite condensado não açucarado*
- 230 *ml de caramelo líquido (cerca de 340 g)*
1 *pacote de mistura instantânea de baunilha*
1 *colher de chá de baunilha*
Uma pitada de sal
- 50- *100 g de nozes partidas de modo grosseiro*
- Coloque todos os ingredientes, excepto as nozes, num tacho médio. Bata até estar bem combinado e o pudim estar dissolvido. Cubra e deixe arrefecer durante pelo menos 6 horas.
- Monte a taça de congelação, a espátula de mistura e a unidade de transmissão conforme indicado nas instruções. Coloque a batedeira na Velocidade STIR (mexer) (Velocidade 1). Deite a mistura na taça de congelação utilizando um recipiente com bico. Continue em STIR (mexer) (Velocidade 1) durante 15-20 minutos ou até obter a consistência desejada, adicionando as nozes durante o último minuto do período de congelamento. Transfira imediatamente o gelado para as taças de sobremesa ou congele num recipiente estanque.
- Quantidade: 16 doses (120 ml por dose).

Gelado de Bolo de Gengibre

- 150 *g de bolo de gengibre partido em pequenos pedaços*
- 600 *ml de leite gordo*
100 *g de açúcar*
1 *colher de sopa de mel*
6 *gemas*
- Num tacho médio, aqueça o leite até estar muito quente, mexendo frequentemente. Não deixe ferver. Retire do lume e junte o bolo de gengibre partido em pequenos pedaços.
- Deite as gemas, o mel e o açúcar na taça da batedeira. Monte a taça e a pinha na batedeira. Coloque na Velocidade 4 e bata durante cerca de 30 segundos ou até a mistura estar consistente e ligeiramente espessa.
- Mexendo constantemente, cozinhe a mistura do leite com o bolo de gengibre até que este derreta. Junte gradualmente a mistura das gemas com o mel e o açúcar. Não deixe ferver. Retire do fogão e ponha de lado. Cubra e deixe arrefecer durante pelo menos 8 horas.
- Monte a taça de congelação, a espátula de mistura e a unidade de transmissão conforme indicado nas instruções. Coloque a batedeira na Velocidade STIR (mexer) (Velocidade 1). Deite a mistura na taça de congelação utilizando um recipiente com bico. Mantenha em STIR (mexer) (Velocidade 1) durante 10 a 15 minutos ou até obter a consistência desejada. Transfira imediatamente o gelado para as taças de sobremesa ou congele num recipiente estanque.
- Quantidade: 8 doses (120 ml por dose).

Gelado Cremoso de Laranja e Limão

500 ml de leite magro (2%)

4 tiras de casca de laranja
(5 x 2 cm)

4 tiras de casca de limão
(5 x 2 cm)

6 grãos de café

5 gemas de ovo

170 g de açúcar

Ferva o leite com as cascas de laranja, as cascas de limão e os grãos de café num tacho médio.

Bata as gemas e o açúcar numa taça média até combinarem. Junte gradualmente metade da mistura de leite com as gemas, mexendo constantemente. Verta as gemas para o tacho com o resto do leite. Mexa durante cerca de 8 minutos em lume brando até a mistura espessar ligeiramente e deixar um carreiro na parte de trás da colher ao passar um dedo. Não deixe ferver. Coe para uma taça média. Deixe arrefecer até ficar bem frio.

Monte a taça de congelação, a espátula de mistura e a unidade de transmissão conforme indicado nas instruções. Coloque a batedeira na Velocidade STIR (mexer). Deite a mistura na taça de congelação utilizando um recipiente com bico. Mantenha na Velocidade STIR (mexer) durante 15 a 20 minutos ou até obter a consistência desejada. Verta o gelado para um recipiente estanque e congele durante várias horas, para permitir que os sabores apurem. Este gelado pode ser preparado com 4 dias de avanço. Se tiver solidificado no congelador, coloque o gelado no frigorífico cerca de 20 minutos antes de servir.

Quantidade: 8 doses (120 ml por dose).

Sorvete de Framboesa

750 g de framboesas

90 ml de água

300 ml de Xarope Simples
(receita incluída)

Deite as framboesas e a água na taça de uma picadora equipada com uma lâmina de metal. Pique as framboesas até obter uma pasta mole; coe utilizando um coador grelha fina, pressionando ligeiramente as partículas sólidas presas no coador para extrair tanto líquido quanto possível sem forçar a passagem das partículas através da grelha. Deite fora as partículas sólidas. Verta o líquido para um recipiente estanque e coloque no frigorífico durante pelo menos 8 horas.

Monte a taça de congelação, a espátula de mistura e a unidade de transmissão conforme indicado nas instruções. Coloque a batedeira em STIR (mexer) (Velocidade 1). Misture o sumo de framboesa frio com o xarope simples frio. Deite a mistura na taça de congelação utilizando um recipiente com bico. Mantenha em STIR (mexer) (Velocidade 1) durante 7 a 12 minutos ou até obter a consistência desejada. Transfira imediatamente o sorvete para um recipiente estanque e congele durante um mínimo de 2 horas antes de servir.

Quantidade: 8 doses (230 ml por dose).

Xarope Simples

500 g de açúcar

500 ml de água

Misture a água e o açúcar num tacho. Deixe ferver em lume médio-forte; mexa até o açúcar ficar totalmente dissolvido, durante cerca de 10 minutos. Coloque o tacho em banho de gelo, misturando bem o conteúdo até ter arrefecido completamente. Coloque no frigorífico até estar pronto a utilizar.

Quantidade: 750 ml de xarope,

Outros Sorvetes

Utilize as quantidades seguintes dos ingredientes indicados na página anterior para fazer sorvetes destes sabores:

Sabor	Fruto	Mais Água	Mais Xarope Simples
Limão	475 ml de sumo de limão	nenhuma	300 ml
Manga	475 ml cortados	60 a 120 ml	300 ml
Quivi	475 ml cortados	135 ml de sumo de lima	300 ml
Ananás	475 ml cortados	75 ml de sumo de lima	300 ml
Mirtilo	1,2 L	90 ml de sumo de lima	300 ml

Sorvete de Manga e Hortelã

230 g de açúcar

700 ml de leite gordo

60 ml de xarope de cana de açúcar

3 mangas maduras descascadas, descaroadas e cortadas (cerca de 700 ml)

2 colheres de sopa de sumo natural de lima ou limão

2 colheres de chá de hortelã natural cortada muito fininha, se pretendido

Junte o açúcar, o leite e o xarope num tacho médio. Aqueça em lume médio até ficar muito quente, mexendo frequentemente. Não deixe ferver. Retire do fogão e ponha de lado.

Coloque as mangas e o sumo de lima na picadora; utilize a lâmina multifunções para picar até obter uma pasta mole. Junte a mistura de manga e a hortelã à mistura de leite. Cubra e deixe arrefecer durante pelo menos 8 horas.

Monte a taça de congelação, a espátula de mistura e a unidade de transmissão conforme indicado nas instruções. Coloque a batedeira na Velocidade STIR (mexer) (Velocidade 1). Deite a mistura na taça de congelação utilizando um recipiente com bico. Mantenha em STIR (mexer) (Velocidade 1) durante 7 a 12 minutos ou até obter a consistência desejada. Transfira imediatamente o sorvete para as taças de sobremesa ou congele num recipiente estanque.

Quantidade: 14 doses (120 ml por dose).

Garantia dos acessórios de Batedeira KitchenAid® para Utilização Doméstica

Duração da Garantia:	A KitchenAid Pagará:	A KitchenAid Não Pagará:
Dois Anos de Garantia a partir da data de compra.	As peças de substituição e os custos de mão-de-obra de reparação para corrigir defeitos de materiais ou fabrico. A assistência tem de ser feita por um Centro de Assistência autorizado da KitchenAid.	A. Reparações quando a sorveteira foi utilizada para operações além das normais na preparação de comida em casa. B. Danos resultantes de acidentes, alterações, mau uso, abuso ou instalação/funcionamento em discordância com o regulamento eléctrico local.

A KITCHENAID NÃO ASSUME QUALQUER RESPONSABILIDADE POR DANOS INDIRECTOS.

Centros de Assistência

Toda a assistência deverá ser prestada localmente por um Centro de Assistência Autorizado da KitchenAid. Contacte o revendedor a quem adquiriu a unidade para obter o nome do Centro de Assistência Pós - Venda Autorizado da KitchenAid mais próximo.

Em Portugal:
LUSOMAX LDA.,
Av. Salgueiro Maia, 949
Edifício Matesica Aboboda
2785-502 SÃO DOMINGOS DE RANA
Tel: +351/214 101 006
Fax: +351/214 107 837

Serviço ao Cliente

Em Portugal: LUSOMAX LDA.,
Av. Salgueiro Maia, 949
Edifício Matesica Aboboda
2785-502 SÃO DOMINGOS DE RANA

Tel.: +351/214 101 006

Fax: +351/214 107 837

comercial@lusomax.pt

www.KitchenAid.com



FOR THE WAY IT'S MADE.®

® Marca registada de KitchenAid, E.U.A.

™ Marca registada de KitchenAid, E.U.A.

O modelo da batedeira é uma marca da KitchenAid E.U.A.

© 2006. Todos os direitos reservados.

Especificações sujeitas a alteração sem aviso prévio.

KitchenAid®

ROOMIJSMAKER
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

ICE CREAM MAKER
INSTRUCTIONS AND RECIPES

SORBETIÈRE
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

SPEISEEISMASCHINE
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

GELATIERA
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

HELADERA
INSTRUCCIONES Y RECETAS

GLASSMASKIN
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

ISKREM-MASKIN
BRUKSANVISNING OG OPPSKRIFTER

JÄÄTELÖKONE
KÄYTTÖOHJEET JA RESEPTIT

ISMASKINE
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

SORVETEIRA
INSTRUÇÕES E RECEITAS

ÍSGERÐARTÆKI
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

ΠΑΓΩΤΟΜΗΧΑΝΗ
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ



Gerð 5KICA0WH
Ísgerðartæki
Hönnuð sérstaklega til notkunar með öllum
KitchenAid® hrærivélum.

Efnisyfirlit

Öryggi ísgerðartækisins.....	1
Mikilvæg öryggisatriði.....	1
Hlutar ísgerðartækisins	2
Ísgerðartækið sett á hrærivél með hallanlegum haus.....	3
Ísgerðartækið sett á hrærivél með lyftanlegri skál.....	5
Ísgerðartækið notað.....	7
Heilræði fyrir gerð hins fullkomna íss.....	7
Umhirða og hreinsun.....	8
Uppskriftir	8
Ábyrgð fyrir fylgihlutum KitchenAid® heimilishrærivéla.....	13
Viðhaldsþjónusta	13
Þjónustumiðstöð.....	14

Öryggi Ísgerðartækisins

Öryggi þitt og annarra er mjög mikilvægt.

Mörg mikilvæg öryggisatriði eru í þessari handbók og á tækinu. Alltaf skal lesa öll öryggisfyrirmæli vel og fara eftir þeim.



Þetta er öryggisviðvörðunarkerki.

Þetta er merki um mögulega hættu sem getur ógnað lífi eða heilsu þinni og annarra.

Öllum öryggisviðvörðunarkerkjum fylgja fyrirmæli og annaðhvort orðið "HÆTTA" eða "VIÐVÖRUN." Þessi orð merkja:

! HÆTTA

Þú átt á hættu að deyja eða slasast alvarlega ef þú ferð ekki strax eftir fyrirmælunum.

! VIÐVÖRUN

Þú átt á hættu að deyja eða slasast alvarlega ef þú ferð ekki eftir fyrirmælunum.

Öll öryggisfyrirmælin gefa til kynna í hverju möguleg hættu er fólgin, hvernig hægt er að draga úr líkum á meiðslum og hvað getur gerst sé ekki farið eftir leiðbeiningum.

MIKILVÆG ÖRYGGISATRÍÐI

Þegar rafmagnstæki eru notuð skal alltaf gera viðeigandi varúðarráðstafanir, þar með talið er eftirfarandi:

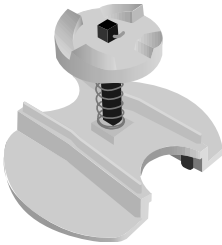
1. Lesa skal allar leiðbeiningar.
2. Til að koma í veg fyrir raflost skal aldrei setja hrærivél í vatn eða aðra vökva.
3. Börn mega ekki nota tækið án eftirlits.
4. Taka skal hrærivél úr sambandi þegar hún er ekki í notkun, áður en hlutar hennar eru teknir af eða settir á og fyrir hreinsun.
5. Forðast skal að snerta hluti sem hreyfast.
6. Ekki skal nota hrærivélina ef snúra eða tengill eru í ólagi eða ef tækið bilar eða ef það dettur eða skemmist á einhvern hátt. Fara skal með hrærivélina til næsta viðurkennda KitchenAid þjónustuaðila til skoðunar, viðgerðar eða stillingar á raf-eða vélbúnaði.
7. Notkun aukahluta sem KitchenAid mælir ekki með eða selur geta valdið eldsvoða, raflosti eða meiðslum.
8. Ekki skal nota hrærivélina utandyra.
9. Ekki skal láta snúruna hanga út af borðbrún.
10. Þessi vara er einungis ætluð til heimilisnota.

GEYMA SKAL ÞESSAR LEIÐBEININGAR Á ÖRUGGUM STAÐ

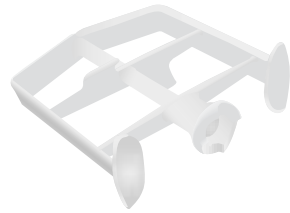
Hlutar Ísgerðartækisins



Frystiskál — Þegar vökvinn sem á milli laga skálarinnar er fullkomlega frosinn veitir hann, jafna frystingu rjómaíshrærunnar gegnum allt blöndunarferlið.



Drifsamstæða — Festist við mótorausinn fyrir ofan hringinn á hræraaöxlinum og knýr hrærisleikjuna á öllum evrópskum KitchenAid® borðhrærivélum.



Hrærisleikja — Tengist við drifsamstæðuna og dreifir, skefur og blandar rjómaíshræruna í frystiskálinni.

ATHUGASEMD: Frystiskálin verður að vera fullkomlega frosin til að hægt sé að búa til rjómaís.

MIKILVÆGT: Aldrei þvo frystiskálina í uppþvottavél.

Ísgerðartækið sett á hrærivél með hallanlegum haus*



Að setja saman frystiskál og hrærisleikju:

ATHUGIÐ: Nota skal frystiskálina strax eftir að hún hefur verið tekin úr frysti þar sem hún byrjar fljótlega að þiðna.

MIKILVÆGT: Ekki hella rjómaíshæru í frystiskálina fyrr en allir hlutar hafa verið settir saman og hrærivélin er sett af stað.

1. Setjið hraðastillinguna hrærivélarinnar á "0" (AF) og taktu hana úr sambandi.
2. Hallaðu mótorausnum aftur og fjarlægðu hræriskálina.
3. Settu hrærisleikjuna í frystiskálina.

4. Settu frystiskálina á skálafestinguna.
5. Snúðu frystiskálinni rangsælis (í átt að "☐") til að festa hana. Frystiskálin ætti að falla þétt á skálafestinguna.



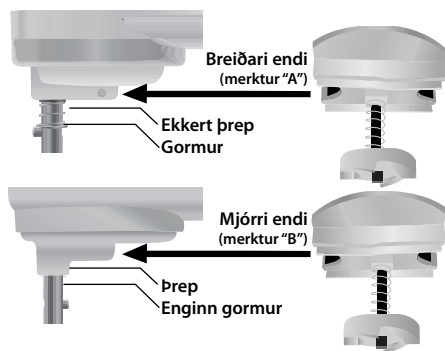
SKÁLAFESTING

* Fyrir hrærivélar með lyftanlegri skál, sjá blaðsíður 5 og 6.

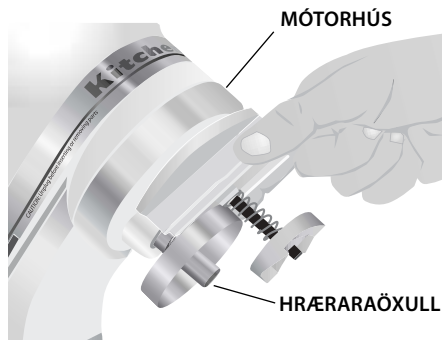
Ísgerðartækið sett á hrærivél með hallanlegum haus*

Áfesting drífsamstæðu:

1. Gættu þess að hraðastýringin sé enn á "O" (af) og að hrærivélin sé ekki í sambandi.
2. Lyftið mótörhúsinu, og frystiskálin og frystiskálin og hrærisleikjan ættu að vera á sínum stað.
3. Finndu út gerð hrærivélarinnar þinnar með því að athuga með gorm á hræraaöxlinum, og stilltu síðan drífsamstæðunni upp fyrir rétta staðsetningu eins og sýnt er á myndinni.



4. Renndu drífsamstæðunni upp í mótörhúsið þar til hún gengur ekki lengra. Þegar rétt er sett saman eiga sveigðar ytri brúnin drífsamstæðunnar að vera fyrir miðju mótör húsins. Ef þær eru ekki fyrir miðju skal renna drífsamstæðunni annað hvort fram eða aftur þar til hún er fyrir miðju á mótörhúsinu. Gættu þess að drífsamstæðan sé tryggilega á sínum stað með því að þrýsta upp á við.



ATHUGIÐ: Ef drífsamstæðan passar ekki á mótörhúsið skal reyna að nota hina hlið drífsamstæðunnar.

5. Láttu mótörhúsið siga til að tengja drífsamstæðuna við hrærisleikjuna. Ef drífsamstæðan tengist ekki hrærisleikjunni skal renna drífsamstæðunni annað hvort fram eða aftur þar til hún tengist hrærisleikunni almennilega.



6. Gættu þess að mótörhúsið sé að fullu niðri.



7. Setjið læsinguna í LÆSTA stöðu.
8. Áður en byrjað er að hræra skal prófa læsinguna með því að reyna að lyfta mótörhúsinu.
9. Settu hrærivélina í samband við jarðtengdan tengil.

* Fyrir hrærivélar með lyftanlegri skál, sjá blaðsíður 5 og 6.

Ísgerðartækið sett á hrærivél með lyftanlegri skál*



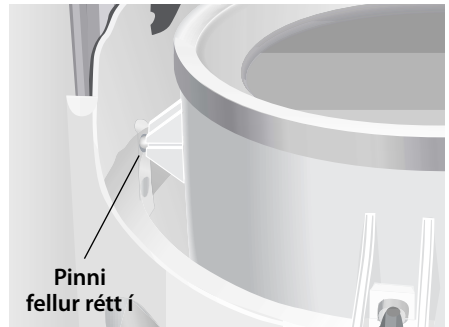
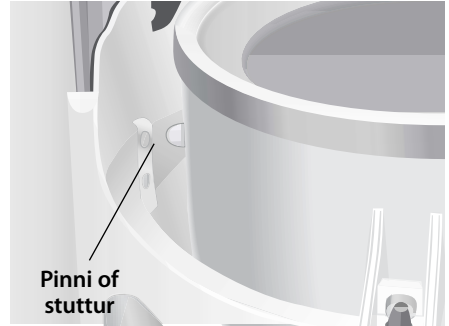
Að setja saman frystiskál og hrærisleikju:

ATHUGIÐ: Nota skal frystiskálina strax eftir að hún hefur verið tekin úr frystinum þar sem hún byrjar fljótlega að þiðna.

MIKILVÆGT: Ekki hella rjómaíshæru í frystiskálina fyrr en allir hlutar hafa verið settir saman og hrærivélin hefur verið gangsett.

1. Snúðu hraðastýringu hrærivélarinnar á "0" (AF) og taktu hana úr sambandi.
2. Settu lyftihandfang skálarinnar í niðurstöðu og fjarlægðu hræriskálina.
3. Festu frystiskálina á sinn stað yfir staðsetningarpinnana.
4. Ýttu afturhlíð frystiskálarinnar niður þar til skálarpinninn smellur inn í fjaðurlásinn.

ATHUGIÐ: Frystiskálin er hönnuð til að passa á allar hrærivélar með lyftanlegri skál. Ef skálarpinninn aftan á skálinni er of stuttur eða of langur til að smella inn í fjaðurlásinn skal fjarlægja skálina og snúa henni svo að skálarpinninn hinum megin snúi að fjaðurlásnum. Endurtaktu skref 3 og 4.



5. Settu hrærisleikjuna í frystiskálina.

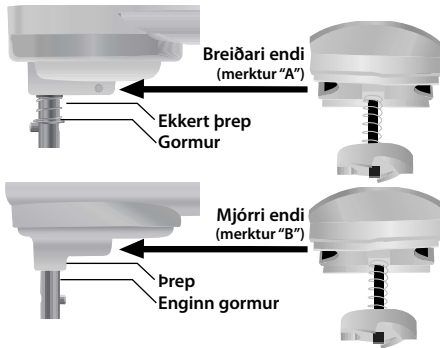


* Fyrir hrærivélar með hallanlegum haus, sjá blaðsíður 3 og 4.

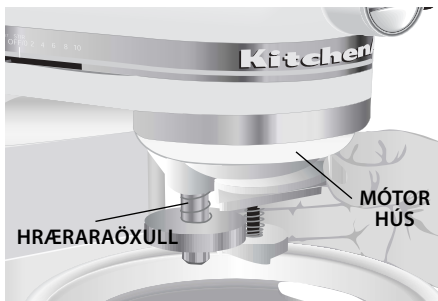
Ísgerðartækið sett á hrærivél með lyftanlegri skál*

Áfesting drífsamstæðu:

1. Gættu þess að hraðastýringin sé enn á "0" (af) og að hrærivélin sé ekki í sambandi.
2. Gættu þess að lyftihandfang skálarinnar sé enn í niður-stöðu og að frystiskálin og hrærisleikjan séu á sínum stað.
3. Finndu út gerð hrærivélarinnar þinnar með því að athuga með gorm á hræraöxlinum, stilltu síðan drífsamstæðunni upp fyrir rétta staðsetningu eins og sýnt er á myndinni.



4. Renndu drífsamstæðunni upp á mótórhúsið þar til hún gengur ekki lengra. Þegar rétt er sett saman eiga sveigðar ytri brúnir drífsamstæðunnar að vera fyrir miðju mótórhússins. Ef þær eru ekki fyrir miðju skal renna drífsamstæðunni annað hvort fram eða aftur þar til hún er fyrir miðju á mótórhúsinu. Gættu þess að drífsamstæðan sé tryggilega á sínum stað með því að þrýsta upp á við.



ATHUGIÐ: Ef drífsamstæðan passar ekki á mótórhúsið skal reyna að nota hina hlið drífsamstæðunnar.

5. Áður en byrjað er að hræra skal lyfta skálinni til að tengja hrærisleikjuna við drífsamstæðuna. Ef drífsamstæðan tengist ekki hrærisleikjunni skal renna drífsamstæðunni annað hvort fram eða aftur þar til hún tengist hrærisleikunni almennilega.



6. Settu hrærivélinu í samband við jarðtengdan tengil.

* Fyrir hrærivélar með hallanlegum haus, sjá blaðsíður 3 og 4.

Ísgerðartækið notað

Notkun:

MIKILVÆGT: Ef hrærinni er hellt í frystiskálina áður en hrærivélina er sett í gang er mögulegt að hræran frjósi of fljótt og festi hrærisleikjuna.

1. Geymdu frystiskálina í frystinum í það minnsta 15 klukkustundir.
2. Undirbúðu rjómáishræruna fyrirfram (sjá „Heilræði fyrir fullkominn rjómáís“).
3. Settu saman og tengdu frystiskálina, hrærisleikjuna og drífsamstæðuna.
4. Stilltu hraða hrærivélarinnar á 1 (HRÆRA) og helltu rjómáishrærunni í frystiskálina; hrærðu í 20-30 mínútur, eða þar til óskuðum þéttleika er náð. Bættu við öllu hráefni í föstu formi, svo sem ávöxtum, hnetum, sælgæti eða súkkulaðibitum, eftir að hafa hrært í 12-15 mínútur.

ATHUGIÐ: Ef hrærisleikjan byrjar að renna til og smellir heyrast er það vísbending um að rjómáísinn sé tilbúinn.

5. Fjarlægðu hrærisleikjuna og frystiskálina og færðu ísinn með gúmmíspaða eða plast- eða tréskæið yfir á ábætisdiska eða í loftþétt ílát til geymslu.

ATHUGIÐ: Ísgerðarvélina gerir mjúkan rjómáís. Fyrir meiri þéttleika skal geyma rjómáísinn í loftþéttu íláti í frystinum í 2-4 klukkustundir.

MIKILVÆGT: Ekki geyma rjómáísinn í frystiskálinni í frystinum. Ef reynt er að skafa harðan rjómáís upp úr frystiskálinni með málmausu eða –áhöldum getur það skemmt frystiskálina.

Heilræði fyrir gerð hins fullkomna íss

- Frystiskálin verður að vera fullkomlega frosin til að hægt sé að búa til rjómáís eða aðra frosna eftirrétti.
- Fyrir besta árangur skal geyma frystiskálina innst í frystinum, þar sem kuldinn er mestur, í að minnsta kosti 15 klukkustundir. Með því að setja frystinn á köldustu stillingu tekur styttri tíma að gera þéttan rjómáís í frystiskálinni.
- Með því að geyma frystiskálina alltaf í frystinum hefur þú þann sveigjanleika að geta búið til frosnu uppáhaldseftirréttina þína þegar þér dettur í hug.
- Fyrir uppskriftir sem þarf að for-elda skal leyfa blöndunni að kólna til fulls í kælisþápnunum.
- Kæla þarf allar hræruuppskriftir til fulls í kælisþápnunum áður en rjómáís er gerður.
- Í flestar rjómáisuppskriftir þarf blöndu af rjóma, mjólk, eggjum og sykri. Sú gerð rjóma sem þú velur ákvarðar hversu fyllt bragðið verður og hversu rjómakennd áferðin á lokaafurðinni verður. Því hærri prósentu fitu sem er í rjómáís, þeim mun fyllri og rjómakenndari verður rjómáísinn þinn. Hægt er að nota hvaða blöndu sem er, svo framarlega sem vökvamálið helst það sama. Hægt er

að gera léttari rjómáís með því að nota meiri mjólk en rjóma, eða með því að sleppa rjómáísnum. Það gengur að nota undanrennu, en það verður áberandi munur á áferð.

FITUGERÐIR RJÓMA

	%
Pung-rjómi	36%
(Venjulegur íslenskur rjómi.)	
Þeytirjómi	30%
(Ekki til í verslunum á Íslandi.)	
Léttirjómi	18%
(Matreiðslurjómi er 15%.)	
Hálfur og hálfur	10%
(Kaffirjómi er 12%.)	

- Þegar hrærðar eru rjómáisuppskriftir sem kalla á hráefni í föstu formi, svo sem ávexti, hnetur, sælgæti eða súkkulaðibita, er best að biða með að bæta þeim við þar til á lokamínútum hrærikerfisins.
- Rjómáísgerð er tvíþætt framkvæmd: umbreyting og þroski. Umbreytingarferlið er að gera hræru að rjómáís, þar sem þéttleiki rjómáíssins verður svipaður mjúkis. Þroskunarferlið á sér stað í frystinum þar sem rjómáísinn harðnar á 2-4 klukkustundum.

(framhald á blaðsíðu 8)

Heilræði fyrir gerð hins fullkomna íss (framhald)

- Fylgdu ráðlögðum hræriveráhræðum. Meiri hraði hægir á umbreytingarferlinu.
- Rúmtak hræru eykst verulega meðan á umbreytingarferlinu stendur.
- Upphaflegt magn hræru til að framleiða 1,9 l af rjómaís ætti ekki að fara yfir 1.365 ml.
- Hafðu í huga að frýsting dregur úr sætleika þannig að uppskriftir verða ekki eins sætar þegar þær hafa verið frýstar.

Umhirða og hreinsun

Leyfðu frýstiskálinni að ná stofuhita áður en reynt er að hreinsa hana.

Drífsamstæðuna og hrærisleikjuna má þvo í uppþvottavél.

Þvoðu frýstiskálina í volgu vatni með mildu hreinsiefni. Þurrkaðu vandlega frýstiskálina áður en hún er sett í frýsti.

MIKILVÆGT: Aldrei þvo frýstiskálina í uppþvottavélinni. Aðeins handþvo hana í volgu vatni og með mildu hreinsiefni.

Franskur vanillurjómaís

600 ml hálfur og hálfur
(kannski nota
kaffirjóma)

8 eggjarauður

230 g sykur

600 ml þeytirjómi (kannski
blanda venjulegan
rjóma með mjólk)

4 teskeiðar vanilla
Ögn af salti

Hitaðu (kaffirjómann) í miðlungsstórum skaftpotti á meðalhita þar til orðinn mjög heitur en sýður ekki, hræra oft. Taka af hitanum; setja til hliðar.

Settu eggjarauður og sykur í hræriskál. Festu skál og þeytara við hræriverélinu. Settu á hraða 2 og hræðu í um 30 sekúndur, eða þar til þetta er orðið vel blandað og aðeins farið að þykkna. Haltu áfram á hraða 2 og bættu kaffirjómanum smátt og smátt út í; hræðu þar til blandað. Settu kaffirjómaþönduna aftur í miðlungsstóran skaftpott, eldaðu á meðalhita þar til litlar bólar myndast með brúnum og rýkur úr blöndunni; hræðu stöðugt. Ekki sjóða. Færðu kaffirjómaþönduna í stóra skál, hræðu saman við rjóma, vanillu og salti. Breiddu yfir skálina og kældu vandlega, að minnsta kosti í 8 klukkustundir.

Settu saman og tengdu frýstiskálina, hrærisleikjuna og drífsamstæðuna eins og sagt er fyrir um í leiðbeiningunum með fylgihlutnum. Snúðu á HRÆRA (Hraði 1). Notaðu ílát með stút og helltu blöndunni í frýstiskálina. Haltu áfram á HRÆRA (Hraði 1) í 15 til 20 mínútur eða þar til óskuðum þéttleika er náð. Færðu rjómaísinn strax á ábætisdiska, eða frýstu hann í loftþétu íláti.

Afrakstur: 16 skammtar (120 ml hver skammtur).

TILBRIGÐI

Ferskur jarðaberjarjómaís

Settu saman í meðalstóra skál 500 g söxuð fersk jarðaber (eða annan ferskan ávöxt) og 2 til 3 teskeiðar sykur, ef óskað er. Láttu standa meðan rjómaísinn er í vinnslu. Bættu út í á síðustu 3 til 5 mínútum frýstítímans.

Afrakstur: 20 skammtar (120 ml hver skammtur).

Franskur vanillurjómaís (framhald)

TILBRIGÐI

Kex- og krem rjómaís

Bættu 100 g af söxuðu súkkulaðikexi með kremi á milli (eða öðru kexi, hnetum eða sælgæti) út í á síðustu 1 til 2 mínútum frystitímans.

Afrakstur: 19 skammtar (120 ml hver skammtur).

Rjómaís með “þreföldu” súkkulaði

450 ml þeytirjómi (kannski blanda venjulegan rjóma með mjólk), skipt niður

30 g extra dökkt súkkulaði (kannski suðusúkkulaði), skorið í bita

30 g dökkt súkkulaði, skorið í bita

450 ml hálfur og hálfur (kannski nota kaffirjóma)

230 g sykur

40 g ósætt kakóduft

8 eggjarauður

4 teskeiðar vanilla Ögn af salti

50 g mjólkursúkkulaði, saxað

Settu 120 ml af rjóma, suðusúkkulaði og dökku súkkulaði í lítinn skaftpott. Hitaðu á meðal-lágum hita þar til súkkulaðið bráðnar, hrærðu oft. Taka af hitanum; setja til hliðar. Hitaðu kaffirjómann í miðlungsstórum skaftpotti á meðalhita þar til hann er orðinn mjög heitur en sýður ekki, hræra oft. Taka af hitanum; setja til hliðar.

Settu sykur og kakóduft í litla skál. Sett til hliðar. Settu eggjarauður í hræriskál. Festu skál og þeytara við hrærvélina. Settu á hraða 2 og bættu smátt og smátt sykurböndunni; hrærðu í um 30 sekúndur, eða þar til þetta er orðið vel blandað og aðeins farið að þykkna. Haltu áfram á hraða 2 og bættu súkkulaðiblöndunni og kaffirjómanum smátt og smátt út í; hrærðu þar til þetta er vel blandað.

Settu kaffirjómaiblönduna aftur í miðlungsstóran skaftpott; hrærðu stöðugt og eldaðu á meðalhita þar til litlar bólur myndast með brúnunum og rýkur úr blöndunni. Ekki sjóða. Færðu kaffirjómaiblönduna í stóra skál, hrærðu saman við 330 ml sem eftir eru af rjóma, vanilla og salti. Breiddu yfir skálina og kældu vandlega, að minnsta kosti í 8 klukkustundir.

Settu saman og tengdu frystiskálina, hrærisleikjuna og drifsamstæðuna eins og sagt er fyrir um í leiðbeiningunum með fylgihlutnum. Snúðu á HRÆRA (Hraði 1). Notaðu ílát með stút og helldu blöndunni í frystiskálina. Haltu áfram á HRÆRA (Hraði 1) í 10 til 15 mínútur eða þar til óskuðum þéttleika er náð; bættu mjólkursúkkulaðinu saman við á síðustu 1 til 2 mínútum frystitímans. Færðu rjómaísinn strax á ábætisdiska, eða frystu hann í loftþétu ílátu.

Afrakstur: 16 skammtar (120 ml hver skammtur).

Karamellu-pekan rjómaís

850 ml nýmjólk

1 dós ósætt niðursoðin mjólk

230 ml tilbúið heitt

karamellu- eða sælgætiskaramellukrem (um 340 g)

1 pakki vanillu-skyndiblanda

1 teskeið vanilla Ögn af salti

50- 100 g grófsaxaðar pekan-hnetur

Settu allt hráefnið, nema pekan-hneturnar í miðlungsstóra skál. Þeyttu þar til þetta er vel blandað og búðingurinn er uppleystur. Breiddu yfir skálina og kældu vandlega, að minnsta kosti í 6 klukkustundir.

Settu saman og tengdu frystiskálina, hrærisleikjuna og drifsamstæðuna eins og sagt er fyrir um í leiðbeiningunum með fylgihlutunum. Snúðu á HRÆRA (Hraði 1). Notaðu ílát með stút og helltu blöndunni í frystiskálina. Haltu áfram á HRÆRA (Hraði 1) í 15 til -20 mínútur eða þar til óskuðum þéttleika er náð; bættu pekan-hnetunum saman við á síðustu mínútu frystitímans. Færðu rjómaísinn strax á ábætisdiska, eða frystu hann í loftþétu íláti.

Afrakstur: 16 skammtar (120 ml hver skammtur).

Piparkökurjómaís

150 g piparkökur, brotnar í lita bita

600 ml nýmjólk

100 g sykur

1 matskeiðar hunang

6 eggjarauður

Hitaðu nýmjólkina í miðlungsstórum skaftpotti þar til orðinn mjög heit en sýður ekki, hrærðu oft. Taktu af hitanum og bættu í litlum piparkökubitum.

Settu eggjarauður, hunang og sykur í hræriskál. Festu skál og þeytara við hrærivélina. Settu á hraða 4 og hrærðu í um 30 sekúndur, eða þar til orðið vel blandað og aðeins farið að hvítna.

Eldaðu nýmjólkur- og piparkökublönduna þar til piparkökurnar bráðna, hrærðu stöðugt. Bættu smátt og smátt við eggjarauðu-, hunangs- og sykurböndunni. Ekki sjóða. Taktu af hitanum; settu til hliðar. Breiddu yfir skálina og kældu vandlega, að minnsta kosti í 8 klukkustundir.

Settu saman og tengdu frystiskálina, hrærisleikjuna og drifsamstæðuna eins og sagt er fyrir um í leiðbeiningunum með fylgihlutunum. Snúðu á HRÆRA (Hraði 1). Notaðu ílát með stút og helltu blöndunni í frystiskálina. Haltu áfram á HRÆRA (Hraði 1) í 10 til 15 mínútur eða þar til óskuðum þéttleika er náð. Færðu rjómaísinn strax á ábætisdiska, eða frystu hann í loftþétu íláti.

Afrakstur: 8 skammtar (120 ml hver skammtur).

Rjómakenndur sítrónu-appelsínu Gelato-ís

- 500 ml léttmjólk (1,5%)
- 4 (5 x 2 cm) lengjur appelsínubörkur
- 4 (5 x 2 cm) lengjur sítrónubörkur
- 6 kaffibaunir
- 5 eggjarauður
- 170 g sykur

Flóaðu mjólk með appelsínuberki, sítrónuberki og kaffibaunum í pungum, miðlungsstórum skaftpotti.

Þeyttu eggjarauður og sykur í miðlungsstórrí skál þar til þetta blandast. Þeyttu smátt og smátt helmingi mjólkurbloðunnar saman við eggjarauðurnar. Settu eggjarauðurnar aftur í skaftpottinn með því sem eftir er af mjólkinni. Hrærðu saman á lágum hita þar til blandan þykknar lítillega og skilur eftir far á skeiðarbotni þegar fingur er dreginn yfir, í um 8 mínútur; ekki sjóða. Síaðu í miðlungsstóra skál. Geymdu í kæli þar til þetta er orðið vel kælt.

Settu saman og tengdu frystiskálina, hrærisleikjuna og drífsamstæðuna eins og sagt er fyrir um í leiðbeiningunum með fylgihlutnum. Snúðu á Hræra. Notaðu ílát með stút og helltu blöndunni í frystiskálina. Haltu áfram á Hræra í 15 til 20 mínútur eða þar til óskuðum þéttleika er náð. Færðu rjómaisinn í loftþétt ílát og frystu í nokkrar klukkustundir til að gera bragðinu kleift að þroskast. Er hægt að undirbúa allt að 4 daga fram í tímann. Ef gegnfrosinn skal mýkja lítillega í kælskáp, um 20 mínútum áður en borið er fram.

Afrakstur: 8 skammtar (120 ml hver skammtur).

Ferskur hindberjavatnsís (Sorbet)

- 750 g hindber
- 90 ml vatn
- 300 ml Einfalt síróp
(*uppskrift fer á eftir*)

Settu hindber og vatn í skál matvinnsluvélar sem búin er málmblaði. Hakkaðu þar til orðið mjög mjúkt; helltu gegnum fínmöskva sigti, presaðu síðan létt maukið í sigtinu til að ná sem mestum vökva og mögulegt er án þess að þrýsta maukinu gegnum sigtið. Fleggðu maukinu. Helltu vökvanum í loftþétt ílát og geymdu í kælskáp þar til þetta er vandlega kælt, að minnsta kosti í 8 klukkustundir.

Settu saman og tengdu frystiskálina, hrærisleikjuna og drífsamstæðuna eins og sagt er fyrir um í leiðbeiningunum með fylgihlutnum. Snúðu á HRÆRA (Hraði 1). Settu saman kældan hindberjasafann og einfalda sírópið kælt. Notaðu ílát með stút og helltu blöndunni í frystiskálina. Haltu áfram á HRÆRA (Hraði 1) í 7 til 12 mínútur eða þar til óskuðum þéttleika er náð. Færðu vatnsísinn strax í loftþétt ílát og frystu í að minnsta kosti 2 klukkustundir áður en borið er fram.

Afrakstur: 8 skammtar (230 ml hver skammtur).

Einfalt síróp

- 500 g sykur
- 500 ml vatn

Settu sykur og vatn saman í skaftpott. Láttu suðuna koma upp á miðlungsháum hita; eldaðu og hrærðu þar til sykurrinn leysist fullkomlega upp, um 10 mínútur. Færðu í ísbað, hrærðu þar til orðið er vel kælt. Geymdu í kæli þar til á að nota það.

Afrakstur: 750 ml síróp

Aðrar tegundir vatnsís (Sorbet)

Settu eftirfarandi magn af hráefnum í staðinn fyrir hráefnin sem talin eru upp á blaðsiðunni á undan til að gera þessar tegundir vatnsís:

Bragð	Ávöxtur	Vatni bætt við	Einföldu sírópi bætt við
Sítróna	475 ml sítrónusafi	ekkert	300 ml
Mangó	475 ml, saxað	60 til 120 ml	300 ml
Kíví	475 ml, saxað	135 ml súraldinsafi	300 ml
Ananas	475 ml, saxað	75 ml súraldinsafi	300 ml
Bláber	1,2 L	90 ml súraldinsafi	300 ml

Mangó vatnsís með myntubragði

- 230 g sykur
- 700 ml nýmjólk
- 60 ml reyrsykurssíróp
- 3 þroskuð mangó, afhýdd, fræhreinsuð og söxuð (um 700 ml)
- 2 matskeiðar ferskur súraldin- eða sítrónusafi
- 2 teskeiðar finsöxuð mynta, ef óskað er

Settu sykur, mjólk og maíssíróp í miðlungsstóran skaftpott. Hitaðu við meðalhita, hrærðu oft, þar til þetta verður mjög heitt en ekki sjóðandi. Taktu af hitanum; settu til hliðar.

Settu mangó og súraldinsafa í skál matvinnsluvélar; notaðu fjölnotablaðið til að hakka þar til þetta verður orðið mjúkt. Bættu mangóblöndunni og myntunni út í mjólkurbönduna. Breiðdu yfir skálina og kældu vandlega, að minnsta kosti í 8 klukkustundir.

Settu saman og tengdu frystiskálina, hrærisleikjuna og drífsamstæðuna eins og sagt er fyrir um í leiðbeiningunum með fylgihlutnum. Snúðu á HRÆRA (Hraði 1). Notaðu ílát með stút og helltu blöndunni í frystiskálina. Haltu áfram á HRÆRA (Hraði 1) í 7 til 12 mínútur eða þar til óskuðum þéttleika er náð. Færðu vatnsísinn strax á framreiðsludiska, eða frystu hann í loftþétu íláti.

Afrakstur: 14 skammtar (120 ml hver skammtur).

Ábyrgð fyrir fylgihlutum KitchenAid® heimilishræivéla

Lengd ábyrgðar:	KitchenAid greiðir fyrir:	KitchenAid greiðir ekki fyrir:
Full ábyrgð í tvö ár frá kaupdegi.	Varahluti og viðgerðarkostnað til að lagfæra galla í efni eða handverki. Viðurkennd KitchenAid þjónustumiðstöð verður að veita þjónustuna.	A. Viðgerðir þegar Ísgerðartækið er notuð til annarra aðgerða er venjulegrar heimilismatreiðslu. B. Skemmdir sem verða fyrir slysi, vegna breytinga, misnotkunar, ofnotkunar, eða uppsetningar/notkunar sem ekki er í samræmi við raforkulög í landinu.

KITCHENAID TEKUR EKKI ÁBYRGÐ Á AFFLEIDUM SKEMMDUM.

Viðhaldsþjónusta

Öll þjónusta á hverjum stað skal veitt af viðurkenndum KitchenAid þjónustuaðila. Hafa skal samband við söluaðila til að fá upplýsingar um næstu viðurkenndu KitchenAid þjónustumiðstöð.

EINAR FARESTVEIT & CO.hf

Borgartúni 28
120 REYKJAVÍK
ISLAND
Sími í verslun: 520 7901
Skrifstofa: 520 7900
Fax: 520 7910
ef@ef.is

Þjónustumiðstöð

EINAR FARESTVEIT & CO.hf

Borgartúni 28
120 REYKJAVÍK
ISLAND

Sími í verslun: 520 7901
Skrifstofa: 520 7900
Fax: 520 7910

ef@ef.is

www.KitchenAid.com



FOR THE WAY IT'S MADE.®

® Skrásett vörumerki KitchenAid, BNA Bandaríkin.

™ Vörumerki KitchenAid, BNA Bandaríkin.

Lögun standhrærvélarinnar er vörumerki KitchenAid, BNA Bandaríkin
© 2006. Allur réttur Öll réttindi áskilinn.

Efnislýsing getur breyst án fyrirvara.

KitchenAid®

Ελληνικά

ROOMIJSMAKER
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

ICE CREAM MAKER
INSTRUCTIONS AND RECIPES

SORBETIÈRE
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

SPEISEEISMASCHINE
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

GELATIERA
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

HELADERA
INSTRUCCIONES Y RECETAS

GLASSMASKIN
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

ISKREM-MASKIN
BRUKSANVISNING OG OPPSKRIFTER

JÄÄTELÖKONE
KÄYTTÖOHJEET JA RESEPTIT

ISMASKINE
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

SORVETEIRA
INSTRUÇÕES E RECEITAS

ÍSGERÐARTÆKI
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

ΠΑΓΩΤΟΜΗΧΑΝΗ
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ



Μοντέλο 5KICA0WH

Παγωτομηχανή

Σχεδιασμένο αποκλειστικά για χρήση
με όλα τα Μίξερ Οικιακής Χρήσης
KitchenAid®.

Πίνακας περιεχομένων

Ασφάλεια Παγωτομηχανής.....	1
Σημαντικές προφυλάξεις.....	1
Χαρακτηριστικά Παγωτομηχανής.....	2
Συναρμολόγηση του εξαρτήματος Παγωτομηχανής στο Μίξερ με αναδιπλούμενη κεφαλή.....	3
Συναρμολόγηση του εξαρτήματος Παγωτομηχανής στο Μίξερ με υπερυψωμένο μπολ.....	5
Χρήση του Εξαρτήματος Παγωτομηχανής	7
Συμβουλές για να Παρασκευάσετε Τέλειο Παγωτό.....	7
Φροντίδα και καθαρισμός	8
Συνταγές	8
Εγγύηση Εξαρτημάτων Οικιακού Μίξερ KitchenAid®	13
Εξουσιοδοτημένα Κέντρα Service.....	13

Ασφάλεια Παγωτομηχανής

Η δική σας ασφάλεια αλλά και η ασφάλεια των υπολοίπων είναι πολύ σημαντικές.

Σ' αυτό το εγχειρίδιο, καθώς και στο μηχανήμα σας, παρέχουμε πολλά σημαντικά μηνύματα ασφαλείας. Διαβάστε και τηρείτε πάντοτε όλα τα μηνύματα ασφαλείας.



Αυτό είναι το σύμβολο προειδοποίησης ασφαλείας.

Αυτό το σύμβολο σας προειδοποιεί για πιθανούς κινδύνους που μπορεί να προκαλέσουν θανάσιμο ή σοβαρό τραυματισμό για εσάς ή τους άλλους.

Όλα τα μηνύματα ασφαλείας θα ακολουθούν το σύμβολο προειδοποίησης και θα περιέχουν τη λέξη "ΚΙΝΔΥΝΟΣ" ή "ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ". Αυτές οι λέξεις σημαίνουν ότι:

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Υπάρχει κίνδυνος θανάσιμου ή σοβαρού τραυματισμού αν δεν ακολουθήσετε αμέσως τις οδηγίες.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Υπάρχει κίνδυνος θανάσιμου ή σοβαρού τραυματισμού αν δεν ακολουθήσετε τις οδηγίες.

Όλα τα μηνύματα ασφαλείας σας ενημερώνουν για τον πιθανό κίνδυνο και σας υποδεικνύουν πώς θα μειώσετε τις πιθανότητες τραυματισμού, καθώς και τι μπορεί να συμβεί εάν δεν τηρηθούν οι οδηγίες.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

Όταν χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές, πρέπει πάντοτε να τηρούνται οι βασικές προφυλάξεις ασφαλείας συμπεριλαμβανομένων και των παρακάτω:

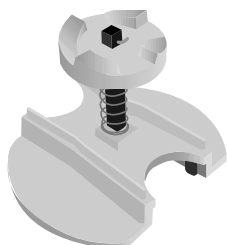
1. Διαβάστε όλες τις οδηγίες.
2. Για να προστατευθείτε από τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας μη βυθίζετε το μίξερ στο νερό ή άλλα υγρά.
3. Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από μικρά παιδιά ή από μη ικανά άτομα χωρίς επίβλεψη.
4. Αποσυνδέστε το μίξερ από την πρίζα όταν δεν το χρησιμοποιείτε, πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα και πριν το καθαρίσετε.
5. Αποφύγετε την επαφή με τα κινούμενα μέρη. Κρατάτε τα δάχτυλά σας μακριά από το άνοιγμα εξόδου.
6. Μη χρησιμοποιείτε το μίξερ με φθαρμένο καλώδιο ή πρίζα ή αφού έχετε παρατηρήσει δυσλειτουργία ύστερα από πτώση ή ζημιά με οποιοδήποτε τρόπο. Επιστρέψτε το μίξερ στο πλησιέστερο Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις για εξέταση, επισκευή ή ηλεκτρική ή μηχανική ρύθμιση.
7. Η χρήση εξαρτημάτων που δε συνιστώνται ή πωλούνται από την KitchenAid μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά, ηλεκτροπληξία ή τραυματισμό.
8. Μη χρησιμοποιείτε το μίξερ σε εξωτερικούς χώρους.
9. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται κάτω από το τραπέζι ή τον πάγκο.
10. Αυτό το προϊόν έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση μόνον.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Χαρακτηριστικά Παγωτομηχανής



Μπολ Ψύξης — Αφού έχει παγώσει καλά, το υγρό που ρέει ανάμεσα στα διπλά τοιχώματα του μπολ παγώνει το μείγμα του παγωτού κατά τη διάρκεια της ανάμειξης.



Σύστημα Κίνησης — Συνδέεται στην κεφαλή του μοτέρ πάνω από το δακτύλιο του άξονα του αναδευτήρα και κινεί τον αναδευτήρα σε όλα τα Ευρωπαϊκά Μίξερ KitchenAid®.



Αναδευτήρας — Συνδέεται με το σύστημα κίνησης και απλώνει, διαχωρίζει και ανακατεύει το μείγμα του παγωτού στο μπολ ψύξης.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για να παρασκευάσετε παγωτό, το μπολ ψύξης πρέπει να έχει τη σωστή θερμοκρασία ψύξης.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Μην πλένετε ποτέ το μπολ ψύξης στο πλυντήριο πιάτων.

Συναρμολόγηση του Εξαρτήματος Παγωτομηχανής στο Μίξερ με Αναδιπλούμενη Κεφαλή*




Για τη συναρμολόγηση του Μπολ Ψύξης και του Αναδευτήρα:

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μόλις βγάλετε το μπολ ψύξης από την κατάψυξη, χρησιμοποιήστε το αμέσως, καθώς θα αρχίσει να λιώνει.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Μην τοποθετήσετε το μείγμα του παγωτού στο μπολ ψύξης προτού βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι συναρμολογημένα και ότι το μίξερ λειτουργεί σωστά.

1. Ρυθμίστε την ταχύτητα του Μίξερ στο "0" (απενεργοποίηση) και βγάλτε το μίξερ από την πρίζα.
2. Σηκώστε την αναδιπλούμενη κεφαλή του μοτέρ και αφαιρέστε το μπολ ανάμειξης.
3. Τοποθετήστε τον αναδευτήρα μέσα στο μπολ ψύξης.

4. Τοποθετήστε το μπολ ψύξης στην βάση στερέωσης.
5. Γυρίστε με προσοχή το μπολ ψύξης αριστερόστροφα (προς το ) για να ασφαλίσει στη θέση του. Το μπολ ψύξης πρέπει να εφαρμόζει σωστά στη βάση στερέωσης.



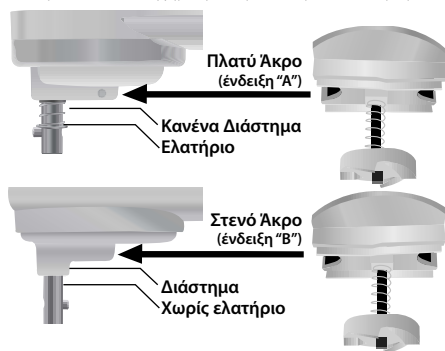
ΒΑΣΗ
ΣΤΕΡΕΩΣΗΣ

* Για μίξερ με υπερυψωμένο μπολ δείτε τις σελίδες 5 και 6.

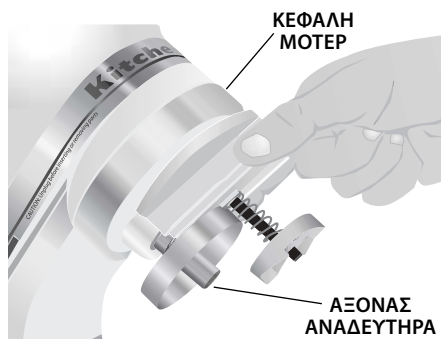
Συναρμολόγηση του Εξαρτήματος Παγωτομηχανής στο Μίξερ με Αναδιπλούμενη Κεφαλή*

Για τη Συναρμολόγηση του Συστήματος Κίνησης:

1. Βεβαιωθείτε ότι η ταχύτητα του μίξερ είναι ακόμη στο "0" (off) και ότι το μίξερ δεν είναι στην πρίζα.
2. Η κεφαλή του μοτέρ πρέπει ακόμη να είναι βυθισμένη, ενώ το μπολ ψύξης και ο αναδευτήρας πρέπει να βρίσκονται στη σωστή θέση.
3. Αναγνωρίστε το μοντέλο του μίξερ σας ελέγχοντας για ένα ελατήριο στον άξονα του αναδευτήρα και μετά τοποθετήστε το σύστημα κίνησης όπως φαίνεται στο σχήμα για τη σωστή τοποθέτηση.



4. Προσαρμόστε το σύστημα κίνησης στην κεφαλή του μοτέρ έως ότου στερεοποιηθεί. Εφόσον έχει συναρμολογηθεί σωστά, οι εξωτερικές κυρτές γωνίες του συστήματος κίνησης θα πρέπει να είναι ευθυγραμμισμένες με την κεφαλή του μοτέρ. Εάν δεν είναι ευθυγραμμισμένες, μετακινήστε το σύστημα κίνησης προς τα εμπρός ή προς τα πίσω μέχρι να ευθυγραμμιστεί με την κεφαλή του μοτέρ. Βεβαιωθείτε ότι το σύστημα κίνησης έχει ασφαλιστεί στη θέση του δοκιμάζοντας να το πιέσετε προς τα επάνω.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αν το σύστημα κίνησης δεν εφαρμόσει στην κεφαλή του μοτέρ, δοκιμάστε να το τοποθετήσετε από την άλλη πλευρά.

5. Χαμηλώστε την κεφαλή του μοτέρ για να συνδέσετε το σύστημα κίνησης με τον αναδευτήρα. Σε περίπτωση που το σύστημα κίνησης δεν έχει συνδεθεί με τον αναδευτήρα, μετακινήστε το σύστημα κίνησης προς τα εμπρός ή προς τα πίσω μέχρι να συνδεθεί σωστά.



6. Βεβαιωθείτε ότι η κεφαλή του μοτέρ είναι τελείως χαμηλωμένη.



7. Τοποθετήστε τον μοχλό κλειδώματος στη θέση ΚΛΕΙΔΩΜΑ.
8. Πριν την ανάμειξη, ελέγξτε αν έχει ασφαλιστεί δοκιμάζοντας να σηκώσετε την κεφαλή του μοτέρ.
9. Συνδέστε το μίξερ σε μία γειωμένη πρίζα 3 υποδοχών.

* Για μίξερ με υπερψυγμένο μπολ δείτε τις σελίδες 5 και 6.

Συναρμολόγηση του Εξαρτήματος Παγωτομηχανής στο Μίξερ με Υπερυψωμένο Μπολ*



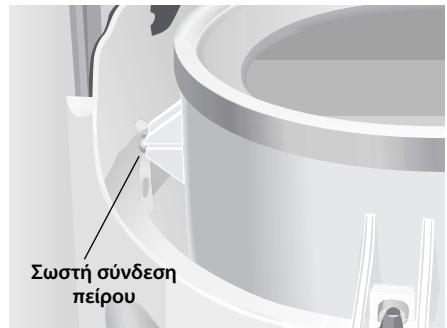
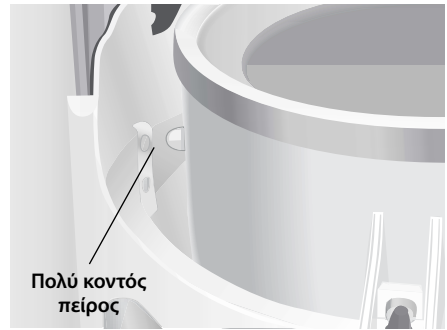
Για τη συναρμολόγηση του Μπολ Ψύξης και του Αναδευτήρα:

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μόλις βγάλετε το μπολ ψύξης από την κατάψυξη χρησιμοποιήστε το αμέσως, καθώς θα αρχίσει να λιώνει.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Μην τοποθετήσετε το μείγμα του παγωτού στο μπολ ψύξης προτού βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι συναρμολογημένα και ότι το μίξερ λειτουργεί σωστά.

1. Ρυθμίστε την ταχύτητα του Μίξερ στο "0" (απενεργοποίηση) και βγάλτε το μίξερ από την πρίζα.
2. Τοποθετήστε τη χειρολαβή ανύψωσης του μπολ προς τα κάτω και αφαιρέστε το μπολ ανάμειξης.
3. Στερεώστε το μπολ ψύξης στη θέση του χρησιμοποιώντας τους πείρους κατεύθυνσης.
4. Πιέστε το πίσω μέρος του μπολ ψύξης προς τα κάτω έως ότου ο πείρος του μπολ κουμπώσει στο ελατήριο ασφαλείας.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Το μπολ ψύξης είναι σχεδιασμένο να ταιριάζει σε όλα τα μίξερ υπερυψωμένων μπολ. Σε περίπτωση που ο πείρος στο πίσω μέρος του μπολ είναι πολύ κοντός ή πολύ μακρύς για να κουμπώσει στο ελατήριο ασφαλείας, αφαιρέστε και περιστρέψτε το μπολ έτσι ώστε η απέναντι πλευρά του πείρου του μπολ να αντικρίξει το ελατήριο ασφαλείας. Επαναλάβετε τα βήματα 3 και 4.



5. Τοποθετήστε τον αναδευτήρα μέσα στο μπολ ψύξης.

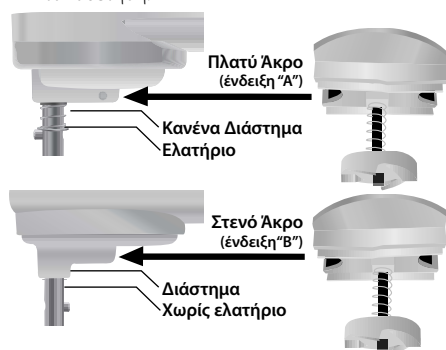


* Για τα μίξερ με αναδιπλούμενη κεφαλή, δείτε τις σελίδες 3 και 4.

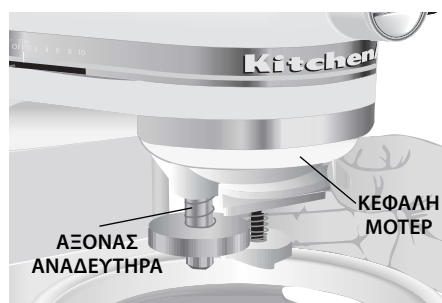
Συναρμολόγηση του Εξαρτήματος Παγωτομηχανής στο Μίξερ με Υπερυψωμένο Μπολ*

Για τη συναρμολόγηση του Συστήματος κίνησης:

1. Βεβαιωθείτε ότι η ταχύτητα του μίξερ είναι ακόμη στο "0" (off) και ότι το μίξερ δεν είναι στην πρίζα.
2. Βεβαιωθείτε ότι η χειρολαβή ανύψωσης του μπολ είναι ακόμη προς τα κάτω και ότι το μπολ ψύξης και ο αναδευτήρας βρίσκονται στη θέση τους.
3. Αναγνωρίστε το μοντέλο του μίξερ σας ελέγχοντας για ένα ελατήριο στον άξονα του αναδευτήρα και μετά τοποθετήστε το σύστημα κίνησης όπως φαίνεται στο σχήμα για τη σωστή τοποθέτηση.



4. Προσαρμόστε το σύστημα κίνησης στην κεφαλή του μοτέρ έως ότου στερεοποιηθεί. Εφόσον έχει συναρμολογηθεί σωστά, οι εξωτερικές κυρτές γωνίες του συστήματος κίνησης θα πρέπει να είναι ευθυγραμμισμένες με την κεφαλή του μοτέρ. Εάν δεν είναι ευθυγραμμισμένες, μετακινήστε το σύστημα κίνησης προς τα εμπρός ή προς τα πίσω μέχρι να ευθυγραμμιστεί με την κεφαλή του μοτέρ. Βεβαιωθείτε ότι το σύστημα κίνησης έχει ασφαλιστεί στη θέση του δοκιμάζοντας να το πιέσετε προς τα επάνω.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αν το σύστημα κίνησης δεν εφαρμόσει στην κεφαλή του μοτέρ, δοκιμάστε να το τοποθετήσετε από την άλλη πλευρά.

5. Ανασηκώστε το μπολ για να συνδέσετε τον αναδευτήρα με το σύστημα κίνησης προτού αρχίσετε την ανάμειξη. Σε περίπτωση που το σύστημα κίνησης δεν έχει συνδεθεί με τον αναδευτήρα, μετακινήστε το σύστημα κίνησης προς τα εμπρός ή προς τα πίσω μέχρι να συνδεθεί σωστά.



6. Συνδέστε το μίξερ σε μία γειωμένη πρίζα 3 υποδοχών.

* Για το μίξερ με αναδιπλούμενη κεφαλή, δείτε τις σελίδες 3 και 4.

Χρήση του Εξαρτήματος Παγωτομηχανής

Για τη χρήση:

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Αν τοποθετήσετε το μείγμα παγωτού στο μπολ ψύξης πριν θέσετε σε λειτουργία το μίξερ, μπορεί το μείγμα να παγώσει πρόωρα και να μπλοκάρει ο αναδευτήρας.

1. Βάλτε το μπολ ψύξης στην κατάψυξη για τουλάχιστον 15 ώρες.
2. Προετοιμάστε νωρίτερα το μείγμα του παγωτού (δείτε Συμβουλές για Τέλειο Παγωτό).
3. Συναρμολογήστε και συνδέστε το μπολ ψύξης, τον αναδευτήρα και το σύστημα κίνησης.
4. Ρυθμίστε την ταχύτητα του μίξερ στο 1 (ΑΝΑΔΕΥΣΗ) και τοποθετήστε το μείγμα παγωτού στο μπολ ψύξης. Ανακατέψτε για 20-30 λεπτά ή έως ότου πήξει. Προσθέστε τα συμπαγή συστατικά όπως φρούτα, καρύδια, καραμέλες ή κομμάτια σοκολάτας μετά από 12-15 λεπτά ανάμειξης.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μόλις ο αναδευτήρας αρχίσει να γλιστράει και να κάνει ένα χαρακτηριστικό θόρυβο, το παγωτό σας είναι έτοιμο.

5. Αφαιρέστε τον αναδευτήρα και το μπολ ψύξης. Με μία σπάτουλα ή με μία πλαστική ή ξύλινη κουτάλα σερβίρετε το παγωτό ή τοποθετήστε το σε αεροστεγές δοχείο για φύλαξη.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Το εξάρτημα Παγωτομηχανής θα παρασκευάσει ένα αραιό μείγμα παγωτού. Για πιο στερεό μείγμα παγωτού, βάλτε το μείγμα σε αεροστεγές δοχείο μέσα στην κατάψυξη για 2-4 ώρες.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Μην φυλάτε το παγωτό στο μπολ ψύξης στην κατάψυξη. Η αφαίρεση παγωμένου παγωτού από το μπολ ψύξης με μεταλλικές κουτάλες ή άλλα οικιακά σκεύη μπορεί να προκαλέσει ζημιά στο μπολ ψύξης.

Συμβουλές για να Παρασκευάσετε Τέλειο Παγωτό

- Το μπολ ψύξης πρέπει να είναι εντελώς παγωμένο για να παρασκευάσετε παγωτό ή άλλα κρύα επιδόρπια.
- Για καλύτερα αποτελέσματα, τοποθετήστε το μπολ ψύξης στο πίσω μέρος της κατάψυξης σας, όπου υπάρχει η χαμηλότερη θερμοκρασία, για τουλάχιστον 15 ώρες. Η ρύθμιση της κατάψυξης σας στην χαμηλότερη θερμοκρασία θα βοηθήσει το μπολ ψύξης να ετοιμάσει γρηγορότερα ένα στερεό μείγμα παγωτού.
- Η φύλαξη του μπολ ψύξης στην κατάψυξη κάθε φορά, σας δίνει τη δυνατότητα να παρασκευάσετε στη στιγμή τα αγαπημένα σας επιδόρπια.
- Για συνταγές που πρέπει να προπαρασκευαστούν, αφήστε το μείγμα να παγώσει εντελώς μέσα στο ψυγείο.
- Τα μείγματα διαφόρων συνταγών θα πρέπει να παγώσουν εντελώς στο ψυγείο προτού παρασκευάσετε το παγωτό.
- Τα περισσότερα παγωτά έχουν ως βασικά συστατικά την κρέμα, το γάλα, τα αυγά και την ζάχαρη. Το είδος της κρέμας που θα επιλέξετε θα καθορίσει πόσο πλούσιο σε γεύση και πόσο κρεμώδη υφή θα έχει το παγωτό σας. Όσο πιο υψηλή περιεκτικότητα έχει η κρέμα σε λιπαρά, τόσο πιο πλούσιο και κρεμώδες θα είναι το

παγωτό σας. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε οποιοδήποτε συνδυασμό, αρκεί να διατηρήσετε τη δοσολογία. Μπορείτε να παρασκευάσετε πιο ελαφριά παγωτά αν χρησιμοποιήσετε περισσότερο γάλα παρά κρέμα ή αν παραλείψετε την κρέμα. Εναλλακτικά μπορείτε να χρησιμοποιήσετε άπαχο γάλα, αν και θα έχει εμφανή διαφορά στην υφή του παγωτού.

ΕΙΔΗ ΚΡΕΜΑΣ-ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ ΣΕ ΛΙΠΑΡΑ %

Κρέμα με πολλά λιπαρά	36%
Σαντιγί	30%
Κρέμα με χαμηλά λιπαρά	18%
Μισή και μισή	10%

- Κατά την παρασκευή μειγμάτων παγωτού με προσθήκη συμπαγών συστατικών όπως φρούτα, καρύδια, καραμέλες ή κομματάκια σοκολάτας, είναι προτιμότερο να τα προσθέτετε στα τελευταία 2 λεπτά της διαδικασίας ανάμειξης.
- Η παρασκευή παγωτού είναι μία διαδικασία που αποτελείται από 2 μέρη: επεξεργασία και ωρίμανση. Η ανάμειξη του μείγματος παγωτού αποτελεί τη διαδικασία επεξεργασίας κατά την οποία η υφή του παγωτού θα είναι μαλακή. Η διαδικασία ωρίμανσης συντελείται στην κατάψυξη κατά την οποία η υφή του παγωτού μετά από 2-4 ώρες θα είναι πιο στερεή.

(συνέχεια στη σελίδα 8)

Συμβουλές για την Παρασκευή Τέλειου Παγωτού (συνεχίζεται)

- Ακολουθήστε τις ενδειγμένες ταχύτητες του μίξερ. Οι υψηλές ταχύτητες θα συντομεύσουν τη διαδικασία επεξεργασίας.
- Ο όγκος του μείγματος αυξάνεται σημαντικά κατά τη διαδικασία της επεξεργασίας.
- Ο αρχικός όγκος του μείγματος δεν θα πρέπει να υπερβαίνει τα 1.365 mL για να παράξει 1,9 L παγωτού.
- Να θυμάστε ότι η ψύξη αφαιρεί την αρχική γλυκύτητα και έτσι οι συνταγές δεν θα έχουν την ίδια γλυκιά γεύση όταν παγώσουν.

Φροντίδα και καθαρισμός

Αφήστε το μπολ ψύξης να αποκτήσει θερμοκρασία δωματίου προτού το καθαρίσετε.

Το σύστημα κίνησης, ο αναδευτήρας και ο δακτύλιος προσαρμογής του μπολ μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.

Πλύνετε το μπολ ψύξης με ζεστό νερό και ήπιο απορρυπαντικό. Αφήστε το μπολ ψύξης να στεγνώσει καλά προτού το τοποθετήσετε στην κατάψυξη.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Μην πλένετε ποτέ το μπολ ψύξης στο πλυντήριο πιάτων. Πλύνετε το μόνο στο χέρι με ζεστό νερό και ήπιο απορρυπαντικό.

Γαλλικό Παγωτό Βανίλια

600 mL κρέμα μισή και μισή

8 κρόκοι αυγών

230 γρ. ζάχαρη

600 mL σαντιγί

4 κουταλιές του γλυκού βανίλια

Μία πρέζα αλάτι

Σε καθαρόλα μεσαίου μεγέθους με μέτρια φωτιά, ζεστώνετε την κρέμα προσέχοντας να μην βράσει, ανακατεύοντας συχνά. Απομακρύνετε την καθαρόλα από τη φωτιά και αφήστε την στην άκρη.

Προσθέστε τους κρόκους των αυγών και τη ζάχαρη στο μπολ του μίξερ. Τοποθετήστε το μπολ και βάλτε το μίξερ στην πρίζα. Ρυθμίστε την ταχύτητα στο 2 και ανακατέψτε για περίπου 30 δευτερόλεπτα ή έως ότου χτυπηθεί καλά το μείγμα και σφίξει ελάχιστα. Διατηρήστε την ταχύτητα στο 2, προσθέστε σιγά-σιγά την κρέμα και ανακατέψτε καλά. Τοποθετήστε το μείγμα της κρέμας στην καθαρόλα. Ψήστε το σε μέτρια φωτιά έως ότου εμφανιστούν μικρές φουσκάλες στα τοιχώματα και το μείγμα ανήσει και ανακατεύετε συνεχώς. Μην αφήσετε την κρέμα να βράσει. Μεταφέρετε το μείγμα στο μεγάλο μπολ και ανακατέψτε με τη σαντιγί, τη βανίλια και το αλάτι. Σκεπάστε το μείγμα και αφήστε το να παγώσει για τουλάχιστον 8 ώρες.

Συναρμολογήστε και συνδέστε το μπολ ψύξης, τον αναδευτήρα και το σύστημα κίνησης σύμφωνα με τις οδηγίες. Ρυθμίστε την ταχύτητα του μίξερ στην ΑΝΑΔΕΥΣΗ (Ταχύτητα 1). Χρησιμοποιήστε ένα δοχείο με στόμιο και αδειάστε το μείγμα στο μπολ ψύξης. Διατηρήστε την ταχύτητα ΑΝΑΔΕΥΣΗΣ (Ταχύτητα 1) και ανακατέψτε το μείγμα για 15-20 λεπτά ή έως ότου πήξει. Σερβίρετε αμέσως το παγωτό ή τοποθετήστε το σε αεροστεγές δοχείο και φυλάξτε το στην κατάψυξη.

Ποσότητα: 16 μερίδες (περίπου 120 ml ανά μερίδα).

ΠΑΡΑΛΛΑΓΕΣ

Παγωτό με φρέσκια Φράουλα.

Σε ένα μπολ μεσαίου μεγέθους βάλτε 500 γρ. φράουλες ψιλοκομμένες (ή άλλα φρέσκα φρούτα) και 2 -3 κουταλιές του γλυκού ζάχαρη, εάν επιθυμείτε. Αφήστε τις στην άκρη όσο το παγωτό παρασκευάζεται. Προσθέστε τις κατά τα τελευταία 3-5 λεπτά της διαδικασίας της ψύξης.

Ποσότητα: 20 μερίδες (περίπου 120 ml ανά μερίδα).

Γαλλικό Παγωτό Βανίλια (συνεχίζεται)

ΠΑΡΑΛΛΑΓΕΣ

Παγωτό με κρέμα και μπισκότα

Προσθέστε 100γρ. ψιλοκομμένα μπισκότα με γέμιση κρέμας (ή άλλα μπισκότα, καρύδια ή καραμέλες) κατά τα τελευταία 1-2 λεπτά της διαδικασίας ψύξης.

Ποσότητα: 19 μερίδες (περίπου 120 ml ανά μερίδα).

Παγωτό με Τρεις Γεύσεις Σοκολάτας

450 mL σαντιγί, ξεχωριστά

30 γρ. πικρής σοκολάτας, κομμένοι σε μεγάλα κομμάτια

30 γρ. σοκολάτας υγείας, κομμένοι σε μεγάλα κομμάτια

450 mL κρέμα μισή και μισή

230 mL ζάχαρη

40 γρ. σκόνη κακάο χωρίς ζάχαρη

8 κρόκοι αυγών

4 κουταλιές του γλυκού βανίλια

Μία πρέζα αλάτι

50 γρ. σοκολάτας γάλακτος κομμένοι

Σε μία μικρή κατσαρόλα αναμειξτε 120 mL σαντιγί, πικρή σοκολάτα και σοκολάτα υγείας. Ζεστάνετε το μείγμα σε μέτρια προς χαμηλή φωτιά έως ότου να λιώσει η σοκολάτα και ανακατεύετε συχνά. Απομακρύνετε την κατσαρόλα από τη φωτιά και αφήστε την στην άκρη. Σε κατσαρόλα μεσαίου μεγέθους σε μέτρια φωτιά, ζεστάνετε την κρέμα προσέχοντας να μην βράσει και ανακατεύετε συχνά. Απομακρύνετε την κατσαρόλα από τη φωτιά και αφήστε την στην άκρη.

Σε μικρό μπολ, αναμίξτε ζάχαρη και τη σκόνη κακάο. Αφήστε τα στην άκρη. Τοποθετήστε τους κρόκους των αυγών στο μπολ του μίξερ. Τοποθετήστε το μπολ και βάλτε το μίξερ στην πρίζα. Ρυθμίστε την ταχύτητα στο 2 και προσθέστε σιγά-σιγά το μείγμα της ζάχαρης. Ανακατέψτε περίπου για 30 δευτερόλεπτα ή έως ότου το μείγμα ομογενοποιηθεί και σφίξει ελάχιστα. Διατηρήστε την ταχύτητα 2, και προσθέστε σιγά-σιγά το μείγμα σοκολάτας και την κρέμα. Ανακατέψτε καλά.

Τοποθετήστε το μείγμα της κρέμας σε κατσαρόλα μεσαίου μεγέθους. Ψήστε την σε μέτρια φωτιά έως ότου εμφανιστούν μικρές φουσκάλες στα τοιχώματα και το μείγμα αχνίσει και ανακατεύετε συνεχώς. Μην αφήσετε την κρέμα να βράσει. Τοποθετήστε το μείγμα της κρέμας σε ένα μεγάλο μπολ. Ανακατέψτε τα υπόλοιπα 330 mL σαντιγί με την βανίλια και το αλάτι. Σκεπάστε το μείγμα και αφήστε το να παγώσει για τουλάχιστον 8 ώρες.

Συναρμολογήστε και συνδέστε το μπολ ψύξης, τον αναδευτήρα και το σύστημα κίνησης σύμφωνα με τις οδηγίες. Ρυθμίστε την ταχύτητα του μίξερ στην ΑΝΑΔΕΥΣΗ (Ταχύτητα 1). Χρησιμοποιήστε ένα δοχείο με στόμιο και αδειάστε το μείγμα στο μπολ ψύξης. Διατηρήστε την ταχύτητα ΑΝΑΔΕΥΣΗΣ (Ταχύτητα 1) για 10-15 λεπτά ή έως ότου το μείγμα πήξει και προσθέστε τη σοκολάτα γάλακτος κατά τα τελευταία 1-2 λεπτά της διαδικασίας ψύξης. Σερβίρετε αμέσως το παγωτό ή τοποθετήστε το σε αεροστεγές δοχείο και φυλάξτε το στην κατάψυξη.

Ποσότητα: 16 μερίδες (περίπου 120 ml ανά μερίδα).

Παγωτό με Καραμέλα και Καρύδια

850 ml πλήρες

1 κονσέρβα συμπυκνωμένου γάλακτος

230 ml έτοιμη ζεστή καραμέλα ή σιρόπι καραμέλας βουτύρου (περίπου 340 γρ.)

1 πακέτο στιγμιαία πουτίγκα τσηζ-κέικ

1 κουταλιά του γλυκού βανίλια

Μία πρέζα αλάτι

50- 100 γρ. χοντροκομμένα καρύδια

Σε ένα μπολ μεσαίου μεγέθους αναμείξτε όλα τα συστατικά εκτός από τα καρύδια. Χτυπήστε τα καλά έως ότου ομογενοποιηθούν και η πουτίγκα αραιώσει. Σκεπάστε το μείγμα και αφήστε το να παγώσει για τουλάχιστον 6 ώρες.

Συναρμολογήστε και συνδέστε το μπολ ψύξης, τον αναδευτήρα και το σύστημα κίνησης σύμφωνα με τις οδηγίες. Ρυθμίστε την ταχύτητα του μίξερ στην ΑΝΑΔΕΥΣΗ (Ταχύτητα 1). Χρησιμοποιήστε ένα δοχείο με στόμιο και αδειάστε το μείγμα στο μπολ. Διατηρήστε την ταχύτητα ΑΝΑΔΕΥΣΗΣ (Ταχύτητα 1) για 15-20 λεπτά ή έως ότου πήξει και προσθέστε τα καρύδια κατά το τελευταίο λεπτό της διαδικασίας ψύξης. Σερβίρετε αμέσως το παγωτό ή τοποθετήστε το σε αεροστεγές δοχείο και φυλάξτε το στην κατάψυξη.

Ποσότητα: 16 μερίδες (περίπου 120 ml ανά μερίδα).

Παγωτό με μελόψωμο

150 γρ. Μελόψωμο κομμένο σε μικρές φέτες

600 ml πλήρες γάλα

230 γρ. ζάχαρη

1-2 κουταλιές της σούπας μέλι

6 κρόκους αυγών

Τοποθετήστε την κασαρόλα σε μέτρια φωτιά και ζεστάνετε, ανακατεύοντας συχνά, προσέχοντας να μην βράσει. Απομακρύνετε την κασαρόλα από τη φωτιά και προσθέστε μικρά κομμάτια μελόψωμου.

Προσθέστε τους κρόκους των αυγών και τη ζάχαρη στο μπολ του μίξερ. Τοποθετήστε το μπολ και βάλτε το μίξερ στην πρίζα. Ρυθμίστε την ταχύτητα στο 4 και ανακατέψτε για περίπου 30 δευτερόλεπτα ή έως ότου χτυπηθεί καλά το μείγμα και σφίξει ελάχιστα.

Ανακατεύοντας συνεχώς, ζεστάνετε το πλήρες γάλα και το μείγμα μελόψωμου έως ότου λιώσει το μελόψωμο. Προσθέστε σταδιακά τους κρόκους των αυγών, το μέλι και το μείγμα της ζάχαρης. Μην αφήσετε το μείγμα να βράσει. Απομακρύνετε την κασαρόλα από τη φωτιά και αφήστε την στην άκρη. Σκεπάστε το μείγμα και αφήστε το να παγώσει για τουλάχιστον 8 ώρες.

Συναρμολογήστε και συνδέστε το μπολ ψύξης, τον αναδευτήρα και το σύστημα κίνησης σύμφωνα με τις οδηγίες. Ρυθμίστε την ταχύτητα του μίξερ στην ΑΝΑΔΕΥΣΗ (Ταχύτητα 1). Χρησιμοποιήστε ένα δοχείο με στόμιο και αδειάστε το μείγμα στο μπολ ψύξης. Διατηρήστε την ταχύτητα ΑΝΑΔΕΥΣΗΣ (Ταχύτητα 1) για 10-12 λεπτά ή έως ότου το μείγμα πήξει. Σερβίρετε αμέσως το παγωτό ή τοποθετήστε το σε αεροστεγές δοχείο και φυλάξτε το στην κατάψυξη.

Ποσότητα: 8 μερίδες (περίπου 120 ml ανά μερίδα).

Κρεμώδης Γρανίτα Λεμόνι-Πορτοκάλι

500 mL γάλα με χαμηλά λιπαρά (2%)

4 (5 x 2 cm) φλούδες πορτοκαλιού

4 (5 x 2 cm) φλούδες λεμονιού

6 κόκκοι καφέ

5 κρόκοι αυγών

170 γρ. ζάχαρη

Ζεστάνετε το γάλα μαζί με τις φλούδες πορτοκαλιού, λεμονιού και τους κόκκους καφέ σε κατσαρόλα μεσαίου μεγέθους.

Χτυπήστε καλά τους κρόκους των αυγών με τη ζάχαρη και τοποθετήστε το μείγμα στο μπλ. Προσθέστε σιγά-σιγά το 1/2 του μείγματος του γάλακτος στους κρόκους των αυγών. Τοποθετήστε τους κρόκους μαζί με το υπόλοιπο γάλα στην κατσαρόλα. Ζεστάνετε ανακατεύοντας το μείγμα σε χαμηλή φωτιά έως ότου πήξει ελάχιστα, όταν δηλαδή βάζετε το κουτάλι στο μείγμα να μένουν επάνω ίχνη, για περίπου 8 λεπτά, προσέχοντας να μην βράσει. Τοποθετήστε το μείγμα σε μπλ μεσαίου μεγέθους. Αφήστε το στο ψυγείο έως ότου παγώσει καλά.

Συναρμολογήστε και συνδέστε το μπλ ψύξης, τον αναδευτήρα και το σύστημα κίνησης σύμφωνα με τις οδηγίες. Ρυθμίστε την ταχύτητα στο στην ΑΝΑΔΕΥΣΗ. Χρησιμοποιήστε ένα δοχείο με στόμιο εκροής και αδειάστε το μείγμα στο μπλ ψύξης. Διατηρήστε την ταχύτητα ΑΝΑΔΕΥΣΗΣ για 15-20 λεπτά ή έως ότου το μείγμα πήξει. Τοποθετήστε το μείγμα σε αεροστεγές δοχείο και αφήστε το στην κατάψυξη για αρκετές ώρες μέχρι να ωριμάσουν όλα τα αρωματικά. Μπορείτε να ετοιμάσετε το μείγμα και 4 ημέρες νωρίτερα. Σε περίπτωση που είναι πολύ παγωμένο, τοποθετήστε το στο ψυγείο για 20 περίπου λεπτά προτού σερβίρετε.

Ποσότητα: 8 μερίδες (περίπου 120 ml ανά μερίδα).

Σορμπέ με φρέσκα Βατόμουρα

750 γρ. βατόμουρα

90 mL νερό

300 mL Απλό Σιρόπι (ακολουθεί η συνταγή)

Αναμείξτε τα βατόμουρα και το νερό σε ένα μπλ παρασκευής φαγητού με μεταλλική λεπίδα. Ανακατέψτε έως ότου μαλακώσουν το μείγμα. Περάστε το μείγμα μέσα από λεπτό σουρωτήρι, πιέζοντας ελαφρά τα συμπαγή κομμάτια που έχουν κολλήσει στο σουρωτήρι ώστε να βγάλουν όσο πιο πολύ ζουμί γίνεται χωρίς να τα πιέζετε να περάσουν από αυτό. Πετάξτε τα συμπαγή κομμάτια. Αδειάστε το σιρόπι σε αεροστεγές δοχείο και τοποθετήστε το στο ψυγείο έως ότου παγώσει καλά, για τουλάχιστον 8 ώρες.

Συναρμολογήστε και συνδέστε το μπλ ψύξης, τον αναδευτήρα και το σύστημα κίνησης σύμφωνα με τις οδηγίες. Ρυθμίστε την ταχύτητα του μίξερ στην ΑΝΑΕΥΣΗ (Ταχύτητα 1). Αναμείξτε τον παγωμένο χυμό βατόμουρου με το παγωμένο απλό σιρόπι. Χρησιμοποιήστε ένα δοχείο με στόμιο και αδειάστε το μείγμα στο μπλ ψύξης. Διατηρήστε την ταχύτητα ΑΝΑΔΕΥΣΗΣ (Ταχύτητα 1) για 7-12 λεπτά ή έως ότου το μείγμα πήξει. Σερβίρετε αμέσως το σορμπέ ή τοποθετήστε το σε αεροστεγές δοχείο και φυλάξτε το στην κατάψυξη τουλάχιστον για 2 ώρες προτού σερβίρετε.

Ποσότητα: 8 μερίδες (περίπου 230 ml ανά μερίδα).

Σιρόπι ζάχαρης

500 mL ζάχαρη

500 mL νερό

Σε μία κατσαρόλα αναμείξτε τη ζάχαρη και το νερό. Τοποθετήστε την κατσαρόλα σε μέτρια προς δυνατή φωτιά. Αφήστε το να βράσει και ανακατεύετε συνεχώς για περίπου 10 λεπτά έως ότου διαλυθεί η ζάχαρη. Τοποθετήστε το μείγμα σε δοχείο ψύξης και ανακατεύετε διαρκώς μέχρι να παγώσει. Διατηρήστε το στο ψυγείο έως ότου να είναι έτοιμο για χρήση.

Ποσότητα: 750 mL σιρόπι

Σορμπέ με διαφορετικές γεύσεις

Αντικαταστήστε τις ακόλουθες ποσότητες των συστατικών με τα συστατικά που αναγράφονται στην προηγούμενη σελίδα για να παρασκευάσετε αυτά τα σορμπέ:

Άρωμα	Φρούτα	Και νερό	Και απλό σιρόπι
Γεύση	475 mL χυμό λεμονιού	χωρίς	300 mL
Μάνγκο	475 mL σε κομματάκια	60 με 120 mL	300 mL
Ακτινίδιο	475 mL σε κομματάκια	135 mL χυμό λάιμ	300 mL
Ανανά	475 mL σε κομματάκια	75 mL χυμό λάιμ	300 mL
Βατόμουρο	1.2 L	90 mL χυμό λάιμ	300 mL

Σορμπέ Μάνγκο με άρωμα Μέντας.

- 230 mL ζάχαρη
- 700 mL πλήρες
- 60 mL σιρόπι καλαμποκιού
- 3 ώριμα μάνγκο, χωρίς φλούδες και κουκούτσια, χοντροκομμένα (περίπου 700 mL)
- 2 κουταλιές της σούπας από φρέσκο λάιμ ή χυμό λεμονιού.
- 2 κουταλιές του γλυκού ψιλοκομμένη φρέσκια μέντα.

Σε καθαρόλα μεσαίου μεγέθους αναμείξτε τη ζάχαρη, το γάλα και το σιρόπι καλαμποκιού. Τοποθετήστε την καθαρόλα σε μέτρια φωτιά και ζεστώνετε, ανακατεύοντας συχνά, προσέχοντας να μην βράσει. Απομακρύνετε την καθαρόλα από τη φωτιά και αφήστε την στην άκρη.

Τοποθετήστε τα μάνγκο και το χυμό λάιμ σε μπολ παρασκευής φαγητού. Χρησιμοποιήστε το μαχαίρι πολλαπλής χρήσης του μίξερ έως ότου μαλακώσει το μείγμα. Προσθέστε το μείγμα του μάνγκο και την μέντα στο μείγμα του γάλακτος. Σκεπάστε το μείγμα και αφήστε το να παγώσει για τουλάχιστον 8 ώρες.

Συναρμολογήστε και συνδέστε το μπολ ψύξης, τον αναδευτήρα και το σύστημα κίνησης σύμφωνα με τις οδηγίες. Ρυθμίστε την ταχύτητα του μίξερ στην ΑΝΑΔΕΥΣΗ (Ταχύτητα 1). Χρησιμοποιήστε ένα δοχείο με στόμιο και αδειάστε το μείγμα στο μπολ ψύξης. Διατηρήστε την ταχύτητα ΑΝΑΔΕΥΣΗΣ (Ταχύτητα 1) για 7-12 λεπτά ή έως ότου το μείγμα πήξει. Σερβίρετε αμέσως το σορμπέ ή τοποθετήστε το σε αεροστεγές δοχείο και φυλάξτε το στην κατάψυξη.

Ποσότητα: 14 μερίδες (περίπου 120 ml ανά μερίδα).

Εγγύηση Εξαρτήματων Οικιακού Μίξερ KitchenAid®

Διάρκεια εγγύησης:	Η KitchenAid θα καλύψει τα έξοδα για:	Η KitchenAid δεν θα καλύψει τα έξοδα για:
Δύο έτη πλήρους εγγύησης από την ημερομηνία αγοράς.	Την αντικατάσταση ανταλλακτικών ή την εργασία επισκευής για την επιδιόρθωση ελαττωμάτων στο υλικό ή τη συναρμολόγηση. Η συντήρηση παρέχεται από εξουσιοδοτημένο κέντρο service της KitchenAid.	A. Επισκευές όταν η Παγωτομηχανή χρησιμοποιείται για λειτουργίες που δεν περιλαμβάνονται στις φυσιολογικές ενέργειες για την προετοιμασία φαγητού στο σπίτι B. Φθορές που προκαλούνται από ατυχήματα, μετατροπές, λανθασμένη χρήση, κατάχρηση, ή εγκατάσταση/λειτουργία που δεν είναι σύμφωνη με τους τοπικούς ηλεκτρικούς κανονισμούς.

Η KITCHENAID ΔΕ ΦΕΡΕΙ ΚΑΜΙΑ ΕΥΘΥΝΗ ΓΙΑ ΤΥΧΑΙΕΣ Ή ΕΠΑΚΟΛΟΥΘΕΣ ΖΗΜΙΕΣ.

Εξουσιοδοτημένα Κέντρα Service

Όλες οι επισκευές πρέπει να διεξάγονται τοπικά από Εξουσιοδοτημένα Κέντρα Service της KitchenAid. Επικοινωνήστε με το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε τη συσκευή για να σας γνωστοποιήσουν το όνομα του κοντινότερου Εξουσιοδοτημένου Κέντρου Service της KitchenAid.

Στην Ελλάδα:

ΟΙΚΙΑΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΑΕΒΕ
Αγαμέμνωνος 47,
Καλλιθέα, 176 75, Αθήνα

Τηλ: +30 210 94 78 122
Φα : +30 210 94 15 586
Service: +30 210 94 78 773

www.KitchenAid.com



FOR THE WAY IT'S MADE.®

® Σήμα κατατεθέν της KitchenAid, ΗΠΑ.

™ Εμπορικό σήμα της KitchenAid, ΗΠΑ.

Το σχήμα του μίξερ είναι ένα εμπορικό σήμα της KitchenAid, ΗΠΑ.

© 2006. Με την επιφύλαξη παντός δικαιώματος.

Οι προδιαγραφές υπόκεινται σε αλλαγή χωρίς προειδοποίηση.