



KitchenAid®

KICA0WH



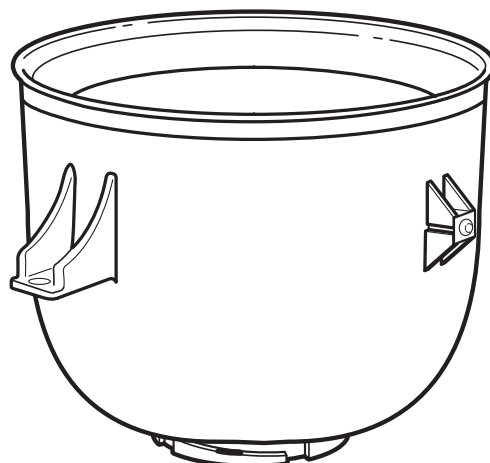


PARTS AND FEATURES

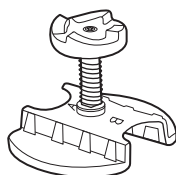
PARTS AND ACCESSORIES

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

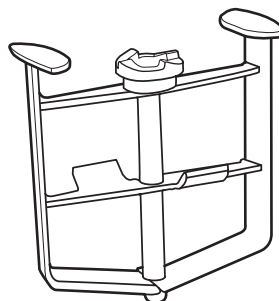
IMPORTANT: The freeze bowl is not dishwasher safe. Hand wash only.



Freeze bowl



Drive assembly



Dasher





ICE CREAM MAKER ATTACHMENT 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.

State of California Proposition 65 Warnings:

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

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put Stand Mixer in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when this or any appliance is used near children.
4. Unplug Stand Mixer 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 hopper inlet and discharge opening.
6. Do not operate the Stand Mixer with a damaged cord or plug, or after the Stand Mixer malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return the Stand 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 Stand Mixer outdoors.



ICE CREAM MAKER ATTACHMENT SAFETY

9. Do not let the cord hang over the edge of table or counter.
10. Do not let the cord contact hot surfaces, including the stove.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

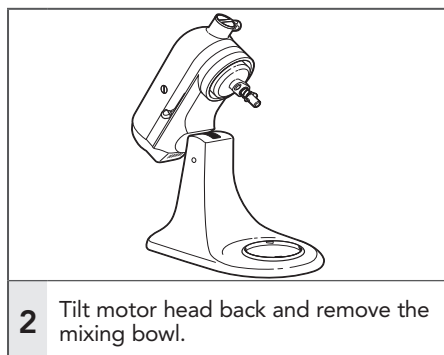
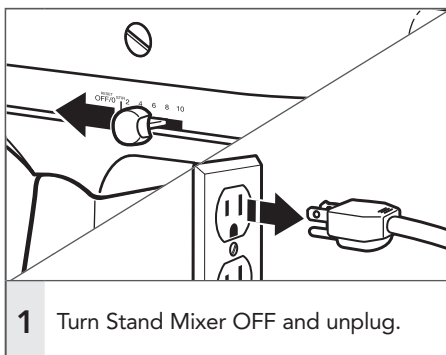
This product is designed for household use only.

USING THE ICE CREAM MAKER ATTACHMENT

ATTACHING THE ICE CREAM MAKER FOR TILT-HEAD MIXERS

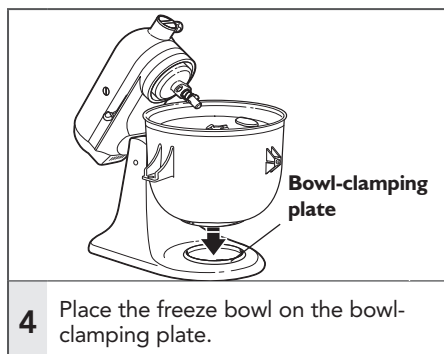
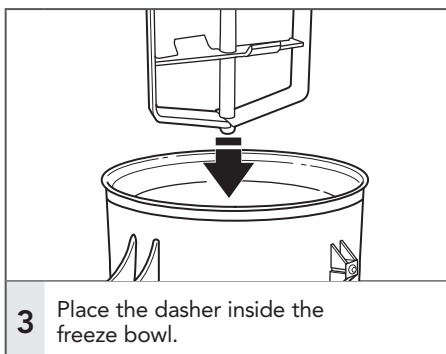
Before first use

Before using your attachment, remove the "Do not immerse in water" label. The dasher is dishwasher safe. The freeze bowl and drive assembly must be washed by hand.



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

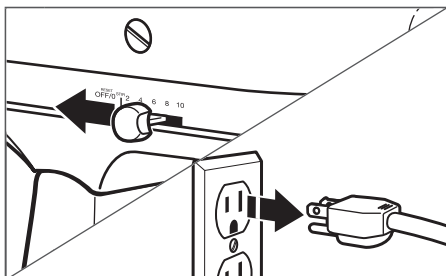
NOTE: Use the freeze bowl immediately upon removal from freezer, as it begins to thaw once removed.





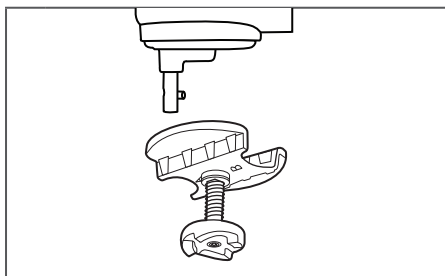
USING THE ICE CREAM MAKER ATTACHMENT

ATTACHING THE DRIVE ASSEMBLY FOR TILT-HEAD MIXERS



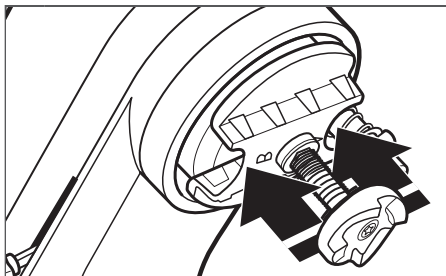
1

Be sure the Stand Mixer is off and unplugged. Keep the motor head tilted back and put the dasher and freeze bowl into place.



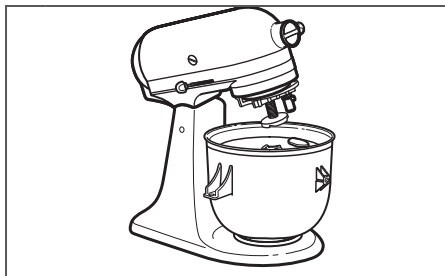
2

Position the drive assembly onto the mixer so that side A is closest to the beater shaft. Slide drive assembly onto the motor head until it will not slide any further.



3

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.



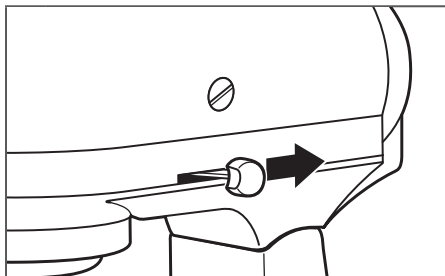
4

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.



5

Make sure the motor head is down completely.



6

Place locking lever in the LOCK position. Before mixing, test the lock by attempting to raise the motor head.



USING THE ICE CREAM MAKER ATTACHMENT

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

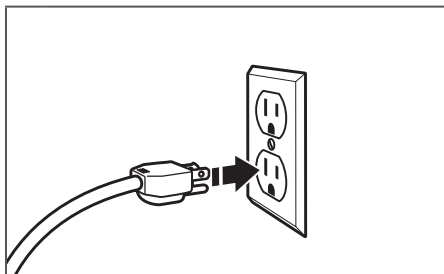
Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.



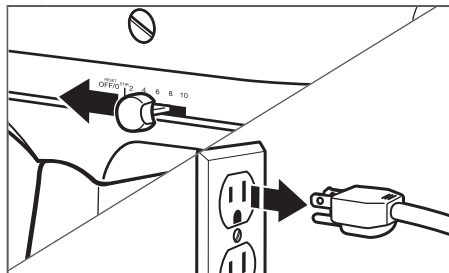
7

Plug the Stand Mixer into a grounded 3 prong outlet.

ATTACHING THE ICE CREAM MAKER FOR BOWL-LIFT MIXERS

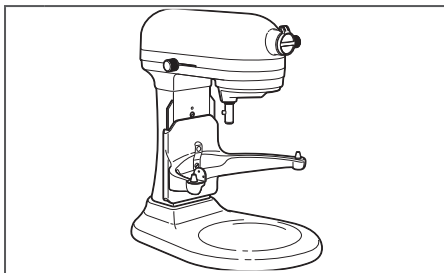
Before first use

Before using your attachment, remove the "Do not immerse in water" label. The dasher is dishwasher safe. The freeze bowl and drive assembly must be washed by hand.



1

Turn Stand Mixer OFF and unplug.



2

Place bowl-lift handle in down position and remove mixing bowl.

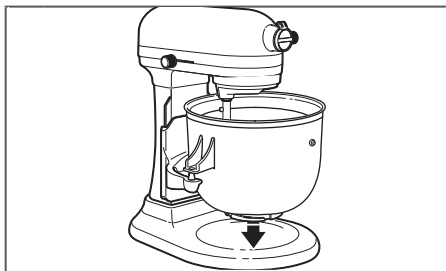
IMPORTANT: Do not pour ice cream batter into the freeze bowl until all parts are assembled and the mixer is running.

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

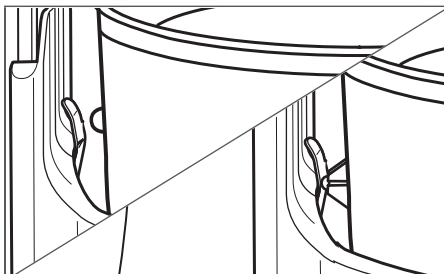




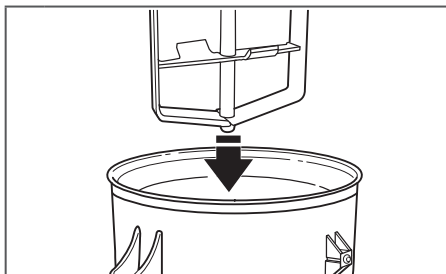
USING THE ICE CREAM MAKER ATTACHMENT

**3**

Fit the freeze bowl in place over the locating pins. Press down on the back of the freeze bowl until the bowl pin snaps into the spring latch.

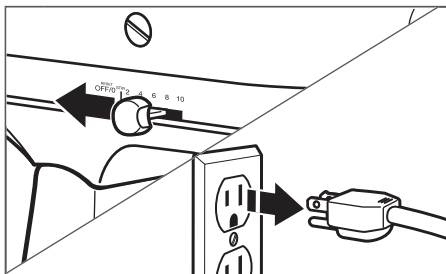


NOTE: The freeze bowl is designed to fill all bowl-lift mixers. If the bowl pin at the back of the bowl is too short or too long to snap into the spring latch, remove and rotate the bowl so the opposite bowl pin faces the spring latch. Repeat step 3.

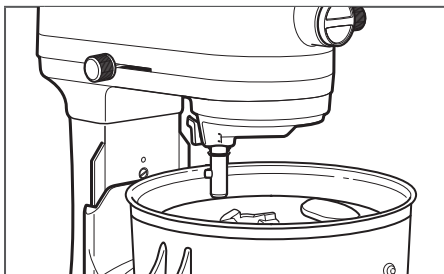
**4**

Place the dasher inside the freeze bowl.

ATTACHING THE DRIVE ASSEMBLY FOR BOWL-LIFT MIXERS

**1**

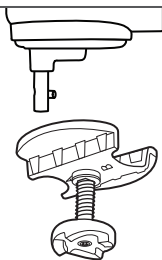
Be sure the Stand Mixer is off and unplugged.

**2**

Make sure the bowl-lift handle is still in the down position and the freeze bowl and dasher are in place.

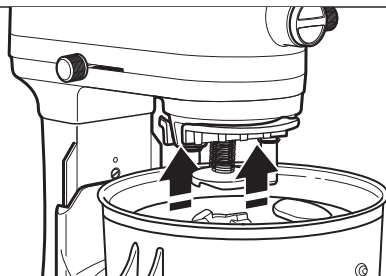


USING THE ICE CREAM MAKER ATTACHMENT



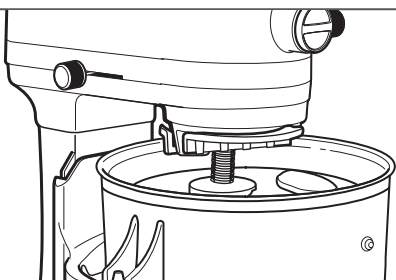
3

Position the drive assembly onto the mixer so that side B is closest to the beater shaft. Slide drive assembly onto the motor head until it will not slide any further.



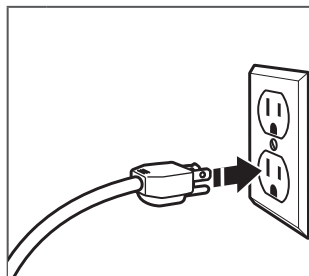
4

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.



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 Stand Mixer into a grounded 3 prong outlet.

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.





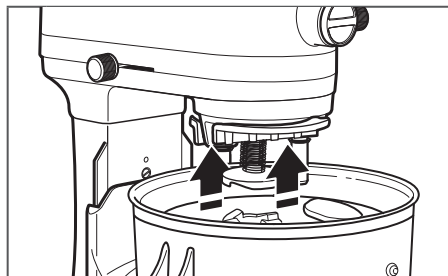
USING THE ICE CREAM MAKER ATTACHMENT

MAKING ICE CREAM

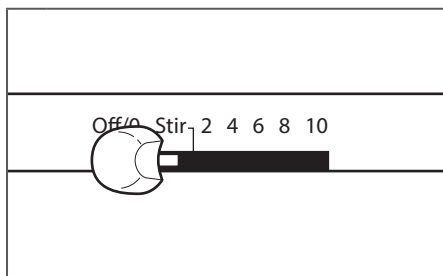
IMPORTANT: Pouring batter into the freeze bowl before starting the Stand Mixer may cause the batter to freeze prematurely and lock the dasher.

Before first use

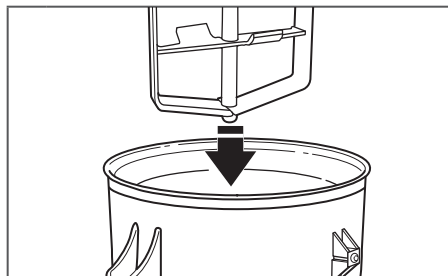
Set freezer to coldest setting. Store the freeze bowl in the freezer for a minimum of 15 hours. Prepare ice cream batter in advance. Please see "Tips for great results".



- 1** Assemble and engage the freeze bowl, dasher, and drive assembly.



- 2** Set the mixer to "STIR" speed 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.



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

NOTE: The Ice Cream Maker Attachment will create a soft-consistency ice cream. For firmer consistency, store ice cream in a shallow 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.





USING THE ICE CREAM MAKER ATTACHMENT

TIPS FOR GREAT RESULTS

- 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.
- 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.
- 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 46 oz. (1.4 L) to produce 2 quarts (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.

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

FOR DETAILED INFORMATION ON USING THE ICE CREAM MAKER ATTACHMENT

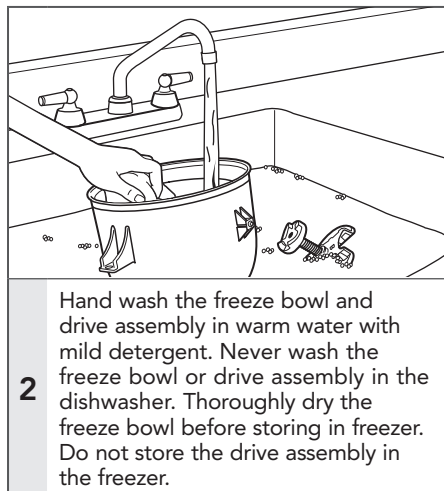
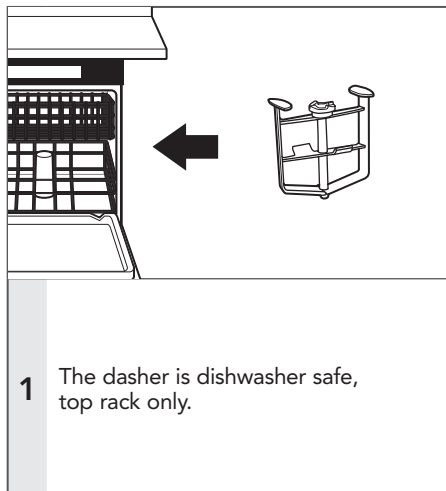
Visit kitchenaid.com/quickstart for additional instructions with videos, inspiring recipes, and tips on how to use your Ice Cream Maker Attachment.



CARE AND CLEANING

CLEANING THE ICE CREAM MAKER ATTACHMENT

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



FOR DETAILED INFORMATION ON CLEANING THE ICE CREAM MAKER ATTACHMENT

Visit kitchenaid.com/quickstart for additional instructions with videos, inspiring recipes, and tips on how to use your Ice Cream Maker Attachment.



RECIPES

WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let foods that contain perishable ingredients such as eggs, dairy products, and meats remain unrefrigerated for more than one hour.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

CARAMEL PECAN ICE CREAM

- 3 ½ cups (830 mL)
whole milk
- 1 can (14 oz. [415 mL])
sweetened
condensed milk
- 1 cup (235 mL)
prepared hot
caramel or
butterscotch
caramel topping
(about 12 oz.
[340 g])
- 1 package (3.4 oz. [100 g])
instant cheesecake
pudding and pie
filling mix
- 1 teaspoon (5 mL) vanilla
- 1/8 teaspoon (.5 mL) salt
- 1-1½ cups (235-355 mL)
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 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 (1/2 cup [120 mL] per serving).

Per serving: About 240 cal, 5 g pro, 35 g carb, 10 g total fat, 3.5 g sat fat, 15 mg chol, 230 mg sod.



RECIPES

FRENCH VANILLA ICE CREAM

2½ cups (590 mL)
half-and-half
8 egg yolks
1 cup (235 mL)
sugar
2½ cups (590 mL)
whipping cream
4 teaspoons (20 mL)
vanilla
1/8 teaspoon (.5 mL)
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 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 airtight container.

Yield: 16 servings (1/2 cup [120 mL] per serving).

Per serving: About 260 cal, 3 g pro, 16 g carb, 20 g total fat, 12 g sat fat, 165 mg chol, 50 mg sod.

VARIATIONS

Fresh Strawberry Ice Cream

In medium bowl, combine 2 cups (475 mL) chopped, fresh strawberries (or other fresh fruit) and 2 to 3 teaspoons (10 to 15 mL) sugar, if desired. Let stand while ice cream is processing. Add during last 3 to 5 minutes of freeze time.

Yield 20 servings (1/2 cup [120 mL] per serving).

Per serving: About 210 cal, 3 g pro, 14 g carb, 16 g total fat, 10 g sat fat, 135 mg chol, 40 mg sod.

Cookies 'n Cream Ice Cream

Add 1½ cups (355 mL) chopped, cream-filled chocolate sandwich cookies (or other cookies, nuts, or candy) during last 1 to 2 minutes of freeze time.

Yield 19 servings (1/2 cup [120 mL] per serving).

Per serving: About 230 cal, 3 g pro, 16 g carb, 18 g total fat, 10 g sat fat, 140 mg chol, 70 mg sod.



RECIPES

CREAMY LEMON-ORANGE GELATO

2 cups (475 mL)
reduced-fat (2%)
milk
4 (2 x 3/4 -inch [5 x 2 cm]
strips orange peel
4 (2 x 3/4 -inch [5 x 2 cm]
strips lemon peel
6 coffee beans
5 egg yolks
3/4 cup (175 mL) 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 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. 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 (1/2 cup [120 mL] per serving).

Per serving: About 135 cal, 4 g pro, 21 g carb, 4 g total fat, 2 g sat fat, 133 mg chol, 30 mg sod.



RECIPES

FRESH RASPBERRY SORBET

6 cups (1.5 L)
raspberries
1/4 cup (60 mL) plus two
tablespoons (30 mL)
water
1 1/4 cups (295 mL)
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 solids. 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 (1 cup [235 mL] per serving).

Per serving: About 234 cal, 1 g pro, 59 g carb, 1 g total fat, 0 mg chol, 1 mg. sod.

Simple Syrup

2 cups (475 mL) sugar
2 cups (475 mL) 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.

OTHER SORBETS

TIP: Substitute the following quantities of ingredients for the ingredients listed above to make these sorbets.

FLAVOR	FRUIT	PLUS WATER	PLUS SIMPLE SYRUP
Lemon	2 cups (475 mL) lemon juice	None	1 1/4 cups (295 mL)
Mango	2 cups (475 mL) chopped	1/4 to 1/2 cup (60 to 120 mL)	1 1/4 cups (295 mL)
Kiwi	2 cups (475 mL) chopped	1/2 cup (120 mL) plus 1 tablespoon (15 mL) lime juice	1 1/4 cups (295 mL)
Pineapple	2 cups (475 mL) chopped	1/4 cup (60 mL) plus 1 tablespoon (15 mL) lime juice	1 1/4 cups (295 mL)
Blueberry	5 cups (1.2 L)	1/4 cup (60 mL) plus 1 tablespoon (15 mL) lime juice	1 1/4 cups (295 mL)



RECIPES

MINTED MANGO SHERBET

- 1 cup (235 mL)
sugar
- 2 cups (710 mL)
whole milk
- 1/4 cup (60 mL)
light corn syrup
- 3 ripe mangoes, peeled,
seeded, and
chopped (about
3 cups [710 mL])
- 2 tablespoons (30 mL)
fresh lime or
lemon juice
- 2 teaspoons (10 mL)
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 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 (1/2 cups [120 mL] per serving).

Per serving: About 130 cal, 2 g pro, 29 g carb, 2 g total fat, 1 g sat fat, 5 mg chol, 30 mg sod.



WARRANTY AND SERVICE

KITCHENAID® ICE CREAM MAKER ATTACHMENT WARRANTY FOR THE 50 UNITED STATES, THE DISTRICT OF COLUMBIA, PUERTO RICO, AND CANADA

This warranty extends to the purchaser and any succeeding owner for Ice Cream Maker Attachments operated in the 50 United States, the District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.

Length of Warranty:	One Year Full Warranty from date of purchase.
KitchenAid Will Pay for Your Choice of: 	Hassle-Free Replacement of your Ice Cream Maker Attachment. See the next page for details on how to arrange for service, or call the Customer eXperience Center toll-free at 1-800-541-6390 . OR The replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials and workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.
KitchenAid Will Not Pay for:	A. Repairs when your Ice Cream Maker Attachment is used in other than normal single family home use. B. Damage resulting from accident, alteration, misuse or abuse. C. Any shipping or handling costs to deliver your Ice Cream Maker Attachment to an Authorized Service Center. D. Replacement parts or repair labor costs for Ice Cream Maker Attachments operated outside the 50 United States, District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.
DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING TO THE EXTENT APPLICABLE WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE EXCLUDED TO THE EXTENT LEGALLY PERMISSIBLE. ANY IMPLIED WARRANTIES THAT MAY BE IMPOSED BY LAW ARE LIMITED TO ONE YEAR, OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW LIMITATIONS OR EXCLUSIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS LASTS, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU. IF THIS PRODUCT FAILS TO WORK AS WARRANTED, CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY SHALL BE REPAIR OR REPLACEMENT ACCORDING TO THE TERMS OF THIS LIMITED WARRANTY. KITCHENAID AND KITCHENAID CANADA DO NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.	



WARRANTY AND SERVICE

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

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

If your Ice Cream Maker Attachment should fail within the first year of ownership, simply call our toll-free Customer eXperience

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

When you receive your replacement Ice Cream Maker Attachment, use the carton, packing materials, and prepaid shipping label to pack up your original Ice Cream Maker Attachment and send it back to KitchenAid.

HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY – CANADA

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of the KitchenAid brand that, if your Ice Cream Maker Attachment should fail within the first year of ownership, we will replace your Ice Cream Maker Attachment with an identical or comparable replacement. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty.

If your Ice Cream Maker Attachment should fail within the first year of ownership, simply call our toll-free Customer eXperience

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

When you receive your replacement Ice Cream Maker Attachment, use the carton, packing materials, and prepaid shipping label to pack up your original Ice Cream Maker Attachment and send it back to KitchenAid.

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

In the United States and Puerto Rico:

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

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

Outside the United States and Puerto Rico:

Consult your local KitchenAid dealer or the store where you purchased the Ice Cream Maker Attachment for information on how to obtain service.

For service information in Canada:

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

For service information in Mexico:

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

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

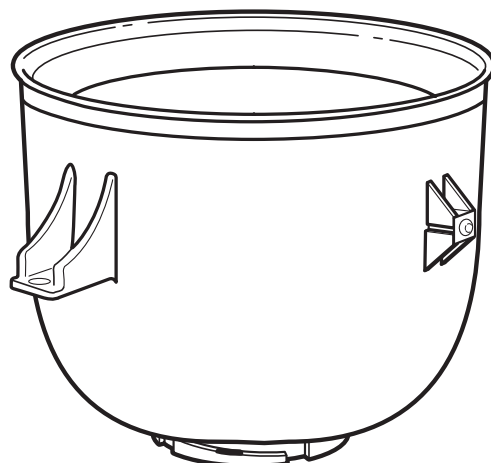


PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

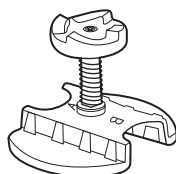
PIÈCES ET ACCESSOIRES

REMARQUE : Le bol de congélation doit être entièrement congelé pour préparer la crème glacée.

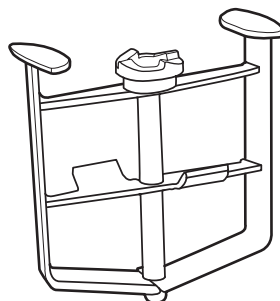
IMPORTANT : Ne lavez jamais le bol de congélation au lave-vaisselle.



Bol de congélation



Ensemble d'entraînement



Palette



SÉCURITÉ DE LA SORBETIÈRE

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

! DANGER

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.

! AVERTISSEMENT

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

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

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

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

1. Lire toutes les instructions.
2. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne pas immerger le batteur sur socle dans de l'eau ou tout autre liquide.
3. Une surveillance attentive s'impose lorsqu'un appareil ménager est utilisé par ou à proximité d'enfants.
4. Débrancher le batteur sur socle lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'y ajouter des pièces ou d'en enlever et avant de le nettoyer.
5. Éviter tout contact avec les pièces en mouvement. Tenir les mains, cheveux, vêtements et spatules ou autres ustensiles à l'écart de tous les accessoires lorsqu'ils sont utilisés afin de réduire le risque de blessures corporelles et (ou) d'endommagement du batteur sur socle.





SÉCURITÉ DE LA SORBETIÈRE

6. Ne pas faire fonctionner le batteur sur socle si le cordon ou la prise est endommagé(e), si le batteur sur socle est tombé ou s'il a été endommagé d'une quelconque façon. Retourner le batteur sur socle au centre de réparation agréé le plus proche pour le faire inspecter ou réparer, ou pour effectuer un réglage mécanique ou électrique.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
8. Ne pas utiliser le batteur sur socle à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre par dessus le bord d'une table ou d'un plan de travail.
10. Ne pas laisser le cordon entrer en contact avec une surface chaude, y compris la cuisinière.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

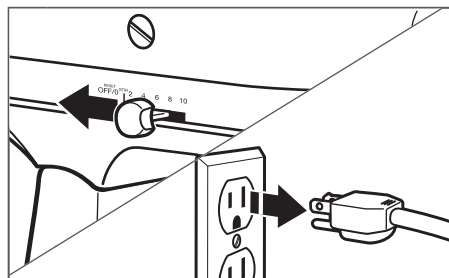
Ce produit est conçu uniquement pour un usage domestique.

UTILISER L'ACCESSOIRE DE SORBETIÈRE

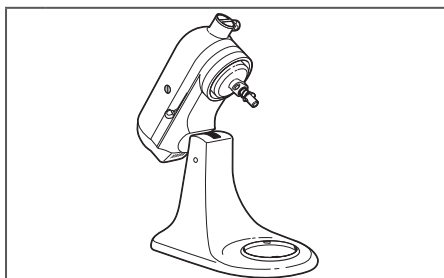
ASSEMBLAGE DE LA SORBETIÈRE POUR UN BATTEUR À TÊTE INCLINABLE

Avant la première utilisation

Avant d'utiliser votre accessoire, retirer l'étiquette "Ne pas immerger dans l'eau". La palette peut être lavée au lave-vaisselle. Le sceau isotherme et l'ensemble d'entraînement doivent être lavés à la main.



- 1** Mettez le batteur sur socle à OFF (arrêt) et débranchez-le.



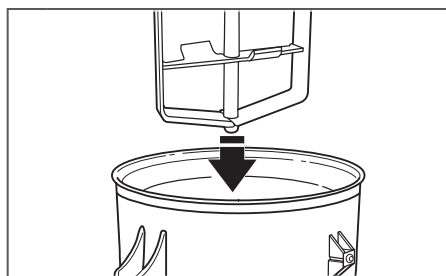
- 2** Penchez la tête du moteur vers l'arrière et retirez le bol à mélanger.

IMPORTANT : Ne versez pas le mélange de crème glacée dans le bol de congélation avant que toutes les pièces ne soient assemblées et que le batteur tourne.

REMARQUE : Utilisez le bol de congélation dès que vous le retirez du congélateur car il commence immédiatement à se décongeler dès son retrait.



UTILISER L'ACCESSOIRE DE SORBETIÈRE

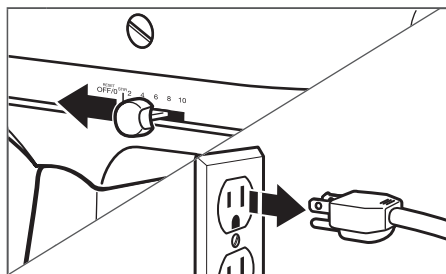


- 3** Placez la palette à l'intérieur du bol de congélation.

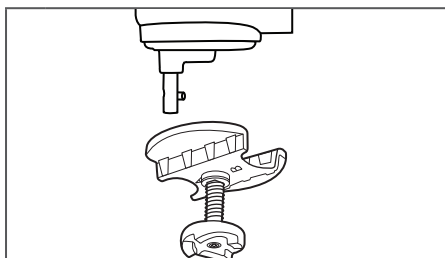


- 4** Placez le bol de congélation sur la plaque à pince de bol.

FIXER L'ASSEMBLAGE D'ENTRAÎNEMENT POUR LE BATTEUR À TÊTE INCLINABLE



- 1** Assurez-vous que le batteur sur socle est à OFF (arrêt) et débranchez-le. La tête du moteur devrait être encore inclinée et le bol de congélation et la palette en place.

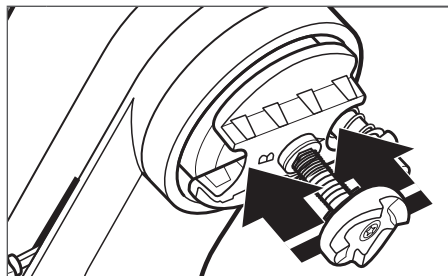


- 2** Placer l'ensemble d'entraînement dans le mélangeur pour que le côté A soit près de l'arbre du batteur. Faire glisser l'ensemble d'entraînement sur la tête du moteur jusqu'à ce qu'il ne puisse plus être enfoncé.





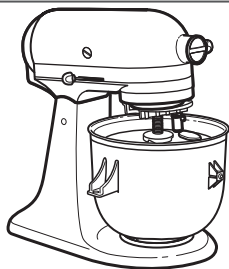
UTILISER L'ACCESSOIRE DE SORBETIÈRE

**3**

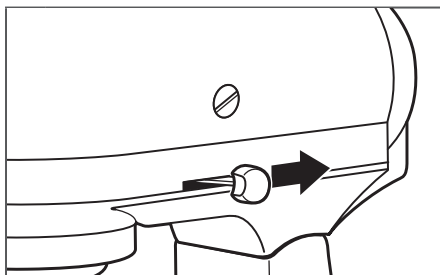
Lorsqu'il est bien positionné, les côtés courbés extérieurs de l'ensemble d'entraînement devraient être centrés avec la tête du moteur. S'ils ne sont pas centrés, enfoncer soit plus soit moins l'ensemble d'entraînement jusqu'à ce qu'il soit centré avec la tête du moteur. S'assurer que l'ensemble d'entraînement est bien positionné en appuyant vers le haut.

**4**

Baisser l'arbre moteur afin d'enclencher le mécanisme d'entraînement sur la palette. Si le mécanisme d'entraînement ne s'enclenche pas sur la palette, faire glisser le mécanisme d'entraînement vers l'arrière ou vers l'avant jusqu'à ce que la palette soit convenablement enclenchée.

**5**

Assurez-vous que la tête du moteur soit bien abaissée.

**6**

Placez le levier de verrouillage dans la position LOCK (verrouillée). Avant de mélanger, testez le verrou en essayant de relever la tête du moteur.



UTILISER L'ACCESSOIRE DE SORBETIÈRE

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

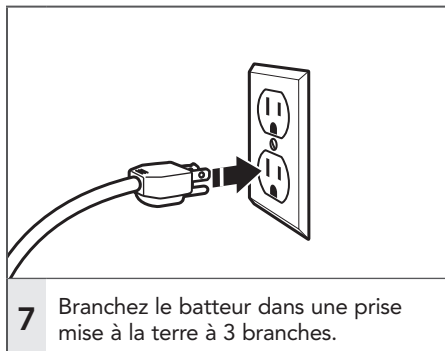
Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.



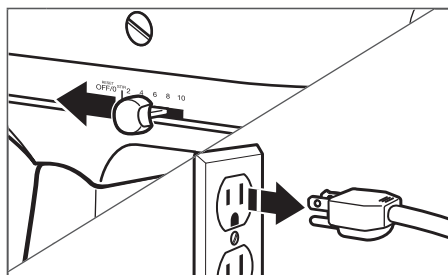
7

Branchez le batteur dans une prise mise à la terre à 3 branches.

ASSEMBLAGE DE LA SORBETIÈRE POUR UN BATTEUR À BOL AMOVIBLE

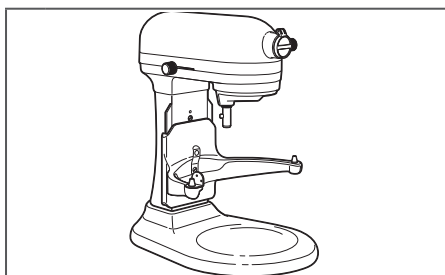
Avant la première utilisation

Avant d'utiliser votre accessoire, retirer l'étiquette "Ne pas immerger dans l'eau". La palette peut être lavée au lave-vaisselle. Le sceau isotherme et l'ensemble d'entraînement doivent être lavés à la main.



1

Mettez du batteur sur socle est à OFF (arrêt) et débranchez-le.



2

Placez la poignée pour soulever le bol en position abaissée et retirez le bol à mélanger.

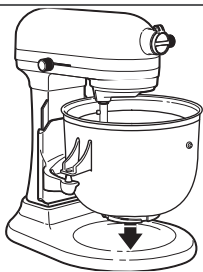
IMPORTANT : Ne versez pas le mélange de crème glacée dans le bol de congélation avant que toutes les pièces ne soient assemblées et que le batteur tourne.

REMARQUE : Utilisez le bol de congélation dès que vous le retirez du congélateur car il commence immédiatement à se décongeler dès son retrait.

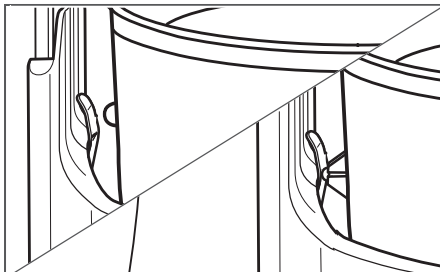




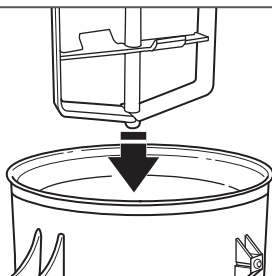
UTILISER L'ACCESSOIRE DE SORBETIÈRE

**3**

Placez le bol de congélation sur les goupilles de position. Pressez à l'arrière du bol de congélation vers le bas jusqu'à ce que la goupille du bol s'enclenche dans le loquet à ressort.

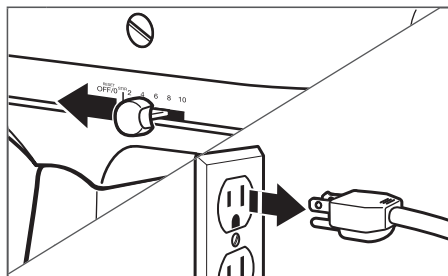


REMARQUE : Le bol de congélation est conçu pour s'ajuster à tous les batteurs à bol amovible. Si la goupille du bol à l'arrière du bol est trop courte ou trop longue pour s'enclencher dans le loque à ressort, retirez et tournez le bol pour que la goupille de bol du côté opposé soit face au loquet à ressort. Répétez le étape 3.

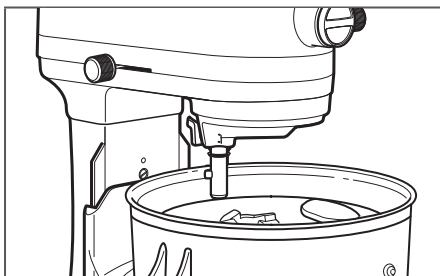
**4**

Placez la palette à l'intérieur du bol de congélation.

FIXER L'ASSEMBLAGE D'ENTRAÎNEMENT POUR LE BATTEUR À BOL AMOVIBLE

**1**

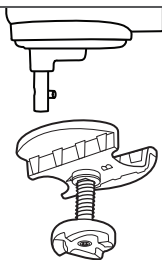
Assurez-vous que le batteur sur socle à OFF (arrêt) et débranchez-le.

**2**

Assurez-vous que la poignée du bol soit en position abaissée et que le bol de congélation et la palette soient en place.

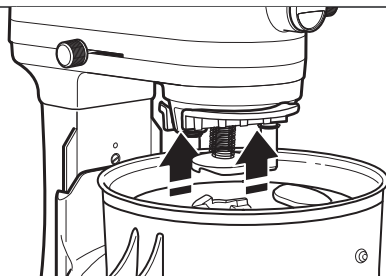


UTILISER L'ACCESSOIRE DE SORBETIÈRE



3

Placer l'ensemble d'entraînement dans le mélangeur pour que le côté B soit près de l'arbre du batteur. Faire glisser l'ensemble d'entraînement sur la tête du moteur jusqu'à ce qu'il ne puisse plus être enfoncé.

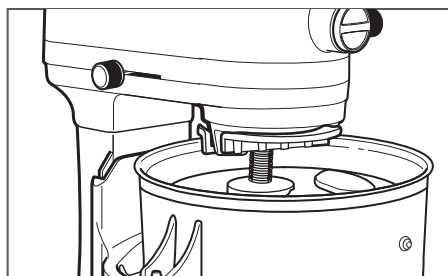


4

Lorsqu'il est bien positionné, les côtés courbés extérieurs de l'ensemble d'entraînement devraient être centrés avec la tête du moteur. S'ils ne sont pas centrés, enfoncer soit plus soit moins l'ensemble d'entraînement jusqu'à ce qu'il soit centré avec la tête du moteur. S'assurer que l'ensemble d'entraînement est bien positionné en appuyant vers le haut.

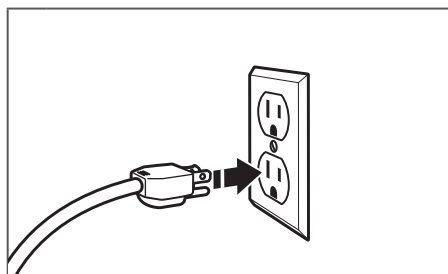


UTILISER L'ACCESSOIRE DE SORBETIÈRE



5

Baisser l'arbre moteur afin d'enclencher le mécanisme d'entraînement sur la palette. Si le mécanisme d'entraînement ne s'enclenche pas sur la palette, faire glisser le mécanisme d'entraînement vers l'arrière ou vers l'avant jusqu'à ce que la palette soit convenablement enclenchée.



6

Branchez le batteur dans une prise mise à la terre à 3 branches.

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

FRANÇAIS

PRÉPARER LA CRÈME GLACÉE

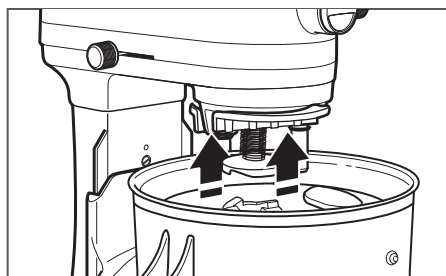
IMPORTANT : Verser le mélange dans le bol de congélation avant de démarrer le batteur pourrait mener à la congélation prématurée et a verrouillage de la palette.

Avant utilisation

Mettez le congélateur au réglage le plus froid. Rangez le bol de congélation dans le congélateur pendant au moins 15 heures. Préparez le mélange de crème glacée à l'avance (consultez les "Conseils pour de bons résultats").



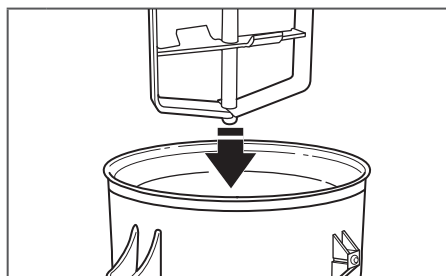
UTILISER L'ACCESSOIRE DE SORBETIÈRE



- 1** Assemblez et engagez le bol de congélation, la palette et l'ensemble d'entraînement.



- 2** Réglez le batteur à la vitesse "STIR" (mélanger) et versez le mélange à crème glacée dans le bol de congélation, mélangez de 20 à 30 minutes ou à la consistance désirée. Ajoutez tous les ingrédients solides tels que fruits, noix, bonbons ou grains de chocolat, après 12 à 25 minutes du processus de mélange.



- 3** Retirez la palette et le bol de congélation et utilisez une spatule en caoutchouc ou une cuillère de plastique ou de bois, transférez la crème glacée aux plats à dessert ou dans un contenant étanche pour le rangement.

REMARQUE : Si la palette commence à glisser et si vous entendez un cliquetis, ceci est un indicateur audible que la crème glacée est prête.

REMARQUE : L'accessoire de sorbetière créera une crème glacée molle. Pour une consistance plus ferme, rangez la crème glacée dans un contenant étanche peu profond dans le congélateur pendant 2 à 4 heures.

IMPORTANT : Ne rangez pas la crème glacée dans le bol de congélation dans le congélateur. Retirer de la crème glacée du bol de congélation avec des cuillères ou des ustensiles de métal pourrait endommager le bol de congélation.





UTILISER L'ACCESSOIRE DE SORBETIÈRE

CONSEILS POUR DE BONNS RÉSULTATS

- Le bol de congélation doit être entièrement congelé pour préparer la crème glacée ou autres desserts congelés.
- Pour de meilleurs résultats, rangez le bol de congélateur où la température est la plus froide pendant au moins 15 heures. Ajuster votre congélateur à son réglage le plus froid aidera le bol de congélation à créer de la crème glacée plus rapidement.
- Ranger le bol de congélation dans le congélateur en tout temps vous offre la flexibilité de préparer rapidement vos desserts congelés préférés.
- Pour les recettes qui doivent être pré-précuites, laissez le mélange refroidir entièrement dans le réfrigérateur.
- Toutes les recettes de mélange doivent être entièrement refroidies dans le réfrigérateur avant de préparer la crème glacée.
- La plupart des recettes de crème glacée demandent un mélange de crème, lait, oeufs et sucre. Le type de crème que vous choisissez déterminera la richesse de saveur et la texture crémeuse du résultat. Le pourcentage plus élevé de graisse dans la crème donnera une crème glacée plus riche et plus crémeuse. Toutes combinaisons peuvent être utilisées en autant que la mesure de liquide reste la même. Les crèmes glacées plus légères se préparent en utilisant plus de lait que de crème ou en éliminant la crème. Le lait écrémé fonctionnera, mais il y aura une différence remarquable de texture.
- En mélangeant une recette de crème glacée qui exige des ingrédients solides comme des fruits, des noix, des bonbons ou des grains de chocolat, il est préférable d'attendre jusqu'aux deux dernières minutes du processus de mélange pour les ajouter.
- La préparation de crème glacée est un processus en deux étapes : conversion et maturation. Mélanger le mélange dans la crème glacée est le processus de conversion qui donnera une consistance de crème glacée semblable à molle. Le processus de maturation se produit dans le congélateur lorsque la crème glacée durcit au cours d'une période de 2 à 4 heures.
- Suivez les vitesses de batteur recommandées. Les vitesses plus rapides ralentiront le processus de conversion.
- Le volume du mélange augmente de beaucoup durant le processus de conversion.
- Le volume du mélange initial ne devrait pas dépasser 1,4 L (46 onces) pour 1,9 L (4 pintes) de crème glacée.
- Rappelez-vous que la congélation réduit la sucrosité, donc les recettes n'ont pas un goût aussi sucré après leur congélation.

TYPE DE LA CRÈME % DE MATIÈRE GRASSE

Crème riche en matière grasse	36 %
Crème à fouetter	30 %
Crème légère	18 %
Crème 11,5% M.G.	10 %

POUR OBTENIR DES INFORMATIONS DÉTAILLÉES SUR L'UTILISATION DE L'ACCESSOIRE DE SORBETIÈRE

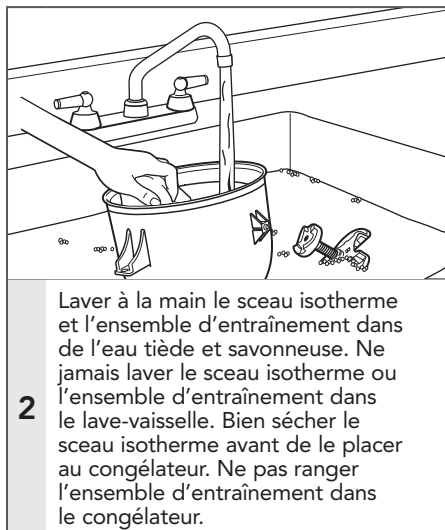
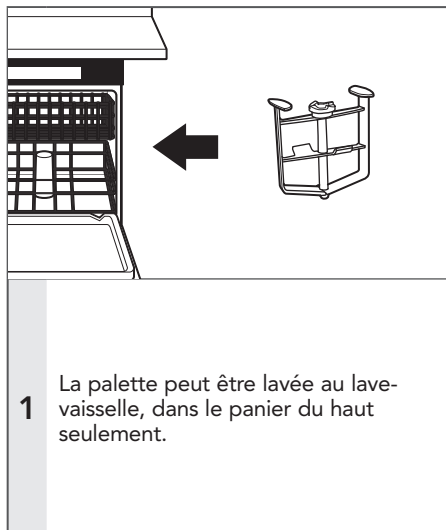
Visiter le kitchenaid.com/quickstart pour des instructions supplémentaires incluant des vidéos, des recettes qui inspirent et des conseils sur la façon d'utiliser l'accessoire de sorbetière.



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NETTOYAGE DE L'ACCESSOIRE DE SORBETIÈRE

IMPORTANT : Laissez le bol de congélation atteindre la température ambiante avant d'essayer de le nettoyer.



POUR OBTENIR DES INFORMATIONS DÉTAILLÉES SUR LE NETTOYAGE DE L'ACCESSOIRE DE SORBETIÈRE

Visiter le kitchenaid.com/quickstart pour des instructions supplémentaires incluant des vidéos, des recettes qui inspirent et des conseils sur la façon d'utiliser l'accessoire de sorbetière.



RECETTES

⚠️ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments contenant des ingrédients périssables tels qu'œufs, produits laitiers et viandes hors du réfrigérateur pendant plus d'une heure.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

CRÈME GLACÉE AU CARAMEL PACANES

- 830 mL (3½ tasses)
de lait entier
- 1 boîte (415 mL
[14 oz.])
de lait concentré
sucré
- 235 mL (1 tasse)
de garniture au
caramel écossais ou
au caramel chaud
préparé (environ
12 oz. [340 g])
- 1 sachet (100 g
[3.4 oz.])
de pudding
instantané de
gâteau au fromage
et de mélange à
garniture de tarte
- 5 mL (1 c. à thé)
de vanille
- 0,5 mL (1/8 c. à thé)
de sel
- 235-355 mL (1-1½ cups)
de pacanes
grossièrement
hachées

Dans un bol moyen, placez tous les ingrédients sauf les pacanes. Fouettez jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé et le pudding dissout. Couvrez et réfrigérez bien pendant au moins 5 heures.

Assemblez et engagez le bol de congélation, la palette et l'assemblage d'entraînement tel qu'indiqué dans les instructions de l'accessoire. Utilisez la vitesse 1 (STIR) (mélanger). Utilisez un contenant avec un bec verseur et versez le mélange dans le bol de congélation. Continuez à vitesse 1 (STIR) (mélanger) pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que vous ayez la consistance désirée en ajoutant les pacanes durant la dernière minute de congélation. Transférez immédiatement la crème glacée dans des plats de service ou congelez dans un contenant étanche.

Donne : 16 portions (120 mL [1/2 tasse] par portion).

Par portion : environ 240 cal, 5 g pro, 35 g glucides, 10 g gras total, 3.5 g graisses saturées, 15 mg chol, 230 mg sod.



RECETTES

CRÈME GLACÉE À LA VANILLE FRANÇAISE

590 mL (2½ tasses)
de crème
11,5% M.G.

8 jaunes d'oeuf

235 mL (1 tasse)
de sucre

590 mL (2½ tasses)
de crème à fouetter

20 mL (4 c. à thé)
de vanille

0,5 mL (1/8 c. à thé)
de sel

Dans une casserole moyenne à feu moyen, réchauffez la crème 11,5% M.G. jusqu'à ce qu'elle soit très chaude, sans bouillir et en brassant souvent. Retirez de la chaleur et mettez de côté.

Placez les jaunes d'oeuf et le sucre dans le bol du batteur. Installez le bol et le fouet métallique au batteur. Mettez le batteur à la vitesse 2 et mélangez pendant 30 secondes ou jusqu'à ce que le tout soit mélangé et un peu épaissi. Continuez à la vitesse 2 très graduellement, ajoutez la crème 11,5% M.G. et continuez jusqu'à ce que tout soit bien mélangé. Remettez le mélange dans la casserole moyenne et faites cuire à feu moyen jusqu'à ce que de petites bulles se forment autour du bord et que le mélange fume en brassant constamment. Ne faites pas bouillir. Transférez le mélange de crème 11,5% M.G. dans le large bol tout en brassant et incorporant le crème fouettée, la vanille et le sel. Couvrez et refroidissez bien pendant au moins 8 heures.

Assemblez et engagez le bol de congélation, la palette et l'assemblage d'entraînement tel qu'indiqué dans les instructions de l'accessoire. Utilisez la STIR (vitesse 1). Utilisez un contenant avec un bec verseur et versez le mélange dans le bol de congélation. Continuez à STIR (vitesse 1) pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que vous ayez la consistance désirée. Transférez immédiatement la crème glacée dans des plaats de service ou congelez dans un contenant étanche.

Donne : 16 portions (120 mL [1/2 tasse] par portion).

Par portion : environ 260 calories, 3 g pro, 16 g glucides, 20 g gras total, 12 g graisses saturées, 165 mg chol, 50 mg sod.

VARIATIONS

Crème glacée aux fraises fraîches

Dans un bol moyen, combinez 475 mL (2 tasse) de fraises tranchées fraîches (ou d'autres fruits frais) et 10 à 15 mL (2 à 3 c. à thé) de sucre, si désiré. Laissez reposer tandis que la crème glacée est traitée. Ajoutez durant les 3 à 5 dernières minutes de temps de congélation.

Donne : 20 portions (120 mL [1/2 tasse] par portion).

Par portion : environ 210 calories, 3 g pro, 14 g glucides, 16 g gras total, 10 g graisses saturées, 135 mg chol, 40 mg sod.

Crème glacée Cookies 'n Crème

Ajoutez 355 mL (1½ tasses) de biscuits sandwichs au chocolat fourrés à la crème, hachés (ou autres biscuits, noix ou bonbons) durant les dernières minutes ou 2 de temps de congélation.

Donne : 19 portions (120 mL [1/2 tasse] par portion).

Par portion : environ 230 cal, 3 g pro, 16 g glucides, 18 g gras total, 10 g graisses saturées, 140 mg chol, 70 mg sod.





RECETTES

GELATO CRÉMEUX CITRON-ORANGE

475 mL (2 tasse)
2 de lait à matière
grasse réduite (2%)
4 (5 x 2 cm [2 x 3/4-po])
languettes de
zeste d'orange
4 (5 x 2 cm [2 x 3/4-po])
languettes de
zeste de citron
6 grains de café
5 jaunes d'œuf
175 mL (3/4 tasse)
de sucre

Ébouillantez le lait avec le zeste d'orange, le zeste de citron et les grains de café dans une casserole lourde moyenne.

Fouettez les jaunes d'œuf et le sucre dans un bol moyen. Ajoutez la moitié du lait graduellement en fouettant dans les jaunes d'œuf. Remettez les jaunes d'œuf dans la casserole avec le reste du lait. Brassez à feu bas jusqu'à ce que le mélange épaississe un peu et laisse des traces sur la cuillère lorsque vous passez le doigt environ 8 minutes sans faire bouillir. Passez dans le bol moyen. Réfrigérez jusqu'à ce que le tout soit bien refroidi.

Assemblez et engagez le bol de congélation, la palette et l'assemblage d'entraînement tel qu'indiqué dans les instructions de l'accessoire. Utilisez un contenant avec un bec verseur et versez le mélange dans le bol de congélation. Continuez à STIR (vitesse 1) pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que vous ayez la consistance désirée. Transférez la crème glacée dans un contenant étanche et congelez plusieurs heures pour laisser les saveurs se développer. Vous pouvez le préparer jusqu'à 4 jours à l'avance. Si le produit est gelé solide, laissez amollir un peu dans le réfrigérateur environ 20 minutes avant de servir.

Donne : 8 portions (120 mL [1/2 tasse] par portion).

Par portion : environ 135 calories, 4 g pro, 21 g glucides, 4 g gras total, 2 g graisses saturées, 133 mg chol, 30 mg sod.



RECETTES

SORBET AUX FRAMBOISES FRAÎCHES

- 1,5 L (6 tasse)
de framboises
- 90 mL (1/4 tasse plus
2 c. à soupe)
d'eau
- 295 mL (1 1/4 tasse)
de Simple sirop
(recette suit)

Combinez les framboises et l'eau dans un bol du robot culinaire avec une lame de métal. Traitez jusqu'à ce que le tout soit très lisse, versez par une passoire fine en pressant un peu sur les produits solides dans la passoire pour extraire autant de liquide que possible sans forcer les solides à travers la passoire. Jetez les produits solides. Versez le liquide dans un contenant étanche et réfrigérez jusqu'à ce que le tout soit refroidi, au moins 8 heures.

Assemblez et engagez le bol de congélation, la palette et l'assemblage d'entraînement tel qu'indiqué dans les instructions de l'accessoire. Utilisez la STIR (vitesse 1). Combinez le jus de framboises et le simple sirop refroidis. Utilisez un contenant avec un bec verseur et versez le mélange dans le bol de congélation. Continuez à la STIR (vitesse 1) pendant 7 à 12 minute ou jusqu'à ce que vous ayez la consistance désirée. Transférez immédiatement le sorbet dans un contenant étanche et congelez au moins 2 heures avant de servir.

Donne : 8 portions (235 mL [1 tasse] par portion).

Par portion : environ 234 cal, 1 g pro, 59 g glucides,
1 g gras total, 0 graisses saturées, 0 mg chol,
1 mg. sod.

Simple sirop

- 475 mL (2 tasses)
de sucre
- 475 mL (2 tasses)
d'eau

Dans une casserole, combinez le sucre et l'eau. Amenez à ébullition à feu moyen-haut, faites cuire en brassant jusqu'à ce que le sucre soit entièrement dissout, environ 10 minutes. Transférez à un bain de glace en brassant jusqu'à ce que le tout soit bien refroidi. Réfrigérez jusqu'à ce que vous soyez prêt à l'utiliser.



RECETTES

AUTRES SORBETS

CONSEIL : Substituez les quantités suivantes d'ingrédients pour les ingrédients indiqués précédemment pour préparer ces sorbets.

SAVEUR	FRUIT	PLUS EAU	PLUS SIMPLE SIROP
Citron	475 mL (2 tasses) de jus de citron	Aucun	295 mL (1¼ tasses)
Mangue	475 mL (2 tasses) hachées	60 à 120 mL (1/4 à 1/2 tasse)	295 mL (1¼ tasses)
Kiwi	475 mL (2 tasses) hachées	120 mL (1/2 tasse plus 1 c. à soupe) (15 mL) lime juice	295 mL (1¼ tasses)
Ananas	475 mL (2 tasses) hachées	75 mL (1/4 tasse plus 1 c. à soupe) de jus de lime	295 mL (1¼ tasses)
Bleuets	1,2 L (5 tasses)	90 mL (1/4 tasse plus 2 c.à soupe) de jus de lime	295 mL (1¼ tasses)

FRANÇAIS



RECETTES

SORBET MANGUE À LA MENTHE

- 235 mL (1 tasse)
sucre
- 710 mL (2 tasses)
de lait entier
- 60 mL (1/4 tasse)
de sirop
de maïs léger
- 3 mangues mûres, pelées
dénoyautées et
hachées (environ
710 mL [3 tasses])
- 30 mL (2 c. à soupe)
de jus de lime
ou de citron
- 10 mL (2 c. à thé)
de menthe fraîche
finement hachée,
si désiré

Dans une casserole moyenne, combinez le sucre, le lait et le sirop de maïs. Réchauffez à feu moyen en brassant souvent et jusqu'à ce que le mélange soit très chaud, sans bouillir. Retirez de la chaleur et mettez de côté.

Placez les mangues et le jus de lime dans le bol du robot culinaire et utilisez la lame polyvalente pour transformer jusqu'à ce que le tout soit lisse. Ajoutez le mélange de mangue et la menthe au mélange de lait. Couvrez et refroidissez bien pendant au moins 8 heures.

Assemblez et engagez le bol de congélation, la palette et l'assemblage d'entraînement tel qu'indiqué dans les instructions de l'accessoire. Utilisez la STIR (vitesse 1). Utilisez un contenant avec un bec verseur et versez le mélange dans le bol de congélation. Continuez à la STIR (vitesse 1) pendant 7 à 12 minutes ou jusqu'à ce que vous ayez la consistance désirée. Transférez immédiatement le sorbet dans des plats de service ou congelez dans un contenant étanche.

Donne : 14 portions (1/2 tasses [120 mL] par portion).

Par portion : environ 130 cal, 2 g pro, 29 g glucides, 2 g gras total, 1 g graisses saturées-, 5 mg chol, 30 mg sod.



GARANTIE ET DÉPANNAGE

GARANTIE ET DÉPANNAGE DE L'ACCESSOIRE DE SORBETIÈRE KITCHENAID® POUR LES 50 ÉTATS DES ÉTATS-UNIS, LE DISTRICT FÉDÉRAL DE COLUMBIA, PORTO RICO ET LE CANADA

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

Durée de la garantie :	Garantie complète d'un an à compter de la date d'achat.
KitchenAid prendra en charge les éléments suivants à votre choix : 	KitchenAid prendra en charge les éléments suivants à votre choix : Remplacement sans difficulté de l'accessoire de sorbetière. Voir la page suivante pour plus de détails concernant la procédure à suivre pour un dépannage, ou appeler le numéro sans frais 1-800-541-6390 du Centre eXpérience clientèle. OU Les frais des pièces de rechange et de main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. Le service doit être fourni par un centre de dépannage agréé KitchenAid.
KitchenAid ne paiera pas pour :	A. Les réparations lorsque l'accessoire de sorbetière est utilisé à des fins autres qu'un usage domestique unifamilial normal. B. Les dommages causés par : accident, altération, mésusage ou abus. C. Tout frais d'expédition ou de manutention pour livrer l'accessoire de sorbetière à un centre de dépannage agréé. D. Les pièces de rechange ou frais de main d'œuvre pour l'accessoire de sorbetière lorsqu'il est utilisé à l'extérieur des 50 États des États-Unis, du district fédéral de Columbia, de Porto Rico et du Canada.
CLAUDE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS DANS LA MESURE APPLICABLE LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT EXCLUES DANS LA MESURE AUTORISÉES PAR LA LOI. TOUTE GARANTIE IMPLICITE POUVANT ÊTRE IMPOSÉE PAR LA LOI EST LIMITÉE À UN AN, OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS LA LIMITATION DE LA DURÉE DE VALIDITÉ DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER; PAR CONSÉQUENT LES LIMITATIONS OU EXCLUSIONS STIPULÉES DANS LES PRÉSENTES PEUVENT NE PAS VOUS ÊTRE APPLICABLES. SI CE PRODUIT NE FONCTIONNE PAS TEL QUE GARANTI, LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT CONSISTE À EN OBTENIR LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. KITCHENAID ET KITCHENAID CANADA DÉCLINENT TOUTE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre.	



GARANTIE ET DÉPANNAGE

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

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

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

À réception de l'accessoire de sorbetière de rechange, utiliser le carton et les matériaux d'emballage pour emballer l'accessoire de sorbetière d'origine.

GARANTIE DE REMPLACEMENT SANS DIFFICULTÉ – CANADA

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

Si l'accessoire de sorbetière cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler notre

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

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

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

Aux États-Unis et à Porto Rico :

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

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

En dehors des États-Unis et de Porto Rico :

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

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

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

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



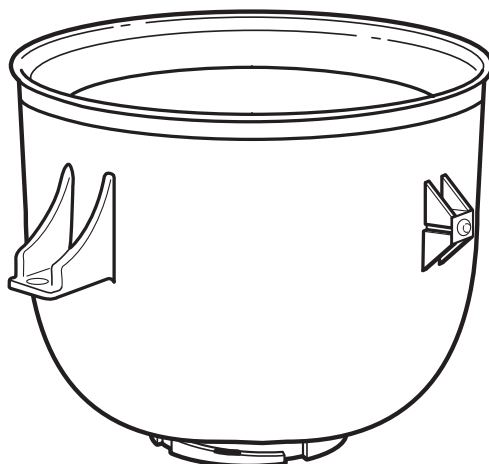


PIÉZAS Y CARACTERÍSTICAS

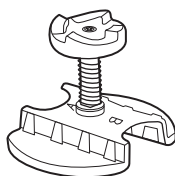
PIÉZAS Y ACCESORIOS

NOTA: El tazón congelador debe estar completamente congelado para hacer helado.

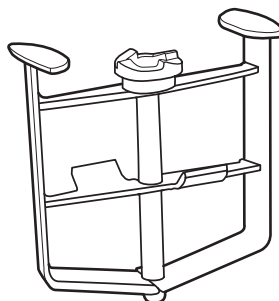
IMPORTANTE: Nunca lave el tazón congelador en un lavaplatos.



Tazón
congelador



Ensamble de la
transmisión



Agitador



SEGURIDAD DE LA FABRICADORA DE HELADOS

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

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA".

Estas palabras significan:

! PELIGRO

Si no sigue las instrucciones de inmediato, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

! ADVERTENCIA

Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

Todos los mensajes de seguridad le dirán el peligro potencial, le dirán cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

Advertencias de la Proposición 65 del estado de California:

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

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

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

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

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse del riesgo de una descarga eléctrica, no introduzca la batidora al agua u otros líquidos.
3. Es necesaria una supervisión estricta cuando cualquier aparato es utilizado si hay niños alrededor.
4. Desenchúfela de la toma de corriente antes de ponerle o quitarle partes y antes de lavarla.
5. Evite tocar las partes que estén en movimiento. Aleje los dedos de la abertura de descarga.





SEGURIDAD DE LA FABRICADORA DE HELADOS

6. No utilice la batidora con cables o enchufes dañados o si la batidora no ha funcionado correctamente, ha sufrido caídas o si presenta algún tipo de daño. Devuelva la batidora al Centro de Servicio Autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
7. El uso de aditamentos no recomendados o que no sean de KitchenAid puede provocar un incendio, descarga eléctrica o lesión.
8. No utilice la batidora en exteriores.
9. No deje colgando el cable fuera del filo de la mesa o del mostrador.
10. No permita que el cable toque alguna superficie caliente, como la estufa.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

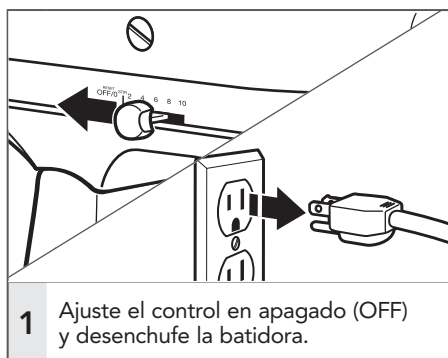
Este product está diseñado exclusivamente para uso doméstico.

UTILIZACIÓN DE LA FABRICADORA DE HELADOS

CONECTAR DE LA FABRICADORA DE HELADOS PARA LA BATIDORA DE CABEZA MÓVIL

Antes del primer uso

Antes de usar el aditamento, quite la etiqueta de "No sumergir en agua". La batidora es apta para lavavajillas. El tazón para congelar y la unidad de transmisión deben ser lavados a mano.



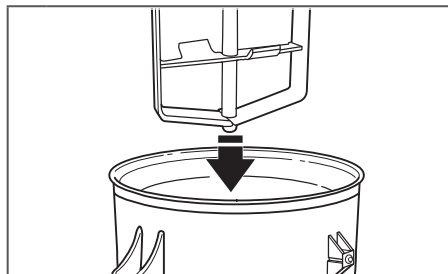
IMPORTANTE: No vierta la mezcla de helado en el tazón congelador hasta que todas las partes estén armadas y la batidora esté funcionando.

NOTA: Utilice el tazón congelador inmediatamente después de sacarlo del congelador, ya que al hacerlo comienza a descongelarse.

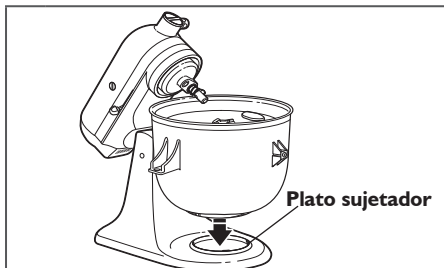
ESPAÑOL



UTILIZACIÓN DE LA FABRICADORA DE HELADOS

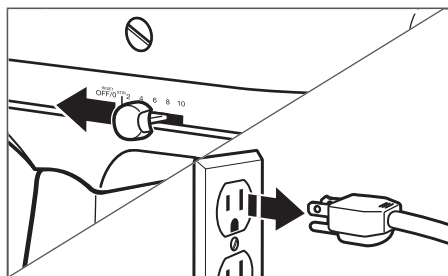


- 3** Coloque el agitador dentro del tazón congelador.

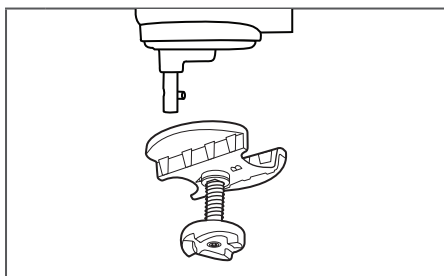


- 4** Coloque el tazón congelador sobre el plato sujetador.

CONECTAR EL ENSAMBLE DE LA TRANSMISIÓN A LA BATIDORA DE CABEZA MÓVIL



- 1** Asegúrese la batidora esté apagado (Off) y desenchufada. La cabeza del motor debe seguir elevada y el tazón congelador y agitador deben estar instalados

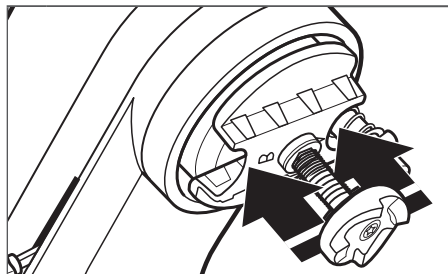


- 2** Ubique la unidad de transmisión en el mezclador de manera que el lado A esté lo más cerca posible del eje del batidor. Deslice la unidad de transmisión sobre la cabeza del motor hasta que no se deslice más.





UTILIZACIÓN DE LA FABRICADORA DE HELADOS



3

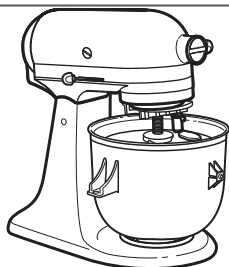
Cuando el ensamblaje esté correcto, los bordes curvos exteriores de la unidad de transmisión deberán estar centrados sobre la cabeza del motor. Si no están centrados, deslice la unidad de transmisión hacia atrás o hacia delante hasta que quede centrada en la cabeza del motor. Cerciórese de que la unidad de transmisión esté segura en su lugar presionando hacia arriba.



4

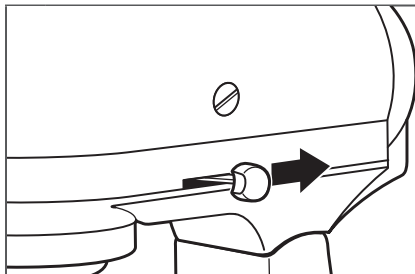
Antes de mezclar, baje la cabeza del motor para enganchar el mezclador con la unidad de transmisión. Si el mezclador no se engancha en la unidad de transmisión, deslice dicha unidad hacia atrás o hacia delante hasta que el mezclador se enganche correctamente.

ESPAÑOL



5

Asegúrese que la cabeza del motor esté completamente bajada.



6

Mueva la palanca de cierre a la posición de cierre (Lock). Antes de batir, pruebe el cierre intentando levantar la cabeza del motor.



UTILIZACIÓN DE LA FABRICADORA DE HELADOS

⚠ PELIGRO

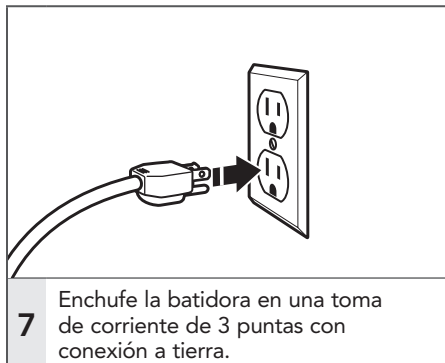


Peligro de Choque Eléctrico

Las mediciones de voltaje para diagnóstico deberán ser realizadas solamente por técnicos autorizados.

Después de realizar mediciones de voltaje, desconecte el suministro de energía antes del servicio.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o choque eléctrico.



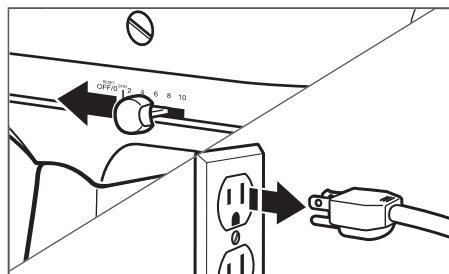
7

Enchufe la batidora en una toma de corriente de 3 puntas con conexión a tierra.

CONECTAR LA FABRICADORA DE HELADOS PARA LA BATIDORA DE TAZÓN SEPARABLE

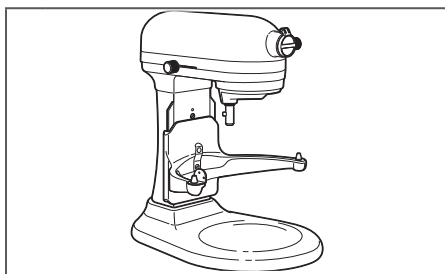
Antes del primer uso

Antes de usar el aditamento, quite la etiqueta de "No sumergir en agua". La batidora es apta para lavavajillas. El tazón para congelar y la unidad de transmisión deben ser lavados a mano.



1

Ajuste el control en apagado (OFF) y desenchufe la batidora.



2

Coloque la manija para levantar el recipiente en la posición bajada y retire el recipiente de la batidora.

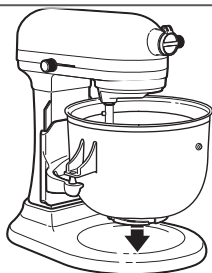
IMPORTANTE: No vierta la mezcla de helado en el tazón congelador hasta que todas las partes estén armadas y la batidora esté funcionando.

NOTA: Utilice el tazón congelador inmediatamente después de sacarlo del congelador, ya que al hacerlo comienza a descongelarse.



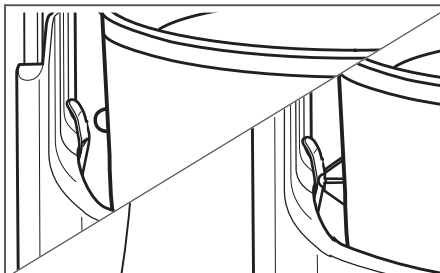


UTILIZACIÓN DE LA FABRICADORA DE HELADOS



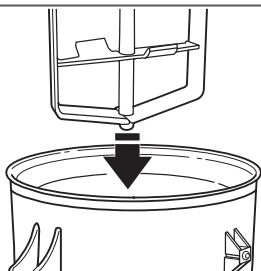
3

Coloque el tazón congelador en su lugar sobre los pernos localizadores. Presione hacia abajo en la parte trasera del tazón congelador hasta que el perno del tazón se introduzca en el pestillo haciendo clic.



NOTA: El tazón congelador está diseñado para ajustarse a todas las batidoras de tazón separable. Si el perno del tazón en la parte posterior es demasiado corto o demasiado largo para introducirse en el pestillo, retire y gire el tazón de modo que el perno opuesto quede. Repita etapa 3.

ESPAÑOL



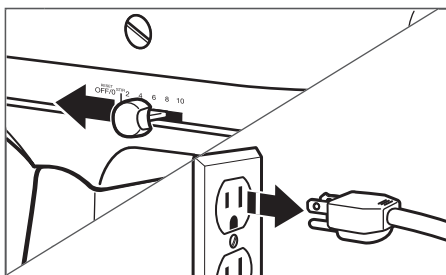
4

Cologue el agitador dentro del tazón congelador.

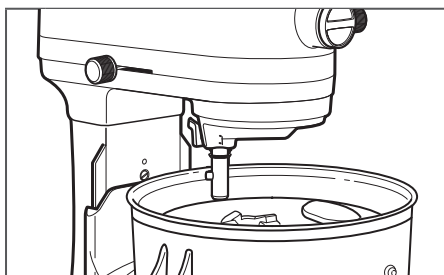


UTILIZACIÓN DE LA FABRICADORA DE HELADOS

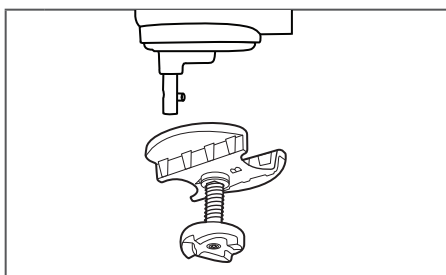
CONECTAR EL ENSAMBLE DE LA TRANSMISIÓN PARA LA BATIDORA DE TAZÓN SEPARABLE



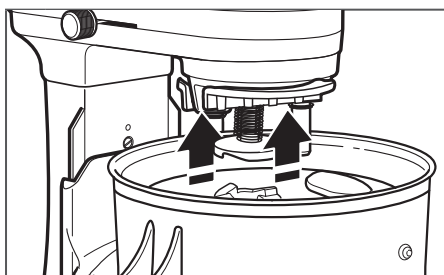
- 1** Asegúrese que la batidora sigue apagado (Off) y este desenchufada.



- 2** Asegúrese que la manija del tazón separable aún esté en la posición bajada y el tazón congelador y el agitador estén instalados.



- 3** Ubique la unidad de transmisión en el mezclador de manera que el lado B esté lo más cerca posible del eje del batidor. Deslice la unidad de transmisión sobre la cabeza del motor hasta que no se deslice más.

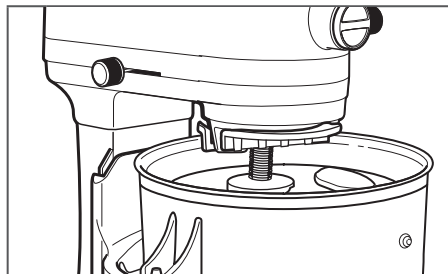


- 4** Cuando el ensamblaje esté correcto, los bordes curvos exteriores de la unidad de transmisión deberán estar centrados sobre la cabeza del motor. Si no están centrados, deslice la unidad de transmisión hacia atrás o hacia delante hasta que quede centrada en la cabeza del motor. Cerciórese de que la unidad de transmisión esté segura en su lugar presionando hacia arriba.



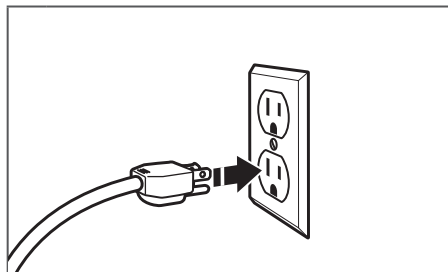


UTILIZACIÓN DE LA FABRICADORA DE HELADOS



5

Antes de mezclar, levante el tazón para enganchar el mezclador con la unidad de transmisión. Si el mezclador no se engancha en la unidad de transmisión, deslice dicha unidad hacia atrás o hacia delante hasta que el mezclador se enganche correctamente.



6

Enchufe en una toma de corriente de 3 terminales con conexión a tierra.

! PELIGRO



Peligro de Choque Eléctrico

Las mediciones de voltaje para diagnóstico deberán ser realizadas solamente por técnicos autorizados.

Después de realizar mediciones de voltaje, desconecte el suministro de energía antes del servicio.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o choque eléctrico.

ESPAÑOL

CÓMO HACER HELADO

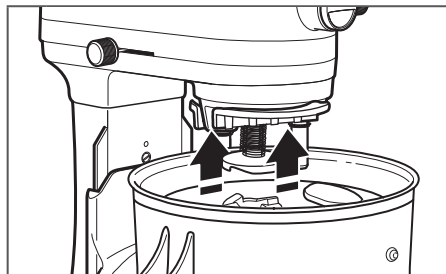
IMPORTANTE: Verter la mezcla en el tazón congelador antes de prender la batidora puede hacer que la mezcla se congele prematuramente y trabaje el agitador.

Antes del uso

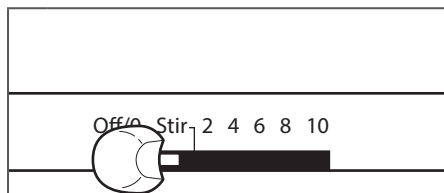
Ajuste el congelador a la temperatura más fría. Guarde el tazón congelador en el congelador durante al menos 15 horas. Prepare la mezcla del helado con anticipación (lea los "Consejos para obtener resultados ideales").



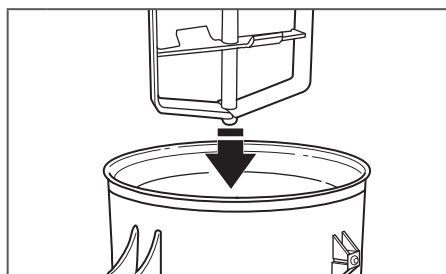
UTILIZACIÓN DE LA FABRICADORA DE HELADOS



- 1** Arme y conecte el tazón congelador, el agitador y el ensamble de la transmisión.



- 2** Ponga la batidora en velocidad de "STIR" (revolver) y vierta la mezcla del helado dentro del tazón congelador, mezcle durante 20 a 30 minutos o hasta conseguir la consistencia deseada. Agregue cualquier ingrediente sólido como frutas, frutos secos, dulces o chispas de chocolate después de haber batido durante 12 a 15 minutos.



- 3** Retire el agitador y el tazón congelador y, utilizando una espátula de goma o un cucharón de plástico o madera, sirva el helado en platitos para postre o páselo a un recipiente hermético para guardarlo.

NOTA: Si el agitador comienza a resbalar y a hacer un sonido de clic, esto significa que el helado está listo.

NOTA: El aditament la fabricadora de helados producirá un helado de consistencia suave. Para obtener una consistencia más firme, guarde el helado en un recipiente hermético poco profundo en el congelador de 2 a 4 horas.

IMPORTANTE: No guarde el helado en el tazón congelador en el congelador. Sacar el helado endurecido del tazón congelador con cucharas o utensilios metálicos puede dañar el tazón congelador.





UTILIZACIÓN DE LA FABRICADORA DE HELADOS

CONSEJOS PARA OBTENER RESULTADOS IDEALES

- El tazón congelador debe estar completamente congelado para hacer helado u otros postres congelados.
- Para obtener los mejores resultados, guarde el tazón congelador en el fondo del congelador, donde la temperatura es más fría, durante al menos 15 horas. Ajustar el congelador a la temperatura más fría ayudará a que el tazón congelador produzca helado más firme con mayor rapidez.
- Guardar el tazón congelador en el congelador en todo momento le brinda la flexibilidad de hacer sus postres congelados favoritos siempre que lo desee.
- Para recetas que necesiten prepararse con antelación, permita que la mezcla se enfríe por completo en el refrigerador.
- Todas las recetas de mezclas necesitan enfriarse por completo en el refrigerador antes de hacer helado.
- La mayoría de las recetas de helado requieren una combinación de crema, leche, huevos y azúcar. El tipo de crema que seleccione determinará la riqueza del sabor y la cremosidad de la textura del producto final. Entre mayor sea el porcentaje de grasa en la crema, su helado será más rico y cremoso. Se puede utilizar cualquier combinación, siempre y cuando el volumen de líquido sea el mismo. Se pueden hacer helados más ligeros utilizando más leche que crema o eliminando la crema. Se puede utilizar leche descremada, pero habrá una diferencia notable de textura.
- Al batir una receta de helado que utilice ingredientes sólidos como frutas, frutos secos, dulces o chispas de chocolate, es mejor esperar hasta los últimos dos minutos del proceso de batido para agregarlos.
- La fabricación de helado es un proceso que consta de dos partes: conversión y maduración. Batir la mezcla para convertirla en helado es el proceso de conversión que producirá una consistencia del helado similar a la crema de helado. El proceso de maduración se lleva a cabo en el congelador, donde el helado se endurecerá durante un período de 2 a 4 horas.
- Use las velocidades de batido recomendadas. Las velocidades más altas retrasarán el proceso de conversión.
- El volumen de la mezcla aumenta de manera importante durante el proceso de conversión.
- El volumen inicial de la mezcla no deberá exceder de 46 onzas (1.4 L) para producir 2 cuartos de galón (1.9 L) de helado.
- Tome en cuenta que la congelación reduce la dulzura, de modo que las recetas no tendrán un sabor tan dulce una vez que se congelen.

TIPO DE CREMA % DE GRASA

Crema pesada	36 %
Crema batida	30 %
Crema ligera	18 %
Mezcla de mitad cremay mitad leche	10 %

PARA OBTENER INFORMACIÓN DETALLADA SOBRE EL USO DEL ADITAMENTO DE LA FÁBRICA DE HELADOS

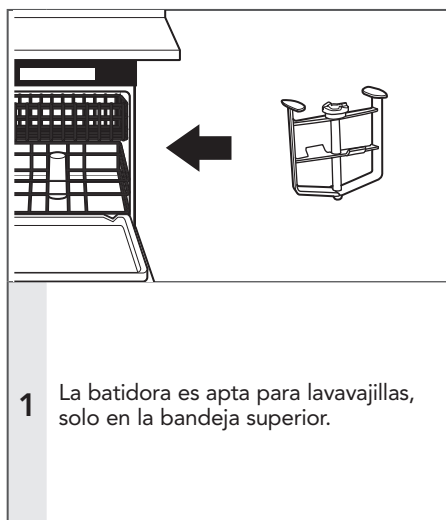
Visite kitchenaid.com/quickstart para ver instrucciones adicionales con videos, recetas inspiradoras y consejos sobre cómo usar de la fabricadora de helados.



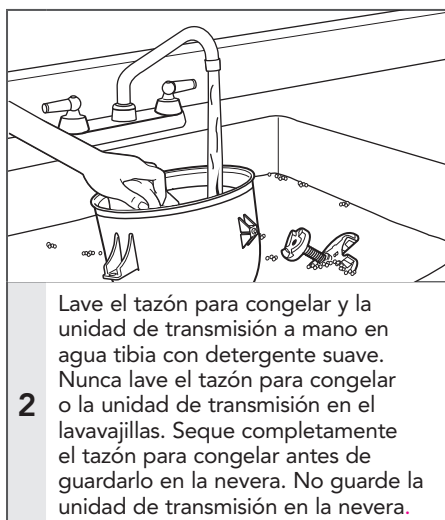
CUIDADO Y LIMPIEZA

LIMPIEZA LA FABRICADORA DE HELADOS

IMPORTANTE: Permita que el tazón congelador esté a temperatura ambiente antes de intentar limpiarlo.



- 1** La batidora es apta para lavavajillas, solo en la bandeja superior.



- 2** Lave el tazón para congelar y la unidad de transmisión a mano en agua tibia con detergente suave. Nunca lave el tazón para congelar o la unidad de transmisión en el lavavajillas. Seque completamente el tazón para congelar antes de guardarlo en la nevera. No guarde la unidad de transmisión en la nevera.

PARA OBTENER INFORMACIÓN DETALLADA SOBRE LA LIMPIEZA DEL ADITAMENTO DE LA FABRICADORA DE HELADOS

Visite kitchenaid.com/quickstart para ver instrucciones adicionales con videos, recetas inspiradoras y consejos sobre cómo usar de la fabricadora de helados.



RECETAS

! ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

No permita que los alimentos que contengan ingredientes perecederos tales como huevos, productos lácteos y carnes, permanezcan fuera del refrigerador por más de una hora.

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

ESPAÑOL

HELADO DE CARAMELO Y NUECES

- 830 mL (3 ½ tazas)
de leche entera
- 1 lata (415 mL [14 oz.])
de leche
condensada
endulzada
- 235 mL (1 taza)
de caramelo
derretido o dulce
de mantequilla
(aproximadamente
340 g [12 oz.])
- 1 paquete (100 g [3.4 oz.])
de mezcla
instantánea de
pastel de queso
y relleno para tarta
- 5 mL (1 cucharadita)
de vainilla
- .5 mL (1/8 cucharadita)
de sal
- 235-355 mL (1-1½ tazas)
de nueces picadas
en trozos grandes

En un tazón mediano, coloque todos los ingredientes excepto las nueces. Bata hasta que se combine bien y se haya disuelto la mezcla instantánea. Cubra y ponga a enfriar completamente durante por lo menos 6 horas.

Arme y conecte el tazón congelador, el agitador y el ensamble de la transmisión de acuerdo con las instrucciones del aditamento. Seleccione la velocidad 1 (Stir [Revolver]). Utilizando un recipiente con pico, vierta la mezcla en el tazón congelador. Continúe en velocidad 1 (Stir [Revolver]) de 15 a 20 minutos o hasta obtener la consistencia deseada, agregando las nueces durante el último minuto del tiempo de congelación. Sirva de inmediato el helado en platitos o congélelo en un recipiente hermético.

Rinde: 16 porciones (120 mL [1/2 taza] por porción).

Por porción: cerca de 240 cal, 5 g pro, 35 g carb, 10 g grasas totales, 3.5 g grasas sat, 15 mg col, 230 mg sod.



RECETAS

HELADO DE VAINILLA FRANCESA

2½ tazas (590 mL)
de mezcla de mitad
leche y mitad crema
8 yemas de huevo
1 taza (235 mL)
de azúcar
2½ tazas (590 mL)
de crema batida
4 cucharaditas (20 mL)
de vainilla
1/8 cucharadita (.5 mL)
de sal

En una cacerola mediana a media flama, caliente la mezcla de mitad leche y mitad crema hasta que esté muy caliente pero que no hierva, y agite con frecuencia. Retire de la flama y colóquela aparte.

Coloque las yemas y el azúcar en un tazón. Coloque el tazón y el batidor de alambre en la batidora. Seleccione la velocidad 2 y bata por alrededor de 30 segundos o hasta que esté bien mezclado y ligeramente espeso. Continúe en la velocidad 2 y, de manera muy gradual, agregue la mezcla de mitad leche y mitad crema; mezcle hasta que esté bien batida. Devuelva la mezcla de mitad leche y mitad crema a la cacerola mediana; cocine a media flama hasta que se formen pequeñas burbujas alrededor del borde y la mezcla despida vapor, revolviendo constantemente. No deje que hierva. Cambie la mezcla de mitad leche y mitad crema a un tazón grande; agregue la crema batida, la vainilla y la sal y agite. Cubra y ponga a enfriar completamente por al menos 8 horas.

Arme y conecte el tazón congelador, el agitador y el ensamble de la transmisión de acuerdo con las instrucciones del aditamento. Seleccione la velocidad 1 (Stir [Revolver]). Utilizando un recipiente con pico, vierta la mezcla en el tazón congelador. Continúe en velocidad 1 (Stir [Revolver]) de 15 a 20 minutos o hasta obtener la consistencia deseada. Sirva de inmediato el helado en platitos o congélelo en un recipiente hermético.

Rinde: 16 porciones (120 mL [1/2 taza] por porción).

Por porción: cerca de 260 cal, 3 g pro, 16 g carb, 20 g grasas totales, 12 g grasas sat, 165 mg col, 50 mg sod.

VARIACIONES

Helado de fresas frescas

En un tazón mediano, combine 475 mL (2 tazas) de fresas frescas picadas (ou otra fruta fresca) y de 10 to 15 mL (2 a 3 cucharaditas) de azúcar, si gusta. Agregue durante los últimos 3 a 5 minutos del tiempo de congelación.

Rinde: 20 porciones (120 mL [1/2 taza] por porción).

Por porción: cerca de 210 cal, 3 g pro, 14 g carb, 16 g grasas totales, 10 g grasas sat, 135 mg col, 40 mg sod.

Helado de Cookies 'n Cream

Agregue 355 mL (1½ tazas) de galletas sándwich de chocolate rellenas (u otras galletas, frutos secos o dulces) durante los últimos 1 a 2 minutos del tiempo de congelación.

Rinde: 19 porciones (120 mL [1/2 taza] por porción).

Por porción: cerca de 230 cal, 3 g pro, 16 g carb, 18 g grasas totales, 10 g grasas sat, 140 mg col, 70 mg sod.





RECETAS

HELADO CREMOSO DE LIMÓN Y NARANJA

475 mL (2 tazas) de leche
baja en grasas (2%)

4 tiras de cáscara de
naranja (5 x 2 cm
[2 x 3/4 -pulg.]

4 tiras de cáscara de limón
(5 x 2 cm
[2 x 3/4 -pulg.]

6 granos de café

5 yemas de huevo

175 mL (3/4 taza)
de azúcar

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

Bata las yemas y el azúcar en un tazón medio para mezclar. Agregue de forma gradual la mitad de la mezcla de leche a las yemas sin dejar de batir. Devuelva las yemas a la cacerola con la leche restante. Agite a flama baja hasta que la mezcla espese ligeramente y que al pasar una cuchara por encima deje un rastro, por alrededor de 8 minutos, procurando que no hierva. Escurra en un tazón mediano. Refrigere hasta que esté bien fría.

Arme y conecte el tazón congelador, el agitador y el ensamble de la transmisión de acuerdo con las instrucciones del aditamento. Seleccione velocidad 1 (Stir [Revolver]). Utilizando un recipiente con pico, vierta la mezcla en el tazón congelador. Continúe en velocidad 1 (Stir [Revolver]) de 15 a 20 minutos o hasta obtener la consistencia deseada. Pase el helado a un recipiente hermético y enfríe por varias horas para permitir que agarre sabor. Se puede preparar con hasta cuatro días de anticipación. Si se congeló, póngalo en el refrigerador alrededor de 20 minutos para que se suavice antes de servirlo.

Rinde: 8 porciones (120 mL [1/2 taza] por porción).

Por porción: cerca de 135 cal, 4 g pro, 21 g carb, 4 g grasas totales, 2 g grasas sat, 133 mg col, 30 mg sod.

ESPAÑOL



RECETAS

SORBETE FRESCO DE FRAMBUESA

1.5 L (6 tazas)
de frambuesas
60 mL (1/4 taza) más 30
mL (2 cucharadas)
de agua
295 mL (1¼ tazas)
de jarabe sencillo
(a continuación la
receta)

Combine las frambuesas y el agua en el tazón de un procesador de alimentos equipado con una cuchilla metálica. Licue hasta obtener una mezcla homogénea, vierta el líquido a través de un colador de alambre fino, presionando ligreamente los sólidos que se atoren en el colador para extraer la mayor cantidad de líquido posible, pero sin forzarlos a través de colador. Deseche los sólidos. Vierta el líquido en un recipiente hermético y refrigere hasta que se enfríe perfectamente, durante 8 horas como mínimo.

Arme y conecte el tazón congelador, el agitador y el ensamble de la transmisión de acuerdo con las instrucciones del aditamento. Seleccione la velocidad 1 (Stir [Revolver]). Combine el jugo de frambuesa frío y el jarabe sencillo frío. Utilizando un recipiente con pico, vierta la mezcla en el tazón congelador. Continúe en velocidad 1 (Stir [Revolver]) de 7 a 12 minutos o hasta obtener la consistencia deseada. Inmediatamente transfiera el sorbete a un recipiente hermético y congel durante al menos 2 horas antes de servirlo.

Rinde: 8 porciones (235 mL [1 taza] por porción).

Por porción: cerca de 234 cal, 1 g pro, 59 g carb, 1 g grasas totales, 0 mg col, 1 mg. sod.

Jarabe sencillo

475 mL (2 tazas) de azúcar
475 mL (2 tazas) de agua

Combine el azúcar y el agua en una cacerol. Hierva a media flama o a flama alta; cocine y agite hasta que el azúcar se disuelva completamente, aproximadamente 10 minutos. Transfiera a un baño de hielo, agitando hasta que esté bien frío. Refrigere hasta que esté listo para usarse.



RECETAS

OTROS SORBETES

CONSEJO: Sustituya los ingredientes mencionados anteriormente por las cantidades siguientes de ingredientes para elaborar estos sorbetes:

FRUTA	SABORIZANTE	AGREGAR AGUA	AGREGAR JARABE SENCILLO
Limón	475 mL (2 tazas) de jugo de limón	No	295 mL (1¼ tazas)
Mango	475 mL (2 tazas) picado	60 to 120 mL (1/4 to 1/2 taza)	295 mL (1¼ tazas)
Kiwi	475 mL (2 tazas) picado	120 mL (1/2 taza) más 15 mL (1 cucharada) de jugo de lima	295 mL (1¼ tazas)
Piña	475 mL (2 tazas) picado	60 mL (1/4 taza) más 15 mL (1 cucharada) de jugo de lima	295 mL (1¼ tazas)
Arándanos	1.2 L (5 tazas)	60 mL (1/4 taza) más 30mL (2 cucharadas) de jugo de lima	295 mL (1¼ tazas)

ESPAÑOL

NIEVE DE MANGO Y MENTA

235 mL (1 taza)
de azúcar
710 mL (2 tazas)
de leche entera
60 mL (1/4 taza)
de jarabe de maíz
ligero
3 mangos maduros,
pelados, sin semilla
y picados (about
710 mL [3 tazas])
30 mL (2 cucharadas)
de jugo fresco de
limón o lima
10 mL (2 cucharaditas)
de menta fresca
finamente picada,
si gusta

En una cacerol mediana, combine el azúcar, la leche y el jarabe de maíz. Caliente a media flama, agitando con frecuencia, hasta que esté muy caliente pero no hirviendo. Retire la mezcla de la flama y colóquela aparte.

Coloque los mangos y el jugo de lima en el tazón del procesador de alimentos; utilice la cuchilla multiusos paraprocesar de manera uniforme. Agregue la mezcla de mango y menta a la mezcla de leche. Cubra y ponga a enfriar completamente, durante 8 horas como mínimo.

Arme y conecte el tazón congelador, el agitador y el ensamble de la transmisión de acuerdo con las instrucciones del aditamento. Seleccione la velocidad 1 (Stir [Revolver]). Utilizando un recipiente con pico, vierta la mezcla en el tazón congelador. Continúe en velocidad 1 (Stir [Revolver]) de 7 a 12 minutos o hasta obtener la consistencia deseada. Sirva de inmediato el helado en platitos o congélelo en un recipiente hermético.

Rinde: 14 porciones (120 mL [1/2 taza] por porción).

Por porción: cerca de 130 cal, 2 g pro, 29 g carb, 2 g grasas totales, 1 g grasas sat, 5 mg col, 30 mg sod.



GARANTÍA Y SERVICIO

GARANTÍA DE LA FABRICADORA DE HELADOS KITCHENAID®
PARA LOS 50 ESTADOS DE ESTADOS UNIDOS, EL DISTRITO DE
COLUMBIA, PUERTO RICO Y CANADÁ

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

Duración de la garantía:	Un año de garantía completa a partir de la fecha de compra.
KitchenAid pagará por lo siguiente, a su elección: 	Reemplazo sin dificultades de su fabricante de helados. Consulte la siguiente página para obtener detalles acerca de cómo obtener el servicio o llame al Centro para la eXperiencia del cliente, sin cargo, al 1-800-541-6390 . O BIEN Los costos de las piezas de repuesto y del trabajo de reparación para corregir los defectos en los materiales y la mano de obra. El servicio deberá ser provisto por un Centro de servicio autorizado por KitchenAid.
KitchenAid no pagará por:	A. Reparaciones cuando su fabricante de helados se use para fines ajenos al uso doméstico normal de una familia. B. Daños causados por accidente, alteración, uso indebido o abuso. C. Cualquier gasto de envío o manejo para llevar la fabricante de helados a un centro de servicio autorizado. D. Piezas de repuesto o costos de mano de obra para fabricadoras de helados operados fuera de los cincuenta estados de Estados Unidos y Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.
EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO EN LA MEDIDA QUE CORRESPONDA LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O DE CAPACIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, SON EXCLUIDAS EN LA MEDIDA EN QUE SEA LEGALMENTE PERMISIBLE. TODA GARANTÍA QUE SEA IMPUESTA POR LEY SERÁ LIMITADA A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LEY. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ACERCA DE CUÁNTO DEBE DURAR UNA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O CAPACIDAD, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ARRIBA MENCIONADAS PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO. SI ESTE PRODUCTO NO FUNCIONA COMO LO INDICA LA GARANTÍA, EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DEL CLIENTE SERÁ EL DE REPARARLO O REEMPLAZARLO SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA. KITCHENAID Y KITCHENAID CANADA NO SE RESPONSABILIZARÁN POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y es posible que usted tenga también otros derechos, los cuales varían de un estado a otro o de una provincia a otra.	





GARANTÍA Y SERVICIO

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

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

Si la fabricadora de helados fallara durante el primer año de compra, simplemente llame a

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

Cuando usted reciba la fabricadora de helados de reemplazo, use la caja y los materiales de empaque y la etiqueta de envío prepagado para empacar la fabricadora de helados original y envíela a KitchenAid.

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES – EN CANADÁ

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

Si la fabricadora de helados fallara durante el primer año de compra, simplemente llame a nuestro Centro para la eXperiencia del cliente

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

Cuando usted reciba la fabricadora de helados de reemplazo, use la caja y los materiales de empaque y la etiqueta de envío prepagado para empacar la fabricadora de helados original y envíela a KitchenAid.

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

En los Estados Unidos y Puerto Rico:

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

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

Fuera de los Estados Unidos y Puerto Rico:

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

Para obtener información acerca del servicio en Canadá:

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

Para obtener información acerca del servicio en México:

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

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







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



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

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



KitchenAid®
FOR THE WAY IT'S MADE.®

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

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

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

W11111749A

06/17

