

KICA0WH
INSTRUCTIONS
INSTRUCTIONS
INSTRUCCIONES



KitchenAid®

WELCOME TO THE WORLD OF KITCHENAID.

We're committed to helping you create a lifetime of delicious meals for family and friends. To help ensure the longevity and performance of your appliance, keep this guide handy. It will empower you with the best way to use and care for your product. Your satisfaction is our #1 goal. Remember to register your product online at www.kitchenaid.com, or by mail using the attached Product Registration Card.



Join us in the kitchen at www.kitchenaid.com.
Scan with your mobile device for recipes, tips, and more.

USA: 1.800.541.6390
Canada: 1.800.807.6777

KitchenAid.com
KitchenAid.ca

TABLE OF CONTENTS

ICE CREAM MAKER ATTACHMENT SAFETY	
Important safeguards.....	4
PARTS AND FEATURES	
Parts and accessories.....	5
ASSEMBLING THE ICE CREAM MAKER	
Attaching the Ice Cream Maker for Tilt-Head Mixers	6
Attaching the drive assembly to a Tilt-Head Mixer	7
Attaching the Ice Cream Maker for Bowl-Lift Mixers	8
Attaching the drive assembly to a Bowl-Lift Mixer.....	10
USING THE ICE CREAM MAKER	
Making Ice Cream	11
TIPS FOR GREAT RESULTS	12
CARE AND CLEANING	13
RECIPES	
Caramel Pecan Ice Cream.....	14
French Vanilla Ice Cream.....	15
Triple Chocolate Ice Cream	16
Pumpkin Ice Cream.....	17
Creamy Lemon-Orange Gelato	17
Fresh Raspberry Sorbet.....	18
Other Sorbets.....	18
Minted Mango Sherbet	19
WARRANTY	20

PROOF OF PURCHASE & PRODUCT REGISTRATION

Always keep a copy of the itemized sales receipt showing the date of purchase of your Stand Mixer Attachment. Proof of purchase will assure you of in-warranty service. Before you use your Stand Mixer Attachment, please fill out and mail your product registration card packed with the unit, or register on-line at www.kitchenaid.com. This card will enable us to contact you in the unlikely event of a product safety notification and assist us in complying with the provisions of the Consumer Product Safety Act. This card does not verify your warranty. Please complete the following for your personal records:

Model Number _____

Serial Number _____

Date Purchased _____

Store Name _____

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

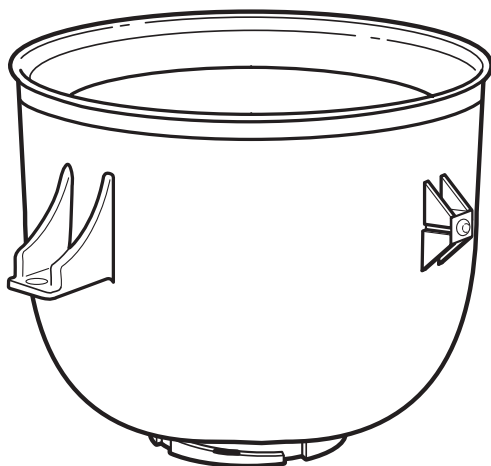
PARTS AND FEATURES

Parts and accessories

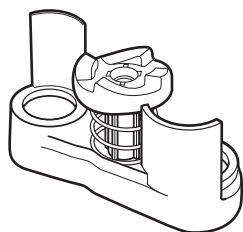
NOTE: The freeze bowl must be completely frozen to make ice cream.

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

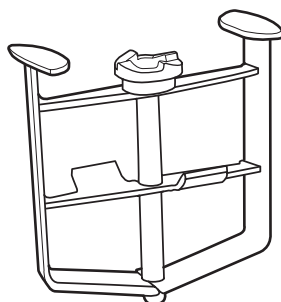
English



Freeze bowl



Drive assembly



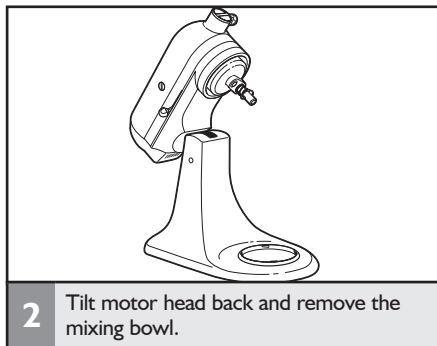
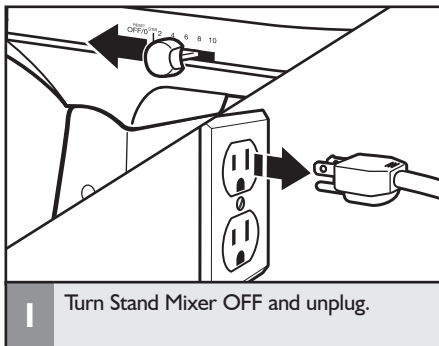
Dasher

ASSEMBLING THE ICE CREAM MAKER

Attaching the Ice Cream Maker for Tilt-Head Mixers

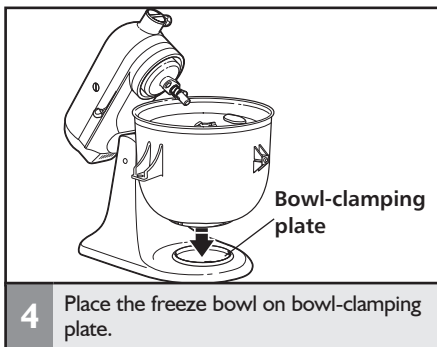
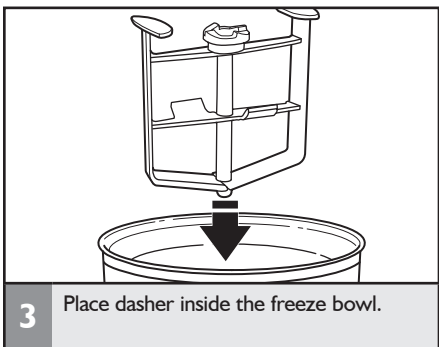
Before First Use

Before using your attachment, remove the “Do not immerse in water” label. Never immerse attachments in water or other liquid. Never wash in dishwasher.



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

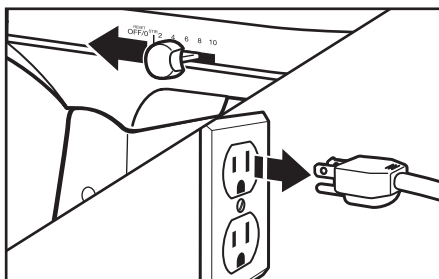
NOTE: Use the freeze bowl immediately upon removal from freezer, as it begins to thaw once removed.



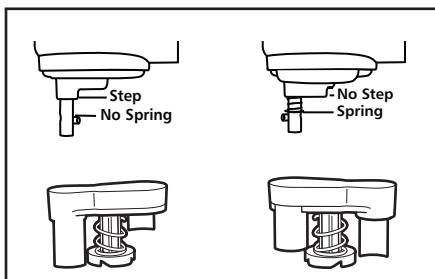
ASSEMBLING THE ICE CREAM MAKER

Attaching the drive assembly for Tilt-Head Mixers

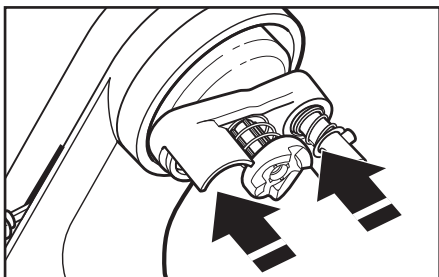
English



- 1** Be sure the Stand Mixer is still OFF and unplugged. Keep the motor head tilted back and put the dasher and freeze bowl into place.



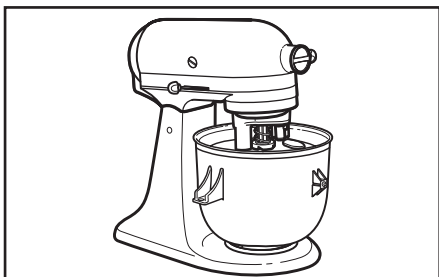
- 2** Determine your mixer model by checking for a spring on the beater shaft, and then position the drive assembly as illustrated for proper placement.



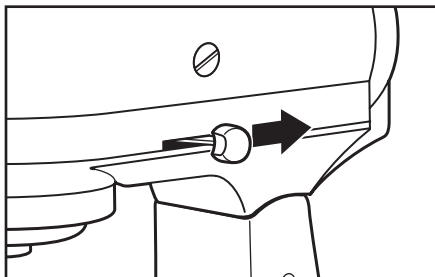
- 3** Slide drive assembly onto the motor head until it will not slide any further. When properly assembled, the outer curved edges of the drive assembly should center on the motor head. If they are not centered, slide the drive assembly either back or forward until it is centered on the motor head.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



- 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.

ASSEMBLING THE ICE CREAM MAKER

Attaching the drive assembly for Tilt-Head Mixers

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

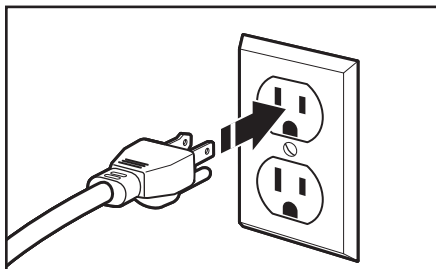
Plug into a grounded 3 prong outlet.

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.

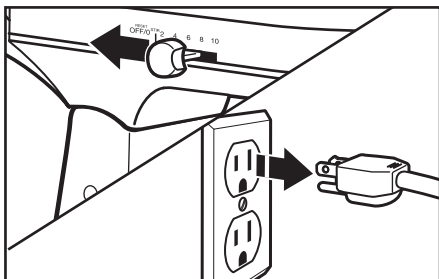


7 Plug the mixer into a grounded 3-prong outlet.

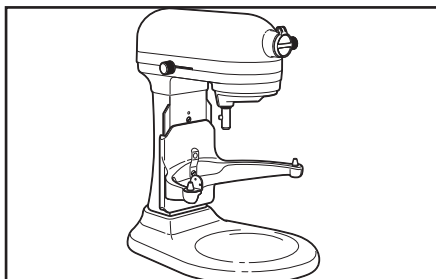
Attaching the Ice Cream Maker for Bowl-Lift Mixers

Before First Use

Before using your attachment, remove the “Do not immerse in water” label. Never immerse attachments in water or other liquid. Never wash in dishwasher.



1 Turn Stand Mixer OFF and unplug.



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

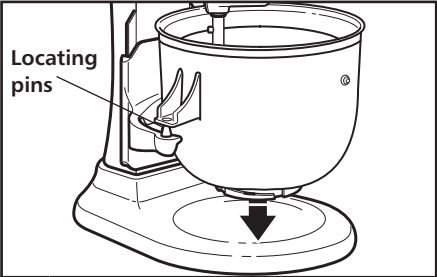
IMPORTANT: Do not pour ice cream batter into the freeze bowl until all parts are assembled and the mixer is running.

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

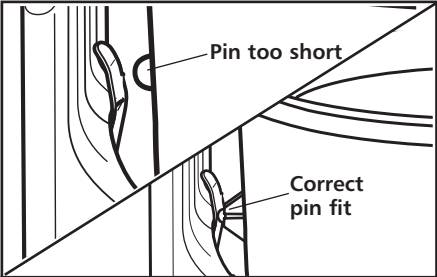
ASSEMBLING THE ICE CREAM MAKER

English

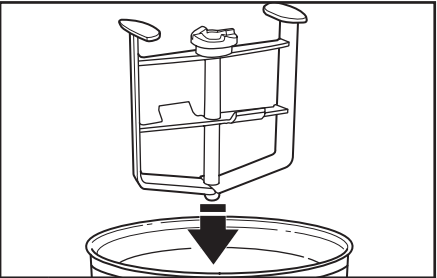
Attaching the Ice Cream Maker for Bowl-Lift Mixers



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

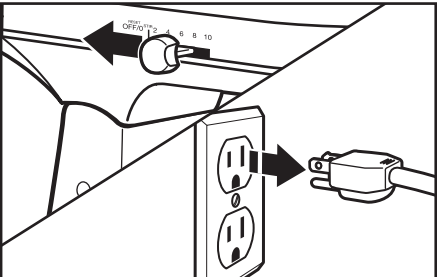


NOTE: The freeze bowl is designed to fit all bowl-lift mixers. If the bowl pin at the back of the bowl is too short or too long to snap into the spring latch, remove and rotate the bowl so the opposite bowl pin faces the spring latch. Repeat step 3.

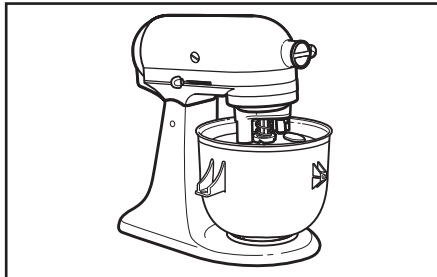


- 4** Place the dasher inside the freeze bowl.

Attaching the drive assembly for Bowl-Lift Mixers

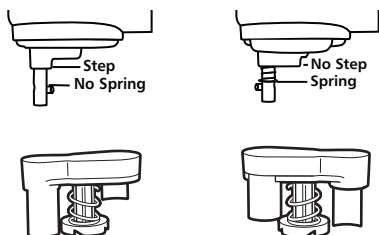


- 1** Be sure the Stand Mixer is still OFF and unplugged.

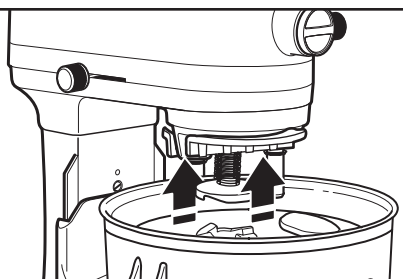


- 2** Make sure the bowl-lift handle is still in the down position, and the freeze bowl and dasher are in place.

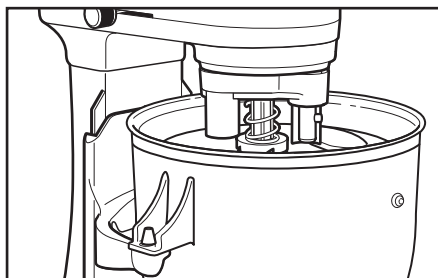
ASSEMBLING THE ICE CREAM MAKER



- 3** Determine your mixer model by checking for a spring on the beater shaft, and then position the drive assembly as illustrated for proper placement.



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



- 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.

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

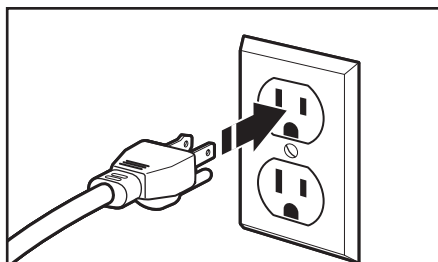
Plug into a grounded 3 prong outlet.

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.



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

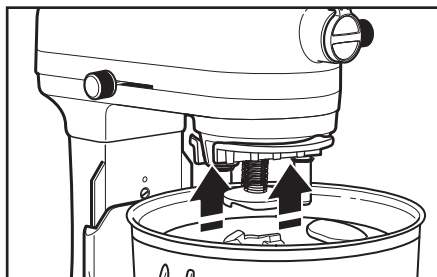
USING THE ICE CREAM MAKER

Making ice cream

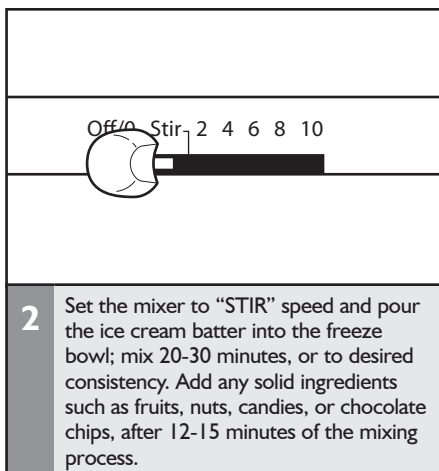
IMPORTANT: Pouring batter into the freeze bowl before starting the mixer may cause the batter to freeze prematurely and lock the dasher.

Before Use

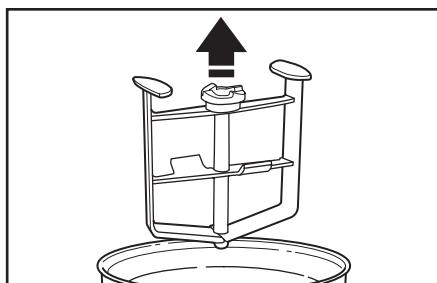
Set freezer to coldest setting. Store the freeze bowl in the freezer for a minimum of 15 hours. Prepare ice cream batter in advance (see “Tips for Great Results”).



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.

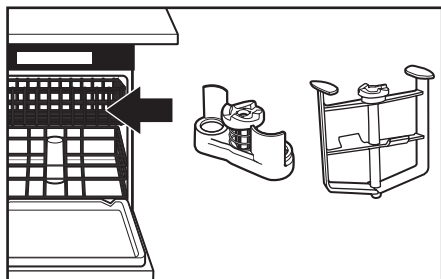
TIPS FOR GREAT RESULTS

- 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.

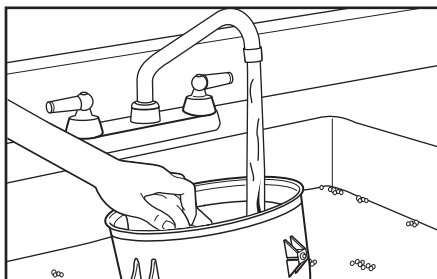
TYPE OF CREAM	FAT %
Heavy Cream	36%
Whipping Cream	30%
Light Cream	18%
Half and Half	10%

CARE AND CLEANING

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



- 1 The drive assembly and dasher are dishwasher safe.



- 2 Hand wash the freeze bowl in warm water with mild detergent. Never wash the freeze bowl in the dishwasher. Thoroughly dry the freeze bowl before storing in freezer.

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
- ⅛ 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.

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.

Triple Chocolate Ice Cream

- 2 cups (475 mL) whipping cream, divided
 - 2 squares (1 oz. [30 g] each) semisweet baking chocolate, cut into chunks
 - 2 squares (1 oz. [30 g] each) unsweetened baking chocolate, cut into chunks
 - 2 cups (475 mL) half-and-half
 - 1 cup (235 mL) sugar
 - ¹/₃ cup (80 mL) unsweetened cocoa powder
 - 8 egg yolks
 - 4 teaspoons (20 mL) vanilla
 - ¹/₈ teaspoon (.5 mL) salt
 - 4 bars (1.55 oz. [46 g] each) milk chocolate, chopped (about 1 ¹/₂ cups [355 mL])
- In small saucepan, place ¹/₂ cup (120 mL) whipping cream, semisweet chocolate, and unsweetened chocolate. Heat over medium-low heat until chocolate melts, stirring frequently. Remove from heat; set aside. In medium saucepan over medium heat, heat half-and-half until very hot but not boiling, stirring often. Remove from heat; set aside.
- In small bowl, combine sugar and cocoa powder. Set aside. Place egg yolks in mixer bowl. Attach bowl and wire whip to mixer. Turn to Speed 2 and gradually add sugar mixture; mix about 30 seconds, or until well blended and slightly thickened. Continuing on Speed 2, very gradually add chocolate mixture and half-and-half; mix until well blended.
- Return half-and-half mixture to medium saucepan; stirring constantly, cook over medium heat until small bubbles form around edge and mixture is steamy. Do not boil. Transfer half-and-half mixture into large bowl; stir in remaining 1 ¹/₂ cups (355 mL) 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 10 to 15 minutes or until desired consistency, adding milk chocolate during last 1 to 2 minutes of freeze time. Immediately transfer ice cream into serving dishes, or freeze in an airtight container.

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

Per Serving: About 340 cal, 5 g pro, 30 g carb, 24 g total fat, 15 g sat fat, 160 mg chol, 50 mg sod.

Pumpkin Ice Cream

- 1 1/2 cups (355 mL) light cream
- 6 egg yolks
- 3/4 cup (175 mL) sugar
- 1/2 teaspoon (2 mL) vanilla extract
- 3/4 teaspoon (4 mL) pumpkin pie spice
- 1 1/2 cups (355 mL) heavy cream
- 1 1/2 cups (355 mL) canned solid pack pumpkin

Scald cream in a heavy saucepan. Whisk yolks, sugar, and vanilla in a medium bowl. Gradually whisk in the cream, add the spice. Return to saucepan and stir over medium-low heat until mixture thickens, about 10 minutes; do not boil. Remove from heat. Whisk in the heavy cream and the pumpkin. Strain into 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. Immediately transfer ice cream to serving dishes, or freeze in airtight container.

Yield: 8 servings (1 cup [235 mL] per serving).

Per Serving: About 370 cal, 25 g carb, 29 g total fat, 17 g sat fat, 245 mg chol, 43 mg sod.

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

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 2 tablespoons (30 mL) lime juice	1 1/4 cups (295 mL)

Minted Mango Sherbet

- 1 cup (235 mL) sugar
- 2 cups (710 mL) whole milk
- $\frac{1}{4}$ 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

KitchenAid® Stand Mixer 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 Stand Mixer 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 Stand Mixer 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 Stand Mixer 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 Stand Mixer Attachment to an Authorized Service Center. D. Replacement parts or repair labor costs for Stand Mixer Attachment 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.	

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 Stand Mixer 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 Stand Mixer Attachment returned to us. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty. Please follow these instructions to receive this quality service.

If your Stand Mixer 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 Stand Mixer Attachment, use the carton and packing materials to pack up your original Stand Mixer Attachment.

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 Stand Mixer attachment should fail within the first year of ownership, KitchenAid Canada will replace your Stand Mixer Attachment with an identical or comparable replacement. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty. Please follow these instructions to receive this quality service.

If your Stand Mixer 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. (No P.O. Box numbers, please.)

Your replacement Stand Mixer Attachment will be returned prepaid and insured. If you are unable to obtain satisfactory service in this manner call our toll-free Customer eXperience Centre at **1-800-807-6777**.

Or write to us at:
Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

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 Portable 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 Stand Mixer Attachment for information on how to obtain service.

For service information in Canada:

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

Or write to:
Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

BIENVENUE DANS LE MONDE DE KITCHENAID.

Nous nous engageons à vous aider à créer de délicieux repas pour votre famille et vos amis, et ce durant tout le cycle de vie de l'appareil. Pour contribuer à la durabilité et à une bonne performance de votre appareil, conserver ce guide à portée de main. Il vous permettra d'utiliser et d'entretenir votre produit de la meilleure manière qui soit. Votre satisfaction est notre objectif numéro 1. Ne pas oublier d'enregistrer votre produit en ligne sur www.kitchenaid.com ou parcourir à l'aide de la carte d'enregistrement du produit ci-jointe.



Rejoignez-nous au coin cuisine sur www.kitchenaid.com. Scannez ici avec votre appareil portable pour accéder à des recettes, des conseils et plus encore.

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ DE LA SORBETIÈRE

Consignes de sécurité.....	24
----------------------------	----

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Pièces et accessoires	25
-----------------------------	----

ASSEMBLAGE DE LA SORBETIÈRE

Assemblage de la sorbetière pour un batteur à tête inclinable	26
Fixer l'assemblage d'entraînement pour un batteur à tête inclinable	27
Assemblage de la sorbetière pour un batteur à bol amovible	29
Fixer l'assemblage d'entraînement pour un batteur à bol amovible	30

UTILISER LA SORBETIÈRE

Préparer la crème glacée.....	32
-------------------------------	----

CONSEILS POUR DE BONNS RÉSULTATS

.....	33
-------	----

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

.....	34
-------	----

RECETTES

Crème glacée au caramel pacanes	35
Crème glacée à la vanille française	36
Crème glacée triple chocolat	37
Crème glacée à citrouille.....	38
Gelato crémeux citron-orange.....	38
Sorbet aux framboises fraîches.....	39
Autres sorbets	39
Sorbet mangue à la menthe.....	40

GARANTIE

.....	41
-------	----

PREUVE D'ACHAT ET ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Veillez toujours conserver une copie du reçu de caisse indiquant la date d'achat de la sorbetière. La preuve d'achat vous garantit le bénéfice du service après-vente. Avant d'utiliser la sorbetière, remplir et poster la carte d'enregistrement du produit fournie avec l'appareil. Grâce à cette carte, nous pourrions vous contacter dans l'éventualité improbable d'un avis de sécurité concernant le produit; ceci nous aidera aussi à nous conformer aux dispositions de la loi sur la sécurité des produits de consommation. Cette carte ne confirme pas votre garantie. Veuillez remplir ce qui suit pour vos dossiers personnels:

Numéro de modèle

Numéro de série

Date d'achat

Nom et adresse du magasin

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.
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.

SÉCURITÉ DE LA SORBETIÈRE

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.
11. Retirer tous les accessoires du batteur sur socle avant de le nettoyer.

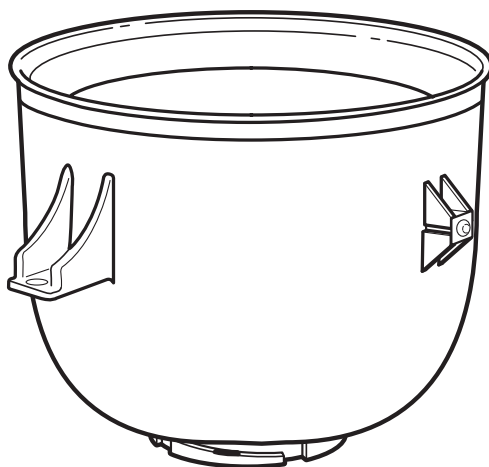
CONSERVER CES INSTRUCTIONS

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

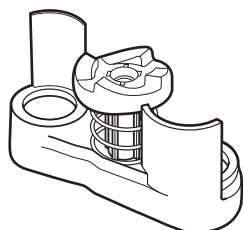
Pièces et accessoires

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

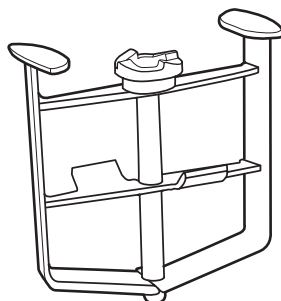
IMPORTANT : Ne lavez jamais le bol de congélation au lave-vaisselle.



Bol de congélation



Assemblage de
l'entraînement



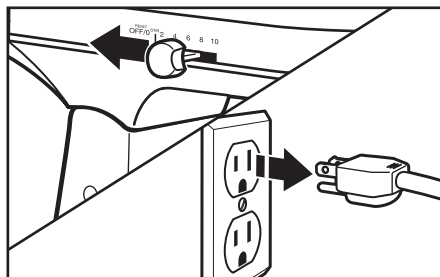
Palette

ASSEMBLAGE DE LA SORBETIÈRE

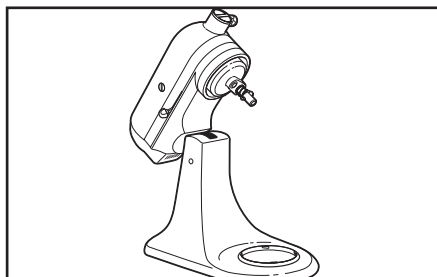
Assemblage de la sorbetière pour un batteur à tête inclinable

Avant la première utilisation

Avant d'utiliser votre accessoire mécanique, retirer l'étiquette "Ne pas immerger dans l'eau". Ne pas immerger les accessoires mécaniques dans de l'eau ou tout autre liquide. Ne lavez jamais le bol de congélation au lave-vaisselle.



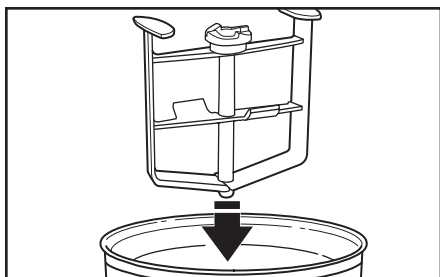
1 Mettez du batteur sur socle à OFF (arrêt) et débranchez-le.



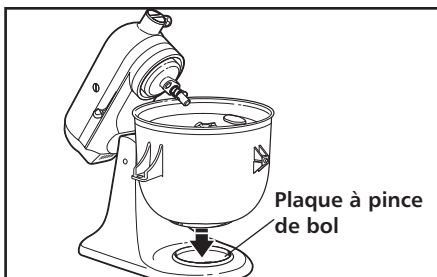
2 Penchez la tête du moteur vers l'arrière et retirez le bol à mélanger.

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 dégeler dès son retrait.



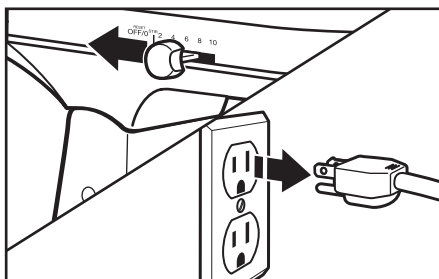
3 Placez la palette à l'intérieur du bol de congélation.



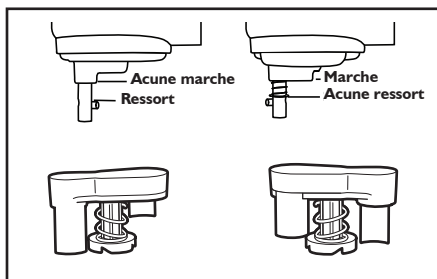
4 Placez le bol de congélation sur la plaque à pince de bol.

ASSEMBLAGE DE LA SORBETIÈRE

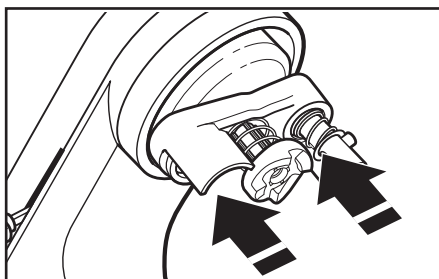
Fixer l'assemblage d'entraînement pour le batteur à tête inclinable



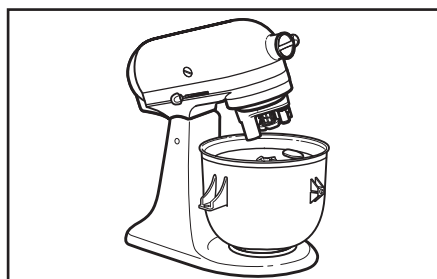
- 1** Assurez-vous que le batteur sur socle à OFF (arrêt) et débranchez-le. Le tête du moteur devrait être encore inclinée et le bol de congélation et la palette en place.



- 2** Déterminez votre modèle de batteur en vérifiant s'il y a un ressort sur l'arbre du fouet, puis placez l'assemblage d'entraînement tel qu'illustré pour le placement approprié.

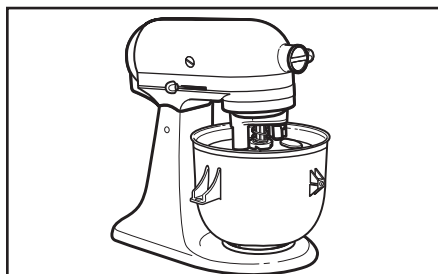


- 3** Faire glisser le mécanisme d'entraînement dans l'arbre moteur jusqu'à ce qu'il n'avance plus. Le montage est proprement exécuté lorsque les rebords courbés externes du mécanisme d'entraînement se trouvent centrés par rapport à l'arbre moteur. Si les bords ne sont pas centrés, faire glisser le mécanisme d'entraînement vers l'arrière ou vers l'avant jusqu'à ce qu'il soit centré sur l'arbre moteur. Soulever d'une légère pression le mécanisme d'entraînement pour assurer qu'il soit bien en place.

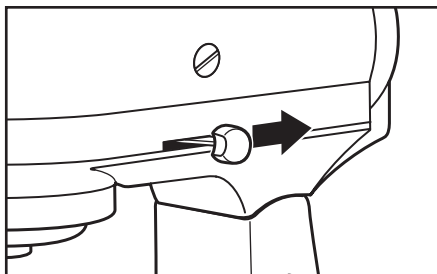


- 4** Baisser l'arbre moteur afin d'enclencher le mécanisme d'entraînement sur la palette. Si le mécanisme d'entraînement ne s'enclenche pas sur la palette, faire glisser le mécanisme d'entraînement vers l'arrière ou vers l'avant jusqu'à ce que la palette soit convenablement enclenchée.

ASSEMBLAGE DE LA SORBETIÈRE



- 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.

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

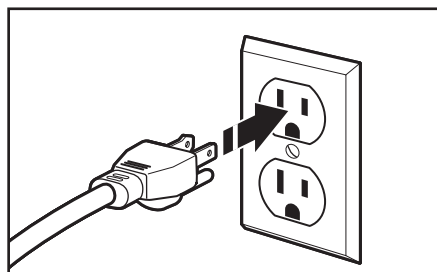
Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

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.



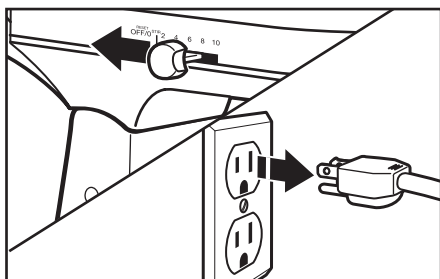
- 7** Branchez le batteur dans une prise mise à la terre à 3 branches.

ASSEMBLAGE DE LA SORBETIÈRE

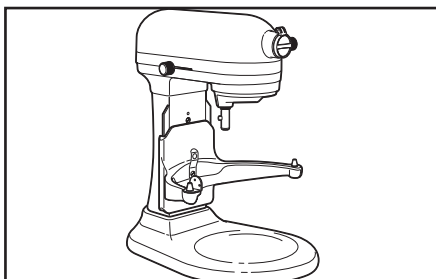
Assemblage de la sorbetière pour un batteur à bol amovible

Avant la première utilisation

Avant d'utiliser votre accessoire mécanique, retirer l'étiquette "Ne pas immerger dans l'eau". Ne pas immerger les accessoires mécaniques dans de l'eau ou tout autre liquide. Ne lavez jamais le bol de congélation au lave-vaisselle.



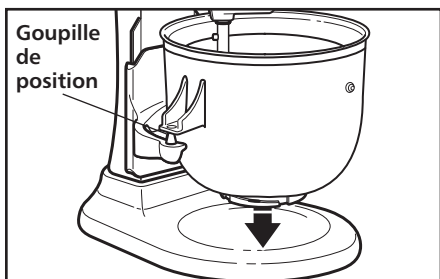
- 1** Mettez du batteur sur socle à OFF (arrêt) et débranchez-le.



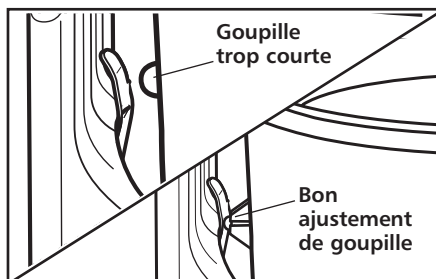
- 2** Placez la poignée pour soulever le bol en position abaissée et retirez le bol à mélanger.

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.

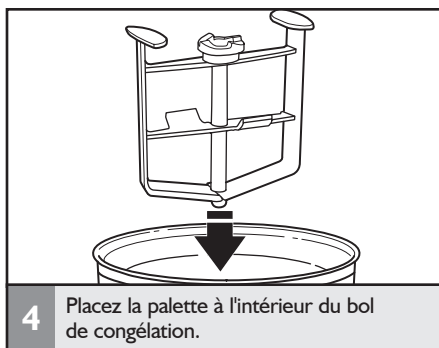


- 3** Placez le bol de congélation sur les goupilles de position. Pressez à l'arrière du bol de congélation vers le bas jusqu'à ce que la goupille du bol s'enclenche dans le loquet à ressort.

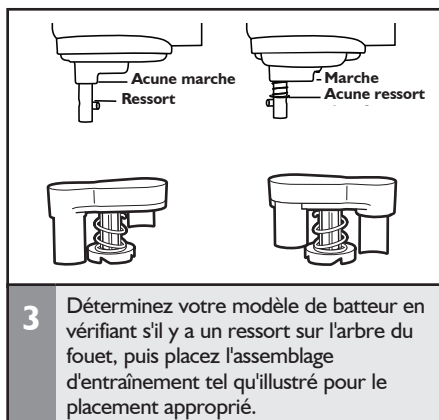
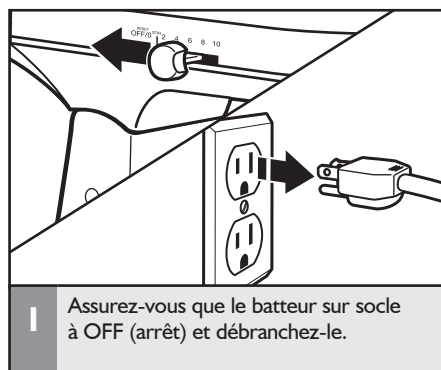


REMARQUE : Le bol de congélation est conçu pour s'ajuster à tous les batteurs à bol amovible. Si la goupille du bol à l'arrière du bol est trop courte ou trop longue pour s'enclencher dans le loquet à ressort, retirez et tournez le bol pour que la goupille de bol du côté opposé soit face au loquet à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

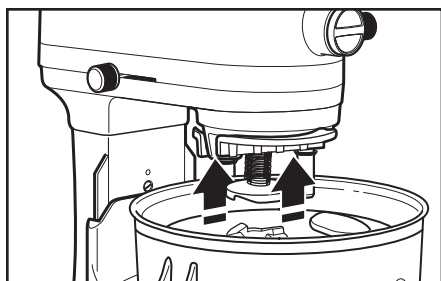
ASSEMBLAGE DE LA SORBETIÈRE



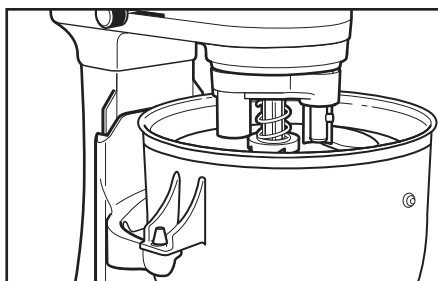
Fixer l'assemblage d'entraînement pour le batteur à bol amovible



UTILISER LA SORBETIÈRE



- 4** Faire glisser le mécanisme d'entraînement dans l'arbre moteur jusqu'à ce qu'il n'avance plus. Le montage est proprement exécuté lorsque les rebords courbés externes du mécanisme d'entraînement se trouvent centrés par rapport à l'arbre moteur. Si les bords ne sont pas centrés, faire glisser le mécanisme d'entraînement vers l'arrière ou vers l'avant jusqu'à ce qu'il soit centré sur l'arbre moteur. Soulever d'une légère pression le mécanisme d'entraînement pour assurer qu'il soit bien en place. Soulever le bol pour enclencher la palette au mécanisme d'entraînement avant de commencer à mélanger. 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** 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.

Français

AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

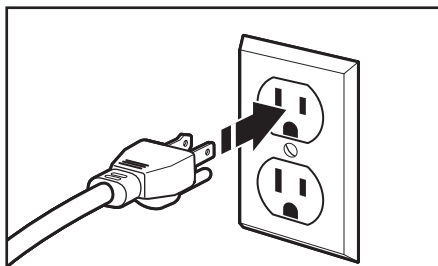
Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

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.



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

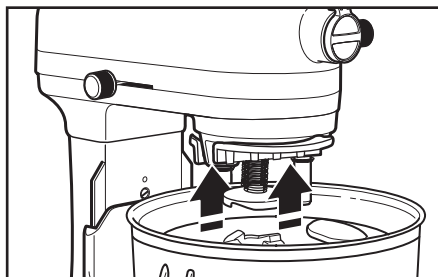
UTILISER LA SORBETIÈRE

Préparer la crème glacée

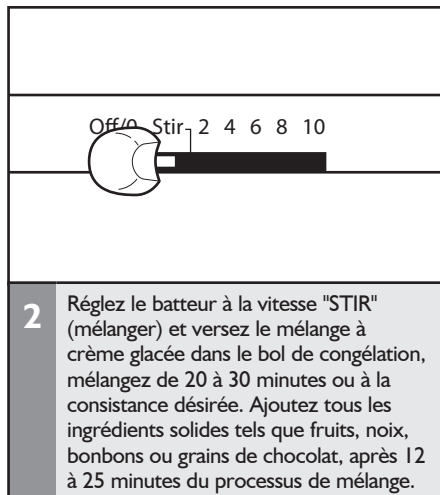
IMPORTANT : Verser le mélange dans le bol de congélation avant de démarrer le batteur pourrait mener à la congélation prématurée et a verrouillage de la palette.

Avant utilisation

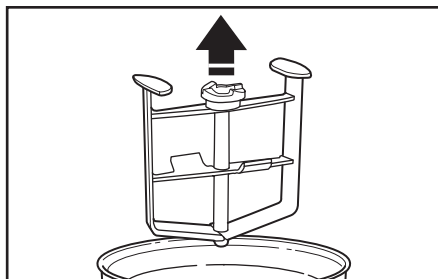
Mettez le congélateur au réglage le plus froid. Rangez le bol de congélation dans le congélateur pendant au moins 15 heures. Préparez le mélange de crème glacée à l'avance (consultez les "Conseils pour de bons résultats").



1 Assemblez et engagez le bol de congélation, la palette et l'assemblage 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.

CONSEILS POUR DE BONS RÉSULTATS

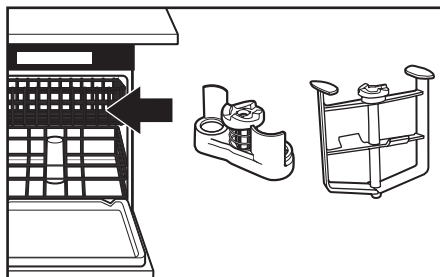
- Le bol de congélation doit être entièrement congelé pour préparer la crème glacée ou autres desserts congelés.
- Pour de meilleurs résultats, rangez le bol de congélateur où la température est la plus froide pendant au moins 15 heures. Ajuster votre congélateur à son réglage le plus froid aidera le 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

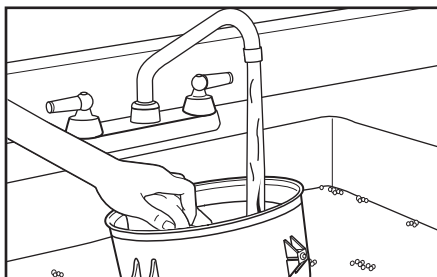
Crème riche en matière grasse	36%
Crème à fouetter	30%
Crème légère	18%
Crème 11,5% M.G.	10%

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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



1 L'assemblage d'entraînement et la palette conviennent au lave-vaisselle.



2 Lavez le bol de congélation dans l'eau tiède avec un détergent doux. Ne lavez jamais le bol de congélation au lave-vaisselle. Asséchez bien le bol de congélation avant de ranger au congélateur.

! AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments contenant des ingrédients périssables tels qu'oeufs, 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.

Français

Crème glacée au caramel pacanes

830 mL (3 1/2 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 (1-1 1/2 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.

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 (⅛ 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 plats 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 Creme

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.

Crème glacée triple chocolat

- 475 mL (2 tasses) de crème à fouetter, divisée
- 2 carrés (30 g. [1 oz.] chacun) de chocolat semi-sucré
- 2 carrés (30 g. [1 oz.] chacun) de chocolat non-sucré coupés en morceaux
- 475 mL (2 tasses) de crème 11,5 % M.G.
- 235 mL (1 tasse) de sucre
- 80 mL (1/3 tasse) de poudre de cacao non sucré
- 8 jaunes d'œuf
- 20 mL (4 c.à thé) de vanille
- 0,5 mL (1/8 c.à thé) de sel
- 4 barres (46 g [1,55 oz.] chacun) de chocolat au lait, haché (environ 355 mL [1 1/2 tasse])

Dans une petite casserole, placez 120 mL (1/2 tasse) de crème à fouetter, de chocolat semi-sucré et de chocolat non-sucré. Réchauffez à feu bas-moyen jusqu'à ce que le chocolat fonde, en brassant fréquemment. Retirez de la chaleur et mettez de côté. 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.

Dans un petit bol, combinez le sucre et la poudre de cacao. Mettez de côté. Placez les jaunes d'œuf dans le bol du batteur. Installez le bol et le fouet métallique au batteur. Mettez le batteur à la vitesse 2 et ajoutez graduellement le mélange de sucre et mélangez environ 30 secondes ou jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé et un peu épaissi. Continuez à la vitesse 2 très graduellement, ajoutez le mélange de chocolat et la crème 11,5 % M.G. et continuez jusqu'à ce que tout soit bien mélangé.

Remettez le mélange de crème 11,5 % M.G. dans la casserole moyenne en brassant constamment, faites cuire à feu moyen jusqu'à ce que de petites bulles se forment autour du bord et que le mélange fume. Ne faites pas bouillir. Transférez le mélange de crème 11,5 % M.G. dans le large bol tout en brassant et incorporant 355 mL (1 1/2 tasse) de 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 versez et versez le mélange dans le bol de congélation. Continuez à STIR (vitesse 1) pendant 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que vous ayez la consistance désirée en ajoutant le chocolat au lait durant la dernière minute ou deux 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 340 calories, 5 g pro, 30 g glucides, 24 g gras total, 15 g graisses saturées, 160 mg chol, 50 mg sod.

Crème glacée à la citrouille

- 355 mL (1 ½ tasse) de crème légère
 6 jaunes d'œuf
 175 mL (¾ tasse) de sucre
 2 mL (½ c. à thé) d'extrait de vanille
 4 mL (¾ c. à thé) d'épice à tarte à la citrouille
- 355 mL (1 ½ tasse) de crème riche en matière grasse
 355 mL (1 ½ tasse) de citrouille en boîte
- Ébouillantez la crème dans une lourde casserole. Fouettez les jaunes d'œuf, le sucre et la vanille dans un bol moyen. Ajoutez la crème graduellement en fouettant, puis ajoutez l'épice. Remettez dans la casserole et brassez à feu bas moyen jusqu'à ce que le mélange épaississe, environ 10 minutes, sans faire bouillir. Retirez de la chaleur. Ajoutez la crème riche en matière grasse en fouettant et la citrouille. Passez dans le bol. 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 contentant 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 plats de service ou congelez dans un contenant étanche.

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

Par portion : environ 370 calories, 25 g glucides, 29 g gras total, 17 g graisses saturées, 245 mg chol, 43 mg sod.

Creamy Lemon-Orange Gelato

- 475 mL 2 de lait à matière grasse réduite (2%)
 4 (5 x 2 cm [2 x ¾-po]) languettes de zeste d'orange
 4 (5 x 2 cm [2 x ¾-po]) languettes de zeste de citron
 6 grains de café
 5 jaunes d'œuf
 175 mL (¾ 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 contentant 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 [½ 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.

Sorbet aux framboises fraîches

1,5 L (6 cups) 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.

Autres sorbets

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 (1 1/4 tasses)
Mangue	475 mL (2 tasses) hachées	60 à 120 mL (1/4 à 1/2 tasse)	295 mL (1 1/4 tasses)
Kiwi	475 mL (2 tasses) hachées	120 mL (1/2 tasse plus 1 c. à soupe) (15 mL) lime juice	295 mL (1 1/4 tasses)
Ananas	475 mL (2 tasses) hachées	75 mL (1/4 tasse plus 1 c. à soupe) de jus de lime	295 mL (1 1/4 tasses)
Bleuets	1.2 L (5 tasses)	90 mL (1/4 tasse plus 2 c.à soupe) de jus de lime	295 mL (1 1/4 tasses)

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 de l'accessoire du batteur sur socle KitchenAid® pour les 50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia, Porto Rico et le Canada

La présente garantie couvre l'acheteur et les propriétaires suivants du accessoire du batteur sur socle lorsqu'il est utilisé dans les 50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia, 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 : 	Un remplacement satisfaction totale du accessoire du batteur sur socle. 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 de satisfaction de la clientèle. OU Les frais de pièces de rechange et de main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. Le service doit être fourni par un centre de réparation agréé KitchenAid.
KitchenAid ne paiera pas pour :	A. Les réparations lorsque le accessoire du batteur sur socle est utilisé à des fins autres que l'usage unifamilial normal. B. Les dommages causés par : accident, altération, mésusage ou abus. C. Tout frais d'expédition ou de manutention pour livrer le accessoire du batteur sur socle à un centre de réparation agréé. D. Le coût des pièces de rechange ou de la main d'œuvre pour le accessoire du batteur sur socle. utilisé à l'extérieur des 50 États des États-Unis, du district fédéral de Columbia, de Porto Rico et du Canada.
CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS DANS LA MESURE APPLICABLE LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT EXLUES DANS LA MESURE AUTORISÉE 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 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 rigoureuses de KitchenAid que si le accessoire du batteur sur socle cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition, KitchenAid prendra les mesures nécessaires pour faire livrer gratuitement à votre porte un appareil de remplacement identique ou comparable et prendra les dispositions nécessaires pour que le accessoire du batteur sur socle 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.

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).

Garantie de remplacement sans difficulté – Canada

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes rigoureuses de la marque KitchenAid® que si le accessoire du batteur sur socle cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition, KitchenAid Canada remplacera le accessoire du batteur sur socle par un appareil de rechange identique ou comparable. 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 le aditamento para batidora con base cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler le Centre de satisfaction clientèle au numéro sans frais **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. (Pas de boîte postale)

Si le service que vous obtenez de cette manière n'est pas satisfaisant, appelez notre centre de service à la clientèle au numéro sans frais **1-800-807-6777**.

Ou écrivez-nous à :
Centre eXpérience clientèle
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

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 Satisfaction 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 ou le détaillant auprès duquel le accessoire du batteur sur socle a été acheté pour obtenir des informations sur le service de dépannage.

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

Ou écrire à l'adresse suivante :
Centre eXpérience clientèle
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

BIENVENIDO AL MUNDO DE KITCHENAID.

Estamos comprometidos a ayudarle a crear deliciosas comidas para su familia y amistades por toda la vida. Para ayudar a asegurar la larga duración y el desempeño de su aparato, mantenga esta guía a mano. Ésta le proveerá información sobre la mejor manera de usar y cuidar su producto. Su satisfacción es nuestra meta número 1. Recuerde registrar su producto en línea en www.kitchenaid.com, o bien por correo usando la Tarjeta de registro del producto que se adjunta.



Únase a nosotros en la cocina, visite www.kitchenaid.com.
Escanee con su aparato móvil para ver recetas, consejos y demás.

ÍNDICE

SEGURIDAD DE LA FABRICADORA DE HELADOS	
Salvaguardas importantes	45
PIÉZAS Y CARACTERÍSTICAS	
Piézas y accesorios.....	46
ARMADO DE LA FABRICADORA DE HELADOS	
Conectar de la Fabricadora de helados para la batidora de cabeza móvil.....	47
Conectar el ensamble de la transmisión a la batidora de cabeza móvil	48
Conectar de la Fabricadora de helados para la batidora de tazón separable ..	50
Conectar el ensamble de la transmisión a la batidora de tazón separable	51
UTILIZACIÓN DE LA FABRICADORA DE HELADOS	
Cómo hacer helado	53
CONSEJOS PARA OBTENER RESULTADOS IDEALES.....	54
CUIDADO Y LIMPIEZA	55
RECETAS	
Helado de caramelo y nueces	56
Helado de vainilla francesa	57
Helado de triple chocolate	58
Helado de calabaza.....	59
Helado cremoso de limón y naranja.....	59
Sorbete fresco de frambuesa.....	60
Otros sorbetes	60
Nieve de mango y menta	61
GARANTÍA	62

PRUEBA DE COMPRA Y REGISTRO DEL PRODUCTO

Guarde siempre una copia del recibo de compra en el cual se muestra la fecha de compra de su aditamento para batidora con base. La prueba de compra le asegurará el servicio bajo la garantía. Antes de usar el aditamento para batidora con base, llene y envíe por correo la tarjeta de registro del producto, que fue empacada con la unidad, o bien regístrelo en línea, en www.kitchenaid.com. Esta tarjeta nos permitirá contactarlo en el caso improbable de que haya una notificación de seguridad relacionada con el producto, y nos ayudará a cumplir con lo dispuesto en Consumer Product Safety Act (Ley de seguridad de productos al consumidor). Esta tarjeta no confirma su garantía. Sírvase completar lo siguiente para su información personal:

Número de modelo _____

Número de serie _____

Fecha de compra _____

Nombre de la tienda _____

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 advertencia 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.
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.

PIÉZAS Y CARACTERÍSTICAS

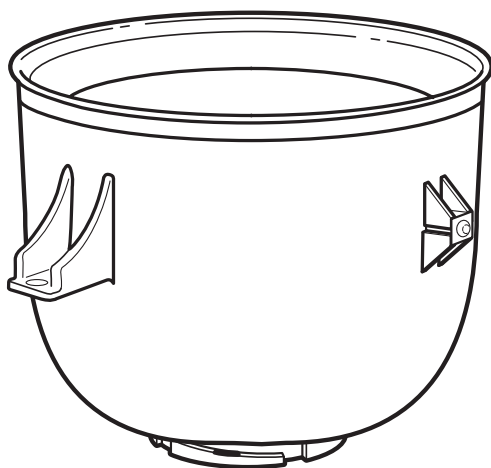
9. No deje colgando el cable fuera del filo de la mesa o del mostrador.
10. No permita que el cable toque alguna superficie caliente, como la estufa.
11. Este product está diseñado exclusivamente para uso doméstico.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

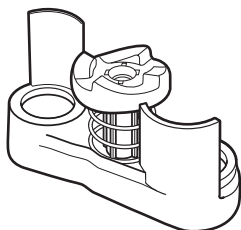
PIÉZAS Y CARACTERÍSTICAS

Piézas y accesorios

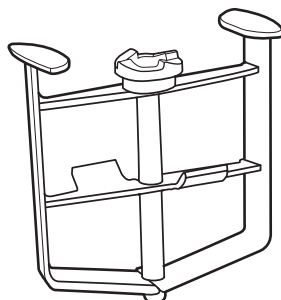
NOTA: El tazón congelador debe estar completamente congelado para hacer helado.
IMPORTANTE: Nunca lave el tazón congelador en un lavaplatos.



Tazón congelador



Ensamble de la transmisión



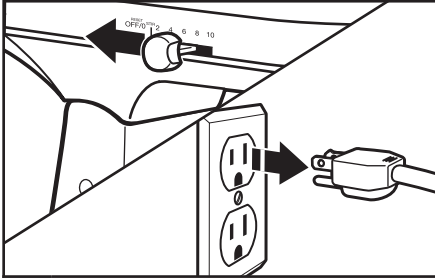
Agitador

ARMADO DE LA FABRICADORA DE HELADOS

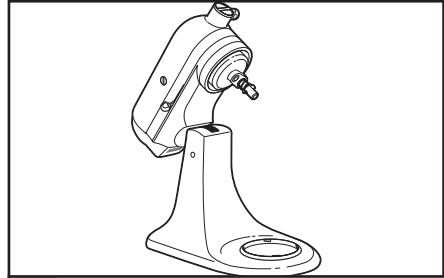
Conectar de la Fabricadora de helados para la batidora de cabeza móvil

Antes del primer uso

Antes de usar el accesorio, quite la etiqueta “No sumerja en agua”. Nunca sumerja los accesorios en agua u otro líquido. Nunca lave en un lavaplatos.



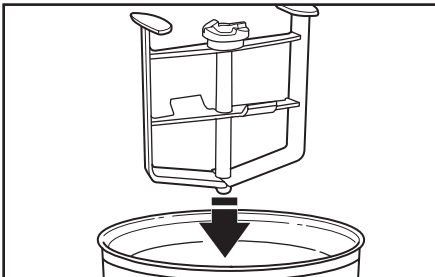
- 1** Ajuste el control en APAGADO (OFF) y desenchufe la batidora.



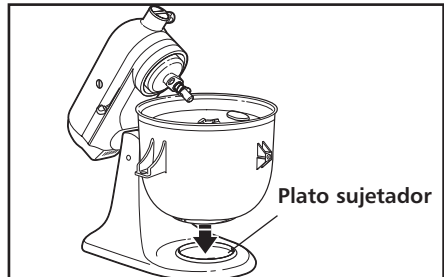
- 2** Inclina la cabeza del motor hacia atrás y retire el recipiente para mezclar.

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.



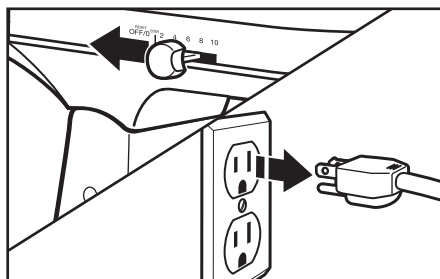
- 3** Coloque el agitador dentro del tazón congelador.



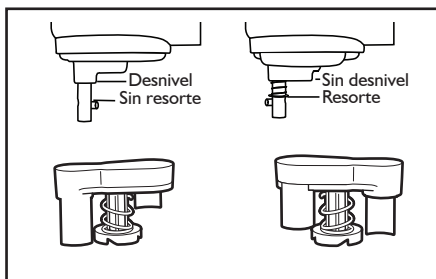
- 4** Coloque el tazón congelador sobre el plato sujetador.

ARMADO DE LA FABRICADORA DE HELADOS

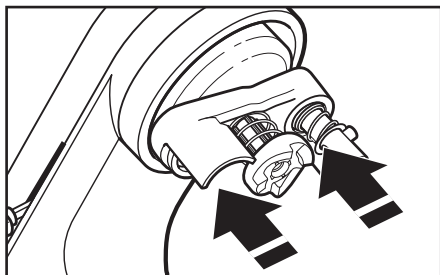
Conectar el ensamble de la transmisión a la batidora de cabeza móvil



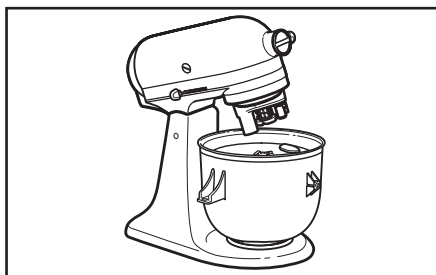
- 1** Asegúrese la batidora esté APAGADO (Off) y desenchufada. La cabeza del motor debe seguir elevada y el tazón congelador y agitador deben estar instalados.



- 2** Determine el modelo de su batidora revisando que haya un resorte en el eje de la batidora, y entonces coloque el ensamble de la transmisión como se ilustra.

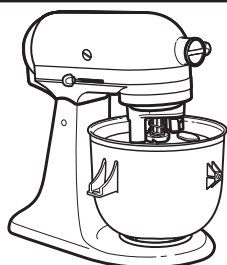


- 3** Deslice la unidad de transmisión sobre la cabeza del motor hasta que no se deslice más. Cuando el ensamblaje esté correcto, los bordes curvos exteriores de la unidad de transmisión deberán estar centrados sobre la cabeza del motor. Si no están centrados, deslice la unidad de transmisión hacia atrás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

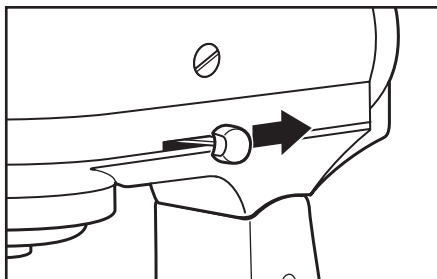


- 4** Antes de mezclar, baje la cabeza del motor para enganchar el mezclador con la unidad de transmisión. Si el mezclador no se engancha en la unidad de transmisión, deslice dicha unidad hacia atrás o hacia delante hasta que el mezclador se enganche correctamente.

ARMADO DE LA FABRICADORA DE HELADOS



- 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.

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

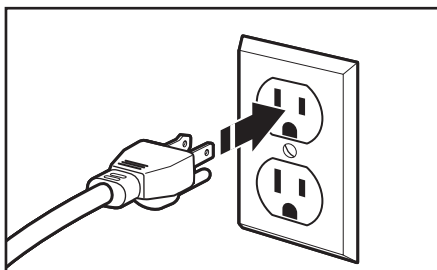
Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

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



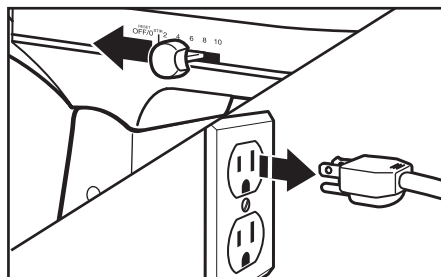
- 7** Enchufe la batidora en una toma de corriente de 3 puntas con conexión a tierra.

ARMADO DE LA FABRICADORA DE HELADOS

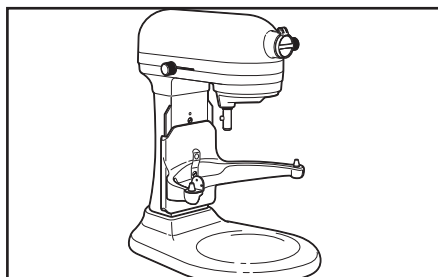
Conectar la Fabricadora de helados para la batidora de tazón separable

Antes del primer uso

Antes de usar el accesorio, quite la etiqueta “No sumerja en agua”. Nunca sumerja los accesorios en agua u otro líquido. Nunca lave en un lavaplatos.



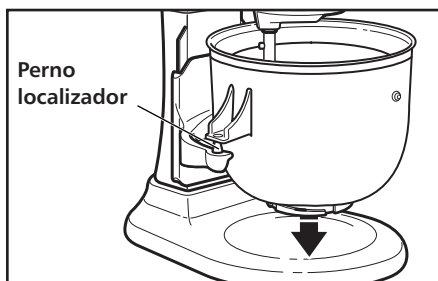
- 1** Ajuste el control en APAGADO (OFF) y desenchufe la batidora.



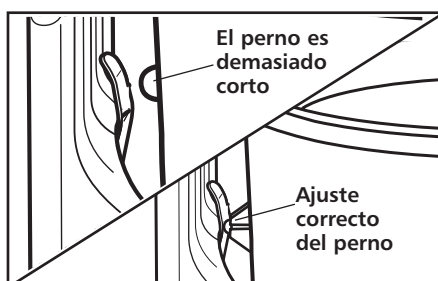
- 2** Coloque la manija para levantar el recipiente en la posición bajada y retire el recipiente de la batidora.

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.

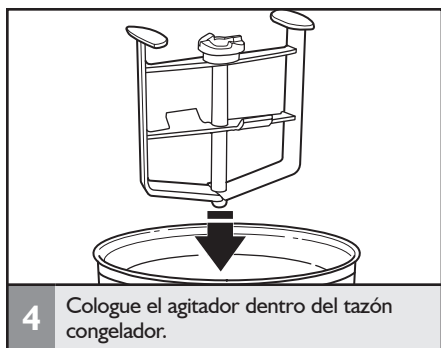


- 3** Coloque el tazón congelador en su lugar sobre los pernos localizadores. Presione hacia abajo en la parte trasera del tazón congelador hasta que el perno del tazón se introduzca en el pestillo haciendo clic.

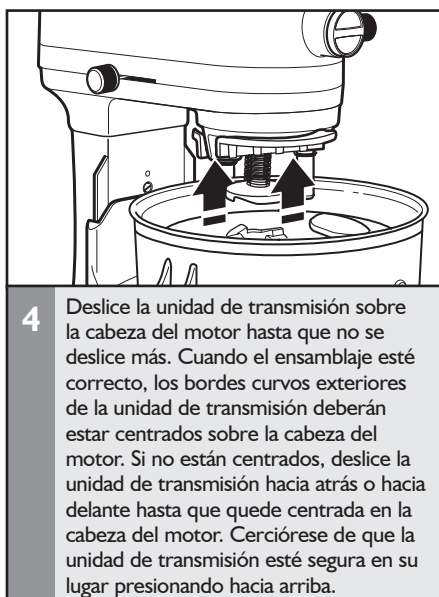
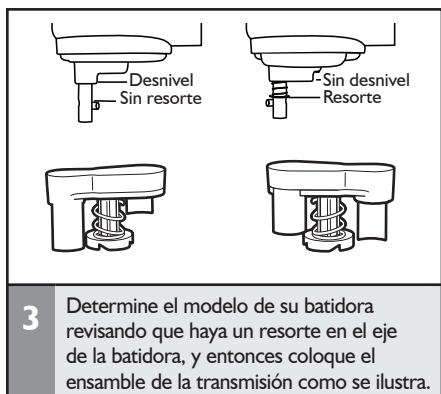
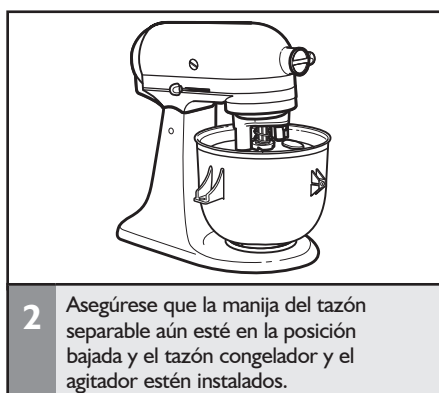
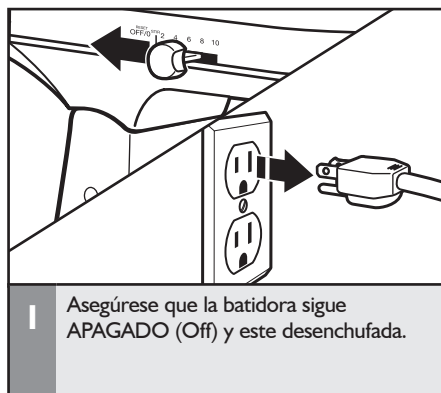


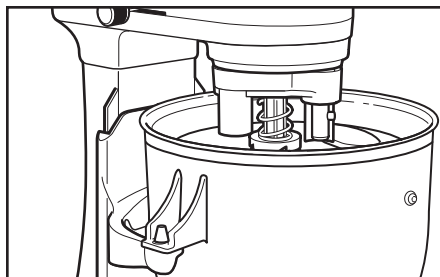
NOTA: El tazón congelador está diseñado para ajustarse a todas las batidoras de tazón separable. Si el perno del tazón en la parte posterior es demasiado corto o demasiado largo para introducirse en el pestillo, retire y gire el tazón de modo que el perno opuesto quede. Repite etapa 3.

ARMADO DE LA FABRICADORA DE HELADOS



Conectar el ensamble de la transmisión para la batidora de tazón separable





- 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.

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

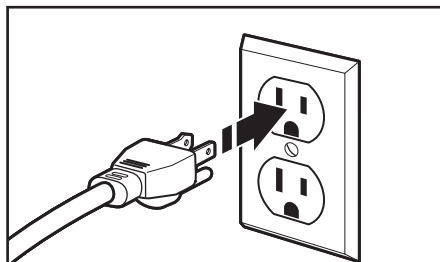
Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

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



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

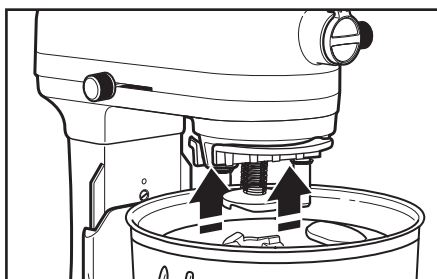
UTILIZACIÓN DE LA FABRICADORA DE HELADOS

Cómo hacer helado

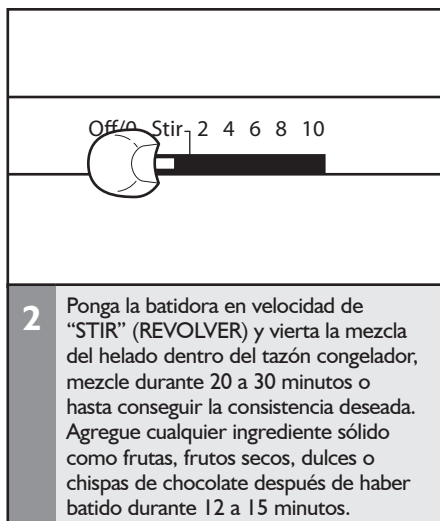
IMPORTANTE: Verter la mezcla en el tazón congelador antes de prender la batidora puede hacer que la mezcla se congele prematuramente y trabase el agitador.

Antes del uso

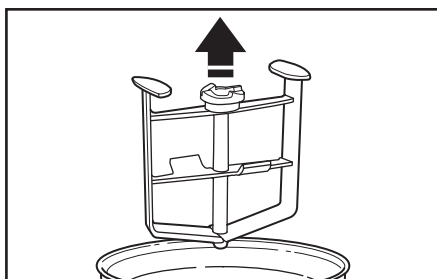
Ajuste el congelador a la temperatura más fría. Guarde el tazón congelador en el congelador durante al menos 15 horas. Prepare la mezcla del helado con anticipación (lea los “Consejos para obtener resultados ideales”).



1 Arme y conecte el tazón congelador, el agitador y el ensamblaje 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 de 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.

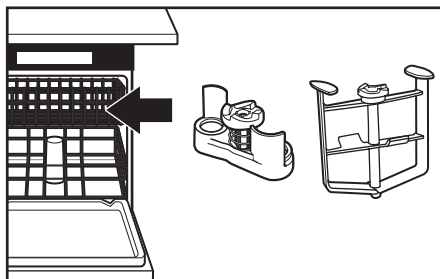
CONSEJOS PARA OBTENER RESULTADOS IDEALES

- 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 periodo 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.

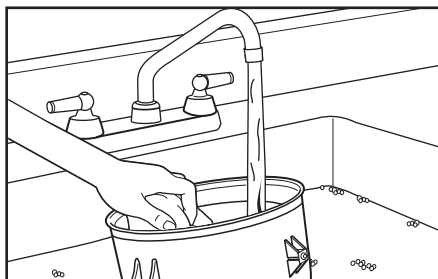
TIPO DE CREMA	% DE GRASA
Crema pesada	36%
Crema batida	30%
Crema ligera	18%
Mezcla de mitad crema y mitad leche	10%

CUIDADO Y LIMPIEZA

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



1 El ensamble de la transmisión, y el agitador pueden lavarse en el lavaplatos.



2 Lávelo a mano el tazón congelador con agua caliente y detergente suave. Nunca lave el tazón congelador en un lavaplatos. Seque completamente el tazón congelador antes de guardarlo en el congelador.

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.

Helado de caramelo y nueces

830 mL (3 1/2 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 (1-1 1/2 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.

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

Add 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.

Helado de triple chocolate

- 475 mL (2 tazas) de crema batida, dividida
- 2 cuadritos (30 g [1 oz.] cada uno) de chocolate para repostería semiamargo, cortado en pedazos
- 2 cuadritos (30 g [1 oz.] cada uno) de chocolate para repostería amargo, cortado en pedazos
- 475 mL (2 tazas) de mezcla de mitad leche y mitad crema
- 235 mL (1 taza) de azúcar
- 80 mL (1/3 taza) de cacao en polvo sin endulzar
- 8 yemas de huevo
- 20 mL (4 cucharaditas) de vainilla
- .5 mL (1/8 cucharadita) de sal
- 4 barras (46 g [1.55 oz.] cada uno) de chocolate con leche, picado (alrededor de 355 mL [1 1/2 tazas])

En una cacerola pequeña, coloque 120 mL (1/2 taza) de crema batida, chocolate semiamargo y chocolate amargo. Caliente a media flama hasta que se derrita el chocolate, agitando con frecuencia. Retire de la flama y colóquela aparte. 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.

En un tazón pequeño combine el azúcar y el cacao en polvo. Colóquelo aparte. Coloque las yemas en el tazón. Coloque el tazón y el batidor de alambre en la batidora. Seleccione la velocidad 2 y agregue la mezcla de azúcar de forma gradual; bata por aproximadamente 30 segundos o hasta que esté bien batida y ligeramente espesa. Continúe en la velocidad 2 y, de manera muy gradual, agregue la mezcla de mitad leche y mitad crema y chocolate; 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 despidan vapor, revolviendo constantemente. No deje que hierva. Pase la mezcla de mitad leche y mitad crema a un tazón grande; agregue las 355 mL (1 1/2 tazas) de crema batida, la vainilla, la sal y agite. 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 velocidad 1 (STIR [REVOLVER]). Utilizando un recipiente con pico, vierta la mezcla en el tazón congelador. Continúe en velocidad 1 (STIR [REVOLVER]) de 10 a 15 minutos o hasta obtener la consistencia deseada, agregando leche con chocolate durante los últimos 1 a 2 minutos 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 340 cal, 5 g pro, 30 g carb, 24 g grasas totales, 15 g grasas sat, 160 mg col, 50 mg sod.

Helado de calabaza

- 355 mL (1 1/2 tazas) de crema ligera
- 6 yemas de huevo
- 175 mL (3/4 taza) de azúcar
- 2 mL (1/2 cucharadita) de vainilla
- 4 mL (3/4 cucharadita) de condimento de tarta de calabaza
- 355 mL (1 1/2 tazas) de crema pesada
- 355 mL (1 1/2 tazas) de puré de calabaza enlatado

Escalde la crema en una cacerola pesada. Bata las yemas, el azúcar y la vainilla en un tazón mediano. Agregue gradualmente sin dejar de batir la crema y el condimento. Devuelva a la cacerola y agite a media flama o a flama baja hasta que la mezcla espese, durante aproximadamente 10 minutos; no deje que hierva. Retire de la flama. Agregue sin dejar de batir la crema pesada y la calabaza. Escorra la mezcla en el tazón. 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 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: 8 porciones (235 mL [1 taza] por porción).

Por porción: cerca de 370 cal, 25 g carb, 29 g grasas totales, 17 g grasas sat, 245 mg col, 43 mg sod.

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. Escorra 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.

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 (1 1/4 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.

Otros sorbetes

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

Saborizante	Fruta	Agregar agua	Agregar jarabe sencillo
Limón	475 mL (2 tazas) de jugo de limón	no	295 mL (1 1/4 tazas)
Mango	475 mL (2 tazas) picado	60 to 120 mL (1/4 to 1/2 taza)	295 mL (1 1/4 tazas)
Kiwi	475 mL (2 tazas) picado	120 mL (1/2 taza) más 15 mL (1 cucharada) de jugo de lima	295 mL (1 1/4 tazas)
Piña	475 mL (2 tazas) picado	60 mL (1/4 taza) más 15 mL (1 cucharada) de jugo de lima	295 mL (1 1/4 tazas)
Arándanos	1.2 L (5 tazas)	60 mL (1/4 taza) más 30mL (2 cucharadas) de jugo de lima	295 mL (1 1/4 tazas)

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 tazas] 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

Garantía del aditamento para batidora con base 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 los aditamentos para batidoras con base usadas en los 50 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 para su aditamento para batidora con base. Consulte la siguiente página para obtener detalles acerca de cómo obtener el servicio o llame al Centro para la satisfacción 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 aditamento para batidora con base se use para fines ajenos al uso doméstico normal de una familia. B. Daños causados por accidente, alteración, uso indebido o abuso. C. Cualquier gasto de envío o manejo para llevar el aditamento para batidora con base a un centro de servicio autorizado. D. Piezas de repuesto o costos de mano de obra para aditamentos para batidoras con base operadas fuera de los 50 estados de Estados Unidos, el 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 SE HA GARANTIZADO, 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

Garantía de reemplazo sin dificultades - En los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia y Puerto Rico

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid que, si el aditamento para batidora con base presentara alguna falla durante el primer año de compra, KitchenAid hará arreglos para entregar un reemplazo idéntico o comparable a su domicilio sin cargo y gestionará la devolución de su aditamento para batidora con base original a nosotros. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de un año. Sírvese seguir estas instrucciones para recibir este servicio de calidad.

Garantía de reemplazo sin dificultades - en Canadá

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid® que, si el aditamento para batidora con base presentara alguna falla durante el primer año de compra, KitchenAid Canada reemplazará su aditamento para batidora con base con una idéntica o un reemplazo comparable. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de un año. Sírvese seguir estas instrucciones para recibir este servicio de calidad. Si su aditamento para batidora con base fallara durante el primer año de compra, simplemente llame a nuestro Centro de satisfacción del cliente al 1-800-807-6777, de lunes a viernes.

Si su aditamento para batidora con base fallara durante el primer año de compra, simplemente llame a nuestro Centro de satisfacción del cliente al 1-800-541-6390, de lunes a viernes. Sírvese tener a mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá la prueba de compra para iniciar un proceso de reclamo. Proporcione al asesor su dirección de envío completa. (No números de apartados postales, por favor.)

Sírvese tener a mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá la prueba de compra para iniciar un proceso de reclamo. Proporcione al asesor su dirección de envío completa. (No números de apartados postales, por favor.)

Si no puede obtener un servicio satisfactorio de esta manera, llame a nuestro número gratuito del Centro de interacción del cliente al **1-800-807-6777**.

O bien escribanos a:
Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

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:

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

Fuera de los Estados Unidos y Puerto Rico:

Consulte a su distribuidor local de KitchenAid o a la tienda donde compró el aditamento para batidora con base para obtener información sobre el servicio técnico.

Para obtener información acerca del servicio en Canadá:

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

O bien escriba a:
Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

KitchenAid®
FOR THE WAY IT'S MADE.®

®/™ © 2013 KitchenAid. All rights reserved. The design of the stand mixer is a trademark in the U.S. and elsewhere. Used under license in Canada.

®/™ © 2013 KitchenAid. Tous droits réservés. The design of the stand mixer is a trademark in the U.S. and elsewhere. Utilisé sous licence au Canada.

®/™ © 2013 KitchenAid. Todos los derechos reservados. The design of the stand mixer is a trademark in the U.S. and elsewhere. Usada en Canadá bajo licencia.