

KitchenAid®

ROOMIJSMAKER
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

ICE CREAM MAKER
INSTRUCTIONS AND RECIPES

SORBETIÈRE
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

SPEISEEISMASCHINE
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

GELATIERA
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

HELADERA
INSTRUCCIONES Y RECETAS

GLASSMASKIN
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

ISKREM-MASKIN
BRUKSANVISNING OG OPPSKRIFTER

JÄÄTELÖKONE
KÄYTTÖOHJEET JA RESEPTIT

ISMASKINE
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

SORVETEIRA
INSTRUÇÕES E RECEITAS

ÍSGERÐARTÆKI
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

ΠΑΓΩΤΟΜΗΧΑΝΗ
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ



Model 5KICA0WH
Ismaskine
Tilbehør til alle KitchenAid®-
husholdningsmixere.

Indholdsfortegnelse

Sikker brug af ismaskinen	1
Vigtige sikkerhedsforanstaltninger.....	1
Produktbeskrivelse	2
Opsætning af ismaskinen påsætning på en mixer med vippehoved.....	3
Påsætning af ismaskinen på en mixer med skålløft.....	5
Betjening af ismaskinen	7
Sådan opnår du de bedste resultater	7
Vedligeholdelse og rengøring	8
Opskrifter.....	8
Garanti på tilbehør til KitchenAid®-husholdningsmixer	13
Servicecentre.....	13
Kundeservice.....	14

Sikker brug af ismaskinen

Både din, såvel som andres sikkerhed er meget vigtig.

Vi har medtaget mange vigtige oplysninger om sikkerhed, både i brugerhåndbogen og på udstyret. Læs altid anvisninger om sikkerhed og overhold dem.



Alle instrukser om sikkerhed er mærket med dette symbol.

Dette symbol gør dig opmærksom på, at du skal være ekstra opmærksom og nøje følge instrukserne i vejledningen.

Alle instrukser om sikkerhed står efter advarselssymbolet og ordet "FARE" eller "ADVARSEL". Disse ord betyder:

⚠ FARE

Du kan blive alvorligt skadet, hvis du ikke omgående følger instruktionerne.

⚠ ADVARSEL

Du kan blive alvorligt skadet, hvis du ikke følger instruktionerne.

Alle instrukser om sikkerhed fortæller, hvad risikoen er, hvordan du mindsker faren for at komme til skade, og hvad der kan ske, hvis instruktionerne ikke følges.

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

Når du bruger elektrisk udstyr, bør du altid tage nogle grundlæggende forholdsregler af hensyn til sikkerheden, herunder:

1. Læs alle instruktioner.
2. Mixeren må aldrig komme i vand eller anden væske pga. fare for elektrisk stød.
3. Omhyggelig opsyn er nødvendigt, når tilbehøret anvendes af eller i nærheden af børn.
4. Tag stikket ud af stikkontakten, når der på- eller afmonteres tilbehør, under rengøring eller når maskinen ikke er i brug.
5. Berør aldrig bevægelige dele.
6. Anvend aldrig Mixeren, hvis ledning eller stik er defekt, hvis der har været funktionsfejl, eller hvis Mixeren har været tabt på gulvet eller er beskadiget på anden vis. Indlever Mixeren til eftersyn, reparation eller elektrisk/mekanisk justering på det nærmeste autoriserede servicecenter.
7. Brug af andet tilbehør end det, der anbefales af KitchenAid, kan medføre brand, elektrisk stød eller skade.
8. Mixeren må ikke anvendes udendørs.
9. Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af bordet eller bordpladen.
10. Produktet er kun beregnet til husholdningsbrug.

GEM DISSE INSTRUKTIONER

Produktbeskrivelse



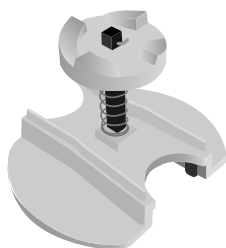
Fryseskål — Når den er helt frosset, sikrer væsken mellem skålens dobbeltvægge en perfekt, jævn nedfrysning af isen under omrøringen.



Røredel — Sættes i drivanordningen og spreder, skraber og blander ismassen i fryseskålen.

BEMÆRK: Fryseskålen skal være helt frosset, før der kan fremstilles is.

VIGTIGT: Fryseskålen må aldrig vaskes i opvaskemaskinen.



Drivanordning — Anbringes på motorhovedet over ringen på fæstet til piskeriset. Den driver røredelen på alle europæiske KitchenAid®-mixere (bordmodeller).

Opsætning af ismaskinen påsætning på en mixer med vippehoved*



Sådan samles fryseskålen og røredelen:

BEMÆRK: Brug fryseskålen straks den tages ud af fryseren, da optøningen begynder med det samme.

VIGTIGT: Hæld ikke ismassen i fryseskålen, før alle dele er samlet, og mixeren kører.

1. Indstil mixerens hastighed til "O" (slukket), og tag dens stik ud af stikkontakten.
2. Vip motorhovedet tilbage, og fjern røreskålen.
3. Anbring røredelen i fryseskålen.

4. Anbring fryseskålen på pladen, der holder skålen fast.
5. Drej forsigtigt fryseskålen mod uret (i retningen ) for at fastgøre den. Fryseskålen passer perfekt på skålpladen.



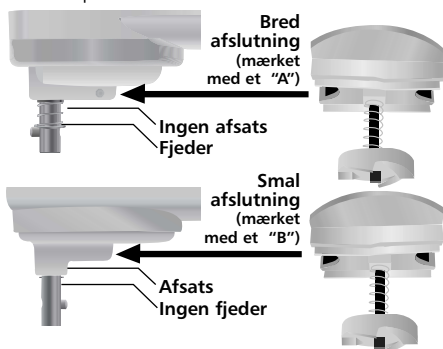
SKÅLPLADE

* Se side 5 og 6, hvis mixeren har skålløft.

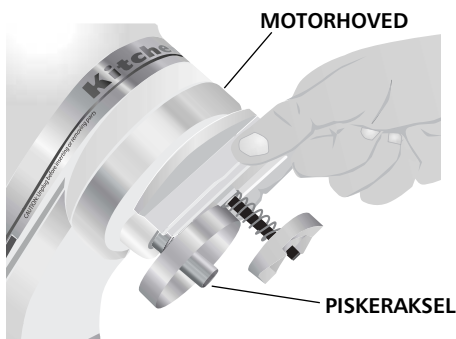
Opsætning af ismaskinen påsætning på en mixer med vippehoved*

Sådan sættes drivanordningen på:

1. Kontroller at hastighedsregulatoren står på "O" (slukket), og at mixerens stik er taget ud af stikkontakten.
2. Motorhovedet skal stadig være vippet, og fryseskålen og røredelen skal være på plads.
3. Fastslå hvilken mixermodel der er tale om ved at kontrollere, om der er en fjeder på fæstet til piskeriset, og anbring drivanordningen som vist, for at sikre at den placeres korrekt.



4. Lad drivanordningen glide over på motorhovedet, indtil den ikke kan komme længere. Efter korrekt samling skal drivanordningens buede yderkant være centreret på motorhovedet. Hvis den ikke er centreret skal drivanordningen enten skubbes frem eller tilbage, indtil den er centreret på motorhovedet. Tryk drivanordningen opad for at kontrollere, den sidder helt fast.



BEMÆRK: Prøv at vende drivanordningen, hvis den ikke passer på motorhovedet.

5. Sænk motorhovedet så røredelen kobles på drivanordningen. Hvis røredelen ikke kobles på drivanordningen, skal drivanordningen skubbes frem eller tilbage, indtil røredelen får fat.



6. Sørg for at motorhovedet kommer helt ned.



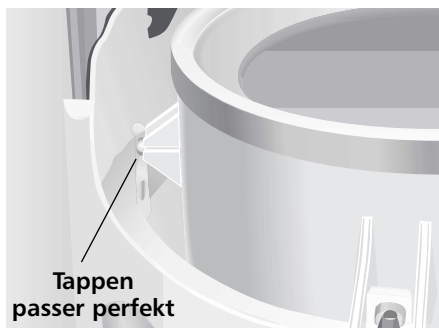
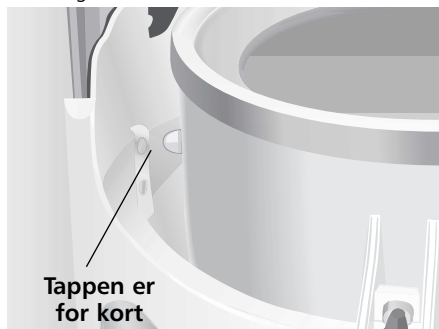
7. Drej låsehåndtaget i position "lås fast".
8. Forsøg at løfte motorhovedet inden start for at afprøve låsen.
9. Sæt mixerens trebenede stik i en stikkontakt med jordforbindelse.

* Se side 5 og 6, hvis mixeren har skålløft.

Påsætning af ismaskinen på en mixer med skålløft*



BEMÆRK: Fryseskålen er konstrueret, så den passer i alle mixere med skålløft. Tag skålen af og drej den så den modsatte skåltap vender mod fjederlåsen, hvis tappen bagest på skålen er for kort eller for lang til fjederlåsen. Gentag trin 3 og 4.



Sådan samles fryseskålen og røredelen:

BEMÆRK: Brug fryseskålen straks den tages ud af fryseren, da optøningen begynder med det samme.

VIGTIGT: Hæld ikke ismassen i fryseskålen, før alle dele er samlet, og mixeren kører.

1. Indstil mixerens hastighed til "O" (slukket), og tag dens stik ud af stikkontakten.
2. Sæt håndtaget til løft af skålen i nederste position, og fjern røreskålen.
3. Sæt fryseskålen på plads over lokaliseringsapperne.
4. Tryk på bagsiden af fryseskålen, indtil skålen låses fast i fjederlåsen.

5. Anbring røredelen i fryseskålen.

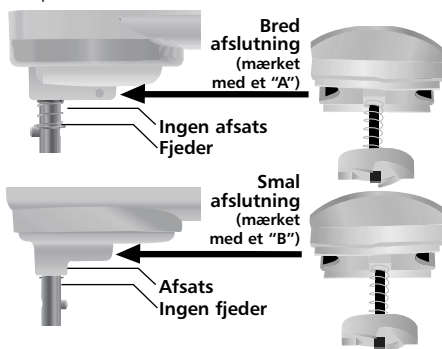


* Se side 3 og 4, hvis mixeren har vippehoved.

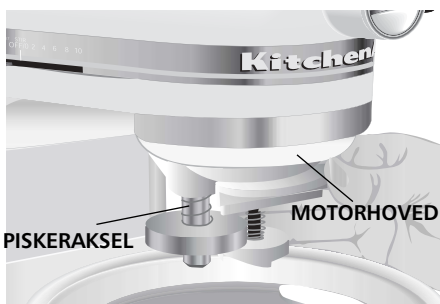
Påsætning af ismaskinen på en mixer med skålløft*

Sådan sættes drivanordningen på:

1. Kontroller at hastigheden stadig er indstillet til "O" (slukket), og at mixerens stik er taget ud af stikkontakten.
2. Kontroller at håndtaget til løft af skålen stadig er nede, samt at fryseskål og røredel er på plads.
3. Fastslå hvilken mixermodel der er tale om ved at kontrollere, om der er en fjeder på fæstet til piskeriset, og anbring derefter drivanordningen som vist for at sikre, den placeres korrekt.



4. Lad drivanordningen glide over på motorhovedet, indtil den ikke kan komme længere. Efter korrekt samling, skal drivanordningens buede yderkant være centreret på motorhovedet. Hvis den ikke er centreret, skal drivanordningen enten skubbes frem eller tilbage, indtil den er centreret på motorhovedet. Tryk drivanordningen opad for at kontrollere, den sidder helt fast.



BEMÆRK: Prøv at vende drivanordningen, hvis den ikke passer på motorhovedet.

5. Løft skålen så røredelen kobles på drivanordningen, inden omrøring. Hvis røredelen ikke kobles på drivanordningen, skal drivanordningen skubbes frem eller tilbage, indtil røredelen får fat.



6. Sæt mixerens trebenede stik i en stikkontakt med jordforbindelse.

* Se side 3 og 4, hvis mixeren har vippehoved.

Betjening af ismaskinen

Sådan bruges ismaskinen:

VIGTIGT: Hældes ismassen i fryseskålen, inden mixeren er startet, begynder fryseprocessen for tidligt, og røredelen sætter sig fast.

1. Opbevar fryseskålen i fryseren i mindst 15 timer.
2. Gør ismassen klar på forhånd (se "Sådan fremstiller du den bedste is").
3. Sæt delene sammen og monter fryseskålen, røredelen og drivanordningen.
4. Vælg hastighedstrin 1 (OMRØRING) på mixeren, og hæld ismassen i fryseskålen, rør i 20-30 minutter, eller indtil isen har den ønskede konsistens. Tilsæt alle faste ingredienser, f.eks. frugt, nødder, sukker eller chokoladestykker efter 12-15 minutters omrøring.

BEMÆRK: Hvis røredelen begynder at slippe og udsende en kliklyd, er isen færdig.

5. Fjern røredelen og fryseskålen og server isen, eller hæld den i en lufttæt beholder vha. en gummispatel eller en plastic- eller træske.

BEMÆRK: Ismaskinen fremstiller is med en konsistens som softice. Opbevar isen i en lufttæt beholder i fryseren i 2-4 timer, hvis der ønskes en fastere konsistens.

VIGTIGT: Opbevar ikke isen i fryseskålen i fryseren. Fryseskålen beskadiges, når den hårde is skrabes ud med en metalske eller andre redskaber.

Sådan opnår du de bedste resultater

- Fryseskålen skal være helt frossen, før der kan fremstilles is eller andre frosne desserter.
- Det bedste resultat opnås ved at opbevare fryseskålen i mindst 15 timer nederst i fryseren, hvor temperaturen er lavest. Isen bliver hurtigere færdig og fastere, hvis fryseren indstilles til laveste temperatur.
- Opbevares fryseskålen altid i fryseren, kan du fremstille fantastiske desserter på et øjeblik.
- Hvis ingredienserne skal opvarmes, skal blandingen afkøles i køleskabet, før viderebehandling.
- Alle ingredienser, der ikke skal opvarmes, skal afkøles i køleskabet, inden de tilsættes.
- I de fleste isopskrifter indgår fløde, mælk, æg og sukker. Valget af fløde bestemmer isens aroma, og hvor cremet en konsistens den færdige is får. Jo højere fedtprocent i fløden, desto federe og mere cremet bliver isen.

Der kan anvendes en vilkårlig kombination, blot væskeforholdet forbliver det samme. Fedtfattig is fremstilles ved at anvende mere mælk end fløde, eller ved helt at undgå fløden. Skummetmælk kan anvendes, men giver en mærkbar forskel i konsistensen.

FEDTPROCENTEN I FORSKELLIGE FLØDETYPER

Piskefløde	36%
Madlavningsfløde	30%
Arla fløde.....	18%
Kaffefløde.....	10%

- Hvis der anvendes en opskrift, hvori der indgår faste ingredienser, f.eks. frugt, nødder, sukker eller chokoladestykker, er det bedst at vente med at tilsætte dem indtil de sidste to minutters omrøring.
- Isfremstillingen består af to processer: for- og efterbehandling. Forbehandlingen består i at blande isens ingredienser, og afkøle ismassen, så den får en konsistens svarende til softice. Efterbehandlingen foregår i fryseren, hvor isen bliver fast i løbet af 2-4 timer.

(fortsættes på side 8)

Sådan opnår du de bedste resultater (fortsat)

- Følg de anbefalede omrøringshastigheder. Hurtig omrøring forlænger forbehandlingstiden.
- Massen vokser betydeligt under forbehandling.
- For at give 1,9 liter is må massen som udgangspunkt højst være på 1,365 liter.
- Husk at isen vil være mindre sød, når den er frosset.

Vedligeholdelse og rengøring

Fryseskålen skal have stuetemperatur, inden den rengøres.

Drivanordningen og røredelen kan vaskes i opvaskemaskinen.

Vask fryseskålen i varmt vand og et mildt opvaskemiddel. Tør fryseskålen omhyggeligt, inden den anbringes i fryseren.

VIGTIGT: Fryseskålen må aldrig vaskes i opvaskemaskinen. Den må kun vaskes i hånden i varmt vand og et mildt opvaskemiddel.

Fransk vaniljeis

6 dl kaffefløde
8 æggeblommer
230 g sukker
6 dl piskefløde
4 teskefulde vanilje
En smule salt

Opvarm kaffefløden under konstant omrøring over middelvarme i en mellemstor gryde til lige under kogepunktet. Tag kaffefløden af varmen, og sæt den til side.

Kom æggeblommer og sukker i røreskålen. Sæt skålen og piskeriset på mixeren. Vælg hastighed 2, og rør i ca. 30 sekunder, eller indtil massen er ensartet og begynder at blive tyk. Fortsæt på hastighed 2, og tilsæt kaffefløden lidt efter lidt. Rør, indtil massen er ensartet. Hæld kaffeflødeblandingen tilbage i gryden. Opvarm under konstant omrøring over middelvarme, indtil der dannes små bobler langs kanten, og blandingen begynder at dampe. Blandingen må ikke koge. Hæld blandingen i en større skål. Tilsæt piskefløde, vanilje og salt under omrøring. Dæk blandingen til, og lad den afkøle i mindst 8 timer.

Sæt delene sammen og monter fryseskålen, røredelen og drivanordningen som beskrevet i påsætningsvejledningen. Indstil hastigheden på OMRØRING (hastighed 1). Hæld massen i fryseskålen. Fortsæt med hastigheden til OMRØRING (hastighed 1) i 15 til 20 minutter, eller indtil isen har den ønskede konsistens. Server isen med det samme, eller frys den i en lufttæt beholder.

Til: 16 personer (120 ml pr. person).

VARIATIONER

Is med friske jordbær

Bland 500 g friske jordbærstykker (eller anden frugt) og eventuelt 2 til 3 teskefulde sukker i en mellemstor skål. Lad frugten stå, indtil isen er klar. Tilsæt frugten i de sidste 3 til 5 minutter af fryseperioden.

Til: 20 personer (120 ml pr. person).

Fransk vaniljeis (fortsat)

VARIATIONER

Is med småkager

Tilsæt 100 g hakkede cookies (eller en anden form for småkager, nødder eller slik) i de sidste 1 til 2 minutter af fryseperioden.

Til: 19 personer (120 ml pr. person).

Tredobbelt chokoladeis

- 4,5 dl piskefløde i alt
- 30 g grofthakket, ekstra mørk chokolade
- 30 g grofthakket mørk chokolade
- 4,5 dl kaffefløde
- 230 g sukker
- 40 g kakaopulver (usødet)
- 8 æggeblommer
- 4 teskefulde vanilje
- En smule salt
- 50 g hakket flødechokolade

Hæld 1,2 dl piskefløde og de to slags mørk chokolade i en lille gryde. Opvarm under omrøring over middel varme, indtil chokoladen er smeltet. Tag piskefløden af varmen, og sæt den til side. Opvarm kaffefløden under konstant omrøring over middel varme i en mellemstor gryde til lige under kogepunktet. Tag kaffefløden af varmen, og sæt den til side.

Hæld sukker og kakaopulver i en lille gryde, og sæt det til side. Fyld æggeblommer i røreskålen. Sæt skålen og piskeriset på mixeren. Indstil hastigheden på 2 og rør, mens sukkerblandingen tilsættes lidt efter lidt, i ca. 30 sekunder, eller indtil massen er ensartet og begynder at blive tyk. Fortsæt på hastighed 2, og tilsæt den smeltede, mørke chokolade og derefter kaffefløden lidt efter lidt. Rør indtil blandingen er ensartet.

Hæld blandingen tilbage i gryden. Opvarm under konstant omrøring over middel varme, indtil der dannes små bobler langs kanten, og blandingen begynder at dampe. Blandingens må ikke koge. Hæld blandingen i en større skål. Tilsæt resten af piskefløden (3,3 dl), vanilje og salt under omrøring.

Dæk blandingen til, og lad den afkøle i mindst 8 timer.

Sæt delene sammen og monter fryseskålen, røredelen og drivanordningen som beskrevet i påsætningsvejledningen. Indstil hastigheden på OMRØRING (hastighed 1). Hæld massen i fryseskålen. Fortsæt på hastigheden til OMRØRING (hastighed 1) i 10 til 15 minutter, eller indtil isen har den ønskede konsistens, og tilsæt flødechokoladen i de sidste 1 til 2 minutter af fryseperioden.

Server isen med det samme, eller frys den i en lufttæt beholder.

Til: 16 personer (120 ml pr. person).

Karamel/pekanis

- 8,5 dl sødmælk
1 dåse usødet
langtidsholdbar mælk
(kondenseret mælk)
230 ml varm karamelsauce
(ca. 340 g)
1 brev
vaniljebuddingpulver
1 teskefuld vanilje
En smule salt
50- 100 g grofthakkede
pekannødder

Hæld alle ingredienser undtagen pekannødderne i en mellemstor skål. Pisk indtil massen er blandet, og buddingpulveret er opløst. Dæk blandingen til, og lad den afkøle i mindst 6 timer.

Sæt delene sammen og monter fryseskålen, røredelen og drivanordningen som beskrevet i påsætningsvejledningen. Indstil hastigheden på OMRØRING (hastighed 1). Hæld ismassen i fryseskålen. Fortsæt på hastigheden til OMRØRING (hastighed 1) i 15 til 20 minutter, eller indtil isen har den ønskede konsistens, og tilsæt pekannødderne i det sidste minut af fryseperioden. Server isen med det samme, eller frys den i en lufttæt beholder.

Til: 16 personer (120 ml pr. person).

Ingefærkageis

- 150 g engelsk ingefærkage
(gingerbread) i mindre
stykker
600 ml sødmælk
100 g sukker
1 spiseskeer honning
6 æggeblommer

Hæld mælken i en mellemstor gryde, og opvarm over middelvarme under konstant omrøring, indtil mælken er meget varm. Må ikke koge. Tag mælken af varmen, og tilsæt små stykker kage.

Kom æggeblommer, honning og sukker i røreskålen. Sæt skålen og piskeriset på mixeren. Vælg hastighed 4, og rør i ca. 30 sekunder, eller indtil massen er ensartet og begynder at blive hvid.

Opvarm mælk- og kageblandingen under konstant omrøring, indtil kagen er smeltet. Tilsæt lidt efter lidt blandingen af æg, honning og sukker. Blandingen må ikke koge. Tag blandingen af varmen, og sæt den til side. Dæk blandingen til, og lad den afkøle i mindst 8 timer.

Sæt delene sammen og monter fryseskålen, røredelen og drivanordningen som beskrevet i påsætningsvejledningen. Indstil hastigheden på OMRØRING (hastighed 1). Hæld massen i fryseskålen. Fortsæt med hastigheden til OMRØRING (hastighed 1) i 10 til 15 minutter, eller indtil isen har den ønskede konsistens.

Server isen med det samme, eller frys den i en lufttæt beholder.

Til: 8 personer (120 ml pr. person).

Cremet citron/appelsininis

- 5 dl letmælk (1,5%)
- 4 strimler appelsinskal (5 x 2 cm)
- 4 strimler citronskal (5 x 2 cm)
- 6 kaffebønner
- 5 æggeblommer
- 170 g sukker

Opvarm mælken sammen med appelsin- og citronskal samt kaffebønner i en mellemstor, tykbundet gryde.

Pisk æggeblommer og sukker i en mellemstor skål. Hæld lidt efter lidt halvdelen af mælken i æggeblommerne. Hæld blandingen i gryden med resten af mælken. Rør over svag varme i ca. 8 minutter, indtil blandingen bliver lidt tykkere, så der efterlades et spor, når der trækkes en finger over bagsiden af skeen. Må ikke koge. Hæld ismassen i en mellemstor skål, og anbring skålen i køleskabet, indtil den er helt afkølet.

Sæt delene sammen og monter fryseskålen, røredelen og drivanordningen som beskrevet i påsætningsvejledningen. Indstil hastigheden på omrøring. Hæld massen i fryseskålen. Fortsæt på omrøringshastighed i 15 til 20 minutter, eller indtil isen har den ønskede konsistens. Hæld isen i en lufttæt beholder, og frys den i flere timer, så smagen får tid til at udvikle sig. Kan tilberedes 4 dage i forvejen. Hvis isen er for fast, kan den sættes i køleskabet ca. 20 minutter inden servering.

Til: 8 personer (120 ml pr. person).

Frisk hindbærsorbet

- 750 g hindbær
- 90 ml vand
- 3 dl grundsirup (opskrift følger)

Sæt en metalkniv i foodprocessoren, og hæld hindbær og vand i foodprocessoren. Når frugtmassen er jævn, hældes den gennem en fintmasket si. Pres så meget af væsken som muligt gennem sien, uden at der kommer frugtkød med. Kasser frugtkødet. Hæld væsken i en lufttæt beholder, og sæt den i køleskabet i mindst 8 timer, indtil den er helt afkølet.

Sæt delene sammen og monter fryseskålen, røredelen og drivanordningen som beskrevet i påsætningsvejledningen. Indstil hastigheden på OMRØRING (hastighed 1). Bland den afkølede hindbærsaft og den kolde sirup. Hæld massen i fryseskålen. Fortsæt med hastigheden til OMRØRING (hastighed 1) i 7 til 12 minutter, eller indtil sorbeten har den ønskede konsistens. Hæld straks sorbeten i en lufttæt beholder, og frys den i mindst 2 timer inden servering.

Til: 8 personer (230 ml pr. person).

Grundsirup

- 500 g sukker
- 5 dl vand

Hæld vand og sukker i en gryde. Bring blandingen i kog ved middel til kraftig varme. Opvarm under omrøring i mindst 10 minutter, indtil sukkeret er helt opløst. Anbring gryden med sirup i en skål med is og rør, indtil siruppen er helt afkølet. Opbevar siruppen i køleskab, indtil den skal bruges.

Til: 7,5 dl sirup

Andre sorbeter

Ingredienserne på forrige side kan erstattes af følgende ingredienser:

Smag	Frugt	Plus vand	Plus grundsirup
Citron	475 ml citronsaft	ingen	3 dl
Mango	475 ml, hakket	60 til 120 ml	3 dl
Kiwi	475 ml, hakket	135 ml limesaft	3 dl
Ananas	475 ml, hakket	75 ml limesaft	3 dl
Blåbær	1,2 l	90 ml limesaft	3 dl

Mangosorbet med mynte

- 230 g sukker
7 dl sødmælk
60 ml rørsukkersirup
3 modne mangofrugter
(ca. 7 dl - skrællet,
uden kerner og hakket)
2 spiseskeer frisk
lime-eller citronsaft
Evt. 2 teskefulde
finthakket, frisk mynte

Hæld sukker, mælk og sirup i en mellemstor gryde. Opvarm over middelvarme og under konstant omrøring, indtil mælken er meget varm. Må ikke koge. Tag blandingen af varmen, og sæt den til side.

Sæt allroundkniven i foodprocessoren, tilsæt mangofrugt og limesaft og kør, indtil massen er jævn. Hæld mangofrugt og mynte i mælken. Dæk blandingen til, og lad den afkøle i mindst 8 timer.

Sæt delene sammen og monter fryseskålen, røredelen og drivanordningen som beskrevet i påsætningsvejledningen. Indstil hastigheden på OMRØRING (hastighed 1). Hæld massen i fryseskålen. Fortsæt med hastigheden til OMRØRING (hastighed 1) i 7 til 12 minutter, eller indtil sorbeten har den ønskede konsistens. Server sorbeten med det samme, eller frys den i en lufttæt beholder.

Til: 14 personer (120 ml pr. person).

Garanti på tilbehør til KitchenAid®-husholdningsmixer

Garantiens varighed:	KitchenAid dækker:	KitchenAid dækker ikke for:
To års fuld garanti fra købsdatoen.	Udskiftningsdele og reparationsomkostninger for at rette mangler i materialer eller forarbejdning. Service skal udføres på et autoriseret KitchenAid servicecenter.	A. Reparationer, hvis ismaskinen bruges til andre formål end almindelig madlavning i privat husholdning. B. Skader som følge af uheld/ulykker, ændringer, forkert brug, misbrug eller installation/betjening i modstrid med det gældende lokale stærkstrømsreglement.

KITCHENAID PÅTAGER SIG IKKE NOGET ANSVAR FOR INDIREKTE SKADER.

Servicecentre

Al service bør udføres lokalt af et autoriseret KitchenAid-servicecenter. Du kan få oplyst nærmeste autoriserede KitchenAid servicecenter i den forretning, hvor du har købt udstyret.

I Danmark:
REPAX SERVICE A/S:
Vallensbækvej 18 c
2605 Brøndby
Tel: 43 20 52 00

Kundeservice

THUESEN JENSEN A/S: Sjællandsbroen 2
2450 COPENHAGEN SV

T: 3613 09 20

www.KitchenAid.com

Dansk



FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Registreret varemærke KitchenAid, U.S.A.

™ Varemærke KitchenAid, U.S.A.

Mixer design er beskyttet af et varemærke KitchenAid, U.S.A.

© 2006. Alle rettigheder forbeholdes.

Specifikationer kan ændres uden varsel.