

KitchenAid®

ROOMIJSMAKER
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

ICE CREAM MAKER
INSTRUCTIONS AND RECIPES

SORBETIÈRE
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

SPEISEEISMASCHINE
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

GELATIERA
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

HELADERA
INSTRUCCIONES Y RECETAS

GLASSMASKIN
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

ISKREM-MASKIN
BRUKSANVISNING OG OPPSKRIFTER

JÄÄTELÖKONE
KÄYTTÖOHJEET JA RESEPTIT

ISMASKINE
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

SORVETEIRA
INSTRUÇÕES E RECEITAS

ÍSGERÐARTÆKI
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

ΠΑΓΩΤΟΜΗΧΑΝΗ
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ



Modelo 5KICA0WH

Heladera

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

Índice

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

Medidas de seguridad para el uso de la heladera

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

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



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

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

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

! PELIGRO

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

! ADVERTENCIA

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

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

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

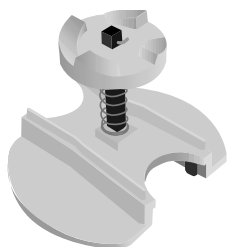
1. Lea todas las instrucciones.
2. Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, no ponga la batidora en contacto con el agua ni con ningún otro líquido.
3. El aparato no está pensado para ser utilizado por niños ni por personas enfermas sin vigilancia.
4. Desenchufe el aparato de la toma de corriente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

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Componentes de la heladera



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



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



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

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

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

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



Para montar el bol de congelado y el mezclador:

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

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

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

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

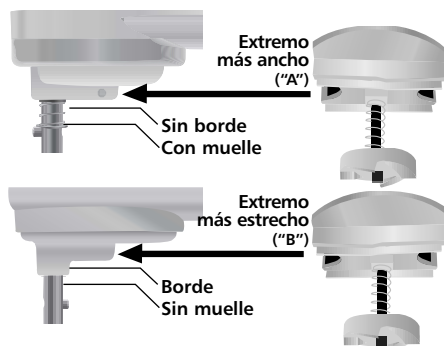


* Para la batidora de pie con bol ajustable en altura, consulte las páginas 5 y 6.

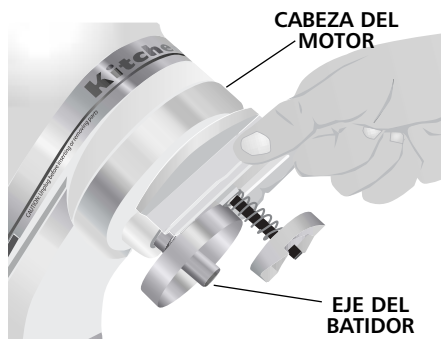
Montaje de la heladera como accesorio de la batidora de pie con cabeza inclinable*

Para instalar la unidad de transmisión:

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



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



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

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



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



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

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

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



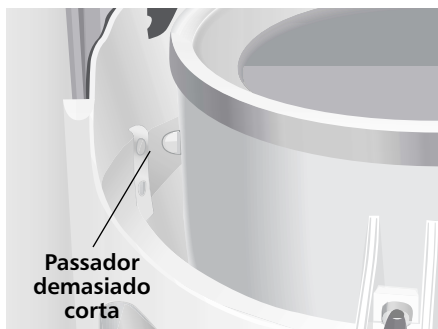
Para montar el bol de congelado y el mezclador:

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

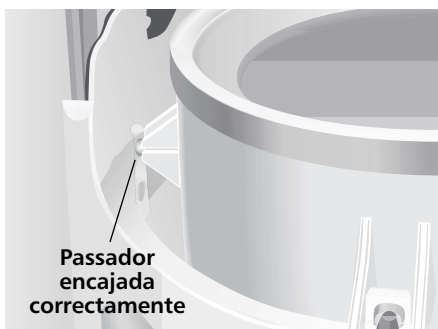
IMPORTANTE: No vierta la crema base para helado en el bol de congelado hasta que estén montados todos los componentes y la batidora esté en funcionamiento.

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

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



Passador demasiado corto



Passador encajada correctamente

5. Coloque el mezclador dentro del bol de congelado.



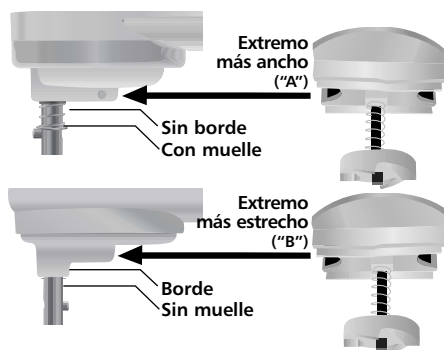
PASADOR DE FIJACIÓN

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

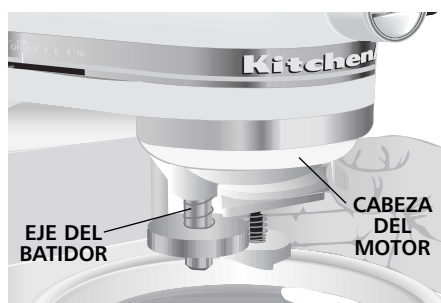
Montaje de la heladera como accesorio de la batidora de pie con bol ajustable en altura*

Para instalar la unidad de transmisión:

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



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



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

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



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

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

Uso de la heladera

Para utilizarla:

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

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

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

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

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

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

Sugerencias para conseguir el helado perfecto

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

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

TIPO DE GRASA DE LA NATA (%)

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

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

(sigue en la página 8)

Sugerencias para conseguir el helado perfecto (continuación)

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

Cuidados y limpieza

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

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

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

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

Helado de vainilla francés

600 ml mitad de leche y
mitad de nata

8 yemas de huevo

230 g de azúcar

600 ml de nata líquida
para montar

4 cucharaditas de
vainilla

Una pizca de sal

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

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

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

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

VARIANTES

Helado de fresas frescas

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

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

Helado de vainilla francés (continuación)

VARIANTES

Helado de galletas de chocolate y nata

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

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

Helado triple de chocolate

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

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

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

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

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

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

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

Helado de caramelo y nueces

850 ml de leche entera
1 lata de leche condensada sin azúcar

230 ml de salsa de caramelo caliente preparada o caramelo duro (aproximadamente 340 g)

1 paquete de preparado de vainilla instantáneo

1 cucharadita de vainilla
Una pizca de sal

50- 100 g de nueces en trozos grandes

Poner en un bol mediano todos los ingredientes excepto las nueces. Batir hasta que estén bien mezclados y el preparado de la tarta de queso se haya disuelto. Cubrir y enfriar bien, durante al menos 6 horas.

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

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

Helado de galletas de jengibre

150 g de galletas de jengibre en trozos pequeños

600 ml de leche entera
100 g de azúcar

1-2 cucharadas de miel
6 yemas de huevo

En una cacerola mediana, calentar la leche a temperatura alta sin que llegue a hervir, removiendo con frecuencia. Apartar la leche del fuego y agregar trozos pequeños de galletas de jengibre.

Poner las yemas de huevo, la miel y el azúcar en el bol de la batidora. Colocar el bol y el batidor de varillas en la batidora. Seleccionar la velocidad 4 y batir los ingredientes durante 30 segundos, o hasta que estén bien mezclados y la masa se haya aclarado un poco.

Sin dejar de remover, cocer la leche y la mezcla de galletas de jengibre hasta que éstas se deshagan. Agregar de forma gradual la mezcla de yemas de huevo, miel y azúcar. No dejar que hierva. Retirar del fuego y apartar. Cubrir y enfriar bien, durante al menos 8 horas.

Montar y fijar el bol de congelado, el mezclador y la unidad de transmisión como se indica en las instrucciones de montaje. Seleccionar la velocidad REMOVE (velocidad 1). Utilizando un recipiente con pico, verter la mezcla en el bol de congelado. Seguir en la velocidad REMOVE (velocidad 1) durante 10 o 15 minutos, o hasta que se consiga la consistencia deseada. Transferir el helado inmediatamente a las fuentes o congelarlo en un recipiente hermético.

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

Helado cremoso de limón y naranja

500 ml de leche
semidesnatada

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

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

6 granos de café

5 yemas de huevo

170 g de azúcar

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

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

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

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

Sorbete de frambuesas frescas

750 de frambuesas

90 ml de agua

300 ml de sirope común
(se incluye receta)

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

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

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

Sirope común

500 g de azúcar

500 ml de agua

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

Cantidad: 750 ml de sirope

Otros sorbetes

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

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

Sorbete de mango a la menta

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

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

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

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

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

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

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

KITCHENAID NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INDIRECTOS.

Planificación del servicio

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

Condiciones de la garantía

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

ARTÍCULO _____ MARCA _____ MODELO _____

FECHA DE COMPRA _____

FIRMA Y SELLO DEL VENDEDOR _____

DATOS DE COMPRADOR: _____

D./Dña: _____, D.N.I. _____

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

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

Atención al cliente

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

Tlfno.: 93-201 37 77

Fax: 93-202 38 04

www.riverint.com

www.KitchenAid.com



FOR THE WAY IT'S MADE.®

® Marca registrada de KitchenAid, EEUU

™ Marca de KitchenAid, EEUU

La forma del batidor es una marca de KitchenAid, EEUU

© 2006. Todos los derechos reservados.

Estas especificaciones están sujetas a cambio sin previo.