

KitchenAid®

ROOMIJSMAKER
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

ICE CREAM MAKER
INSTRUCTIONS AND RECIPES

SORBETIÈRE
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

SPEISEEISMASCHINE
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

GELATIERA
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

HELADERA
INSTRUCCIONES Y RECETAS

GLASSMASKIN
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

ISKREM-MASKIN
BRUKSANVISNING OG OPPSKRIFTER

JÄÄTELÖKONE
KÄYTTÖOHJEET JA RESEPTIT

ISMASKINE
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

SORVETEIRA
INSTRUÇÕES E RECEITAS

ÍSGERÐARTÆKI
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

ΠΑΓΩΤΟΜΗΧΑΝΗ
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Norsk



Modell 5KICA0WH

Iskrem-maskin

Konstruert utelukkende til bruk med alle
stativmiksere fra KitchenAid®.

Innholdsfortegnelse

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

Iskrem-maskinsikkerhet

Din og andres sikkerhet er veldig viktig.

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



Dette er advarselssymbolet.

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

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

 **FARE**

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

 **ADVARSEL**

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

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

VICKTIGE SIKKERHETSREGLER

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

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

OPPBEVAR DISSE INSTRUKSJONENE

Iskrem-maskinens funksjoner



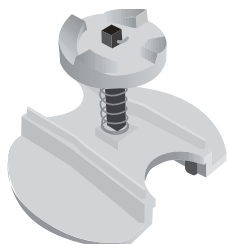
Frysebolle — Når væsken inne i de doble veggene på bollen er helt frossen, gir den grundig, jevn frysing av iskremrøre gjennom hele blandeprosessen.



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

MERK: Frysebollen må fryses helt for å lage iskrem.

VIKTIG: Aldri vask frysebollen i oppvaskmaskinen!



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

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



Montere frysebollen og spredetilbehøret:

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

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

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

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

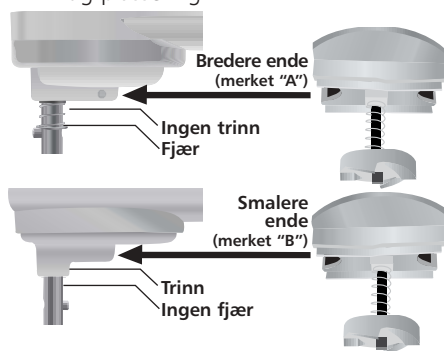


* For informasjon om bolleløftmikseren, se sider 5 og 6.

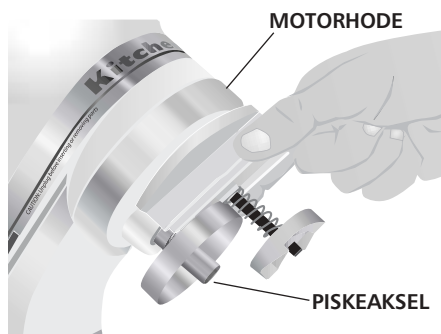
Montere iskremmaskinen Tilbehør for Vippehodemikseren (Tilt-Head stand Kjøkkenmaskinen)*

Montere drivsammensetning:

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



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



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

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



6. Pass på at motorhodet er senket helt.



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

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

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



Montere frysebollen og spredetilbehøret:

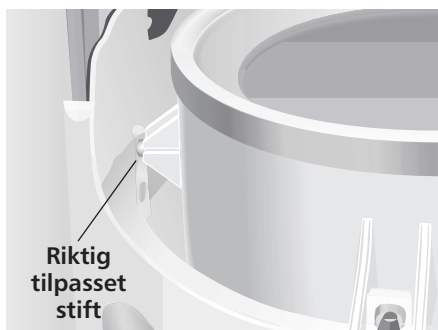
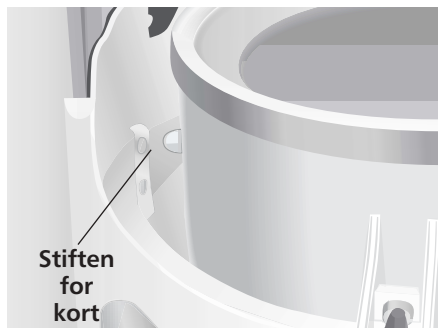
MERK: Bruk frysebollen straks når den tas ut av fryseren, da den begynner å tine straks den er tatt ut.

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

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



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



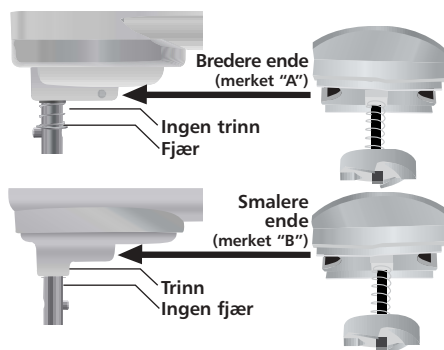
5. Plasser spredetilbehøret i frysebollen.

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

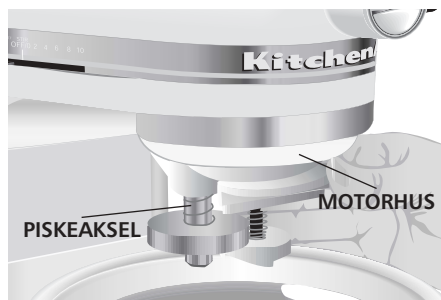
Montere iskremmaskintilbehøret for bolleløftmikseren (Bowl-Lift stand Kjøkkenmaskinen)*

Montere drivsammensetning:

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



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



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

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



6. Plugg mikseren i en jordnet stuttak.

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

Bruke iskremmaskin-tilbehør

Bruke:

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

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

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

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

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

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

Tips for å lage den perfekte isen

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

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

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

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

(forts. på side 8)

Tips for å lage den perfekte isen (forts.)

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

Rengjøring og vedlikehold

La frysebollen nå romtemperatur før du forsøker å rengjøre den.

Drivsammenstillingen og spredetilbehøret kan vaskes i oppvaskmaskin.

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

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

Fransk vaniljeis

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

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

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

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

Gir: 16 porsjoner (120 ml per porsjon).

VARIASJONER

FERSK JORDBÆRIS

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

Gir: 20 porsjoner (120 ml per porsjon).

Fransk vaniljeis (forts.)

VARIASJONER

Iskrem med kjeks og krem

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

Gir: 19 porsjoner (120 ml per porsjon).

Trippel sjokoladeis

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

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

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

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

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

Gir: 16 porsjoner (120 ml per porsjon).

Karamell-pekan iskrem

- 850 ml helmelk
 1 boks usukret
 kondensert melk
 230 ml tilberedt varm
 karamell- eller
 fløtekaramelltopping
 (ca. 340 g)
 1 pakke vaniljeblanding
 1 ts vaniljesukker
 En klype salt
 50- 100 g grovhakkede
 pekannøtter

Ha alle ingrediensene i en mellomstor kasserolle bortsett fra pekannøtter. Pisk til røren er godt blandet og puddingen er oppløst. Dekk til og avkjølt helt, minst i 6 timer.

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

Gir: 16 porsjoner (120 ml per porsjon).

Pepperkake-is

- 150 g pepperkake knust i
 små biter
 600 ml helmelk
 100 g sukker
 1-2 spiseskjeer honning
 6 eggeplommer

Varm opp helmelken i mellomstor kasserolle til blandingen er svært varm, men ikke kok den opp. Rør ofte. Fjern fra varmen og ha i små biter pepperkake.

Ha eggeplommer, honning og sukker i en blandebolle. Fest bollen og trådvispen til blenderen. Drei til hastighetstrinn 4 og bland i 30 sekunder eller til røren er godt blandet og hvit.

Rør av og til mens du varmer helmelken og pepperkakeblanding til pepperkaken smelter. Spe på med eggeplomme-, honning- og sukkerblanding. Ikke kok opp. Fjern fra varmen, sett den til side. Dekk til og avkjølt helt, minst i 8 timer.

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

Gir: 8 porsjoner (120 ml per porsjon).

Sitron- og appelsinkrem gelé

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

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

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

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

Gir: 8 porsjoner (120 ml per porsjon).

Fersk bringebær-sorbé

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

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

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

Gir: 8 porsjoner (230 ml per porsjon).

Enkel sirup

500 g sukker
 500 ml vann

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

Gir: 750 ml sirup

Andre sorbéer

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

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

Mangosorbé med mynte

230 g sukker

700 ml helmelk

60 ml rørsukkersirup

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

2 ss fersk lime eller saft av lime

2 ts finhakket fersk mynte, om ønskelig

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

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

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

Gir: 14 porsjoner (120 ml per porsjon).

Household KitchenAid®

Garanti for stativmiksertilbehør

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

KITCHENAID TAR IKKE NOE ANSVAR FOR INDIREKTE SKADER.

Service sentere

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

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

Kundeservice

Norsk Importør: **HOWARD AS**

Skovveien 6

0277 OSLO

Tel: 22 12 17 00

www.KitchenAid.com

Norsk



FOR THE WAY IT'S MADE.®

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

™ Varemerke til KitchenAid, U.S.A.

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

© 2006. Alle rettigheter forbeholdt.

Spesifikasjonene kan endre seg uten varsel.