

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



Malli 5KICA0WH

Jäätelökone

Tämä lisälaite on suunniteltu
käytettäväksi kaikkien pöytämallisten
KitchenAid®-yleiskoneiden kanssa.

Sisällysluettelo

Jäätelökone ja käyttöturvallisuus	1
Tärkeät turvatoimenpiteet	1
Jäätelökoneen ominaisuudet	2
Jäätelökonelisälaitteen kiinnitys nostopäiseen pöytämalliseen yleiskoneeseen	3
Jäätelökonelisälaitteen kiinnitys pöytämalliseen yleiskoneeseen, jossa on kulhon nostomekanismi	5
Jäätelökonelisälaitteen käyttö	7
Vinkkejä onnistuneeseen jäätelön valmistukseen	7
Hoito ja puhdistus	8
Ruokaohjeita	8
Pöytämallisten KitchenAid®-yleiskoneiden osien takuu	13
Huoltopisteet	13
Asiakaspalvelu	14

Jäätelökone ja käyttöturvallisuus

Oma ja toisten turvallisuus on hyvin tärkeää.

Olemme laatineet monia tärkeitä turvaohjeita tähän käsikirjaan ja panneet merkintöjä laitteen päälle. Lue aina turvaohjeet ja noudata niitä.



Tämä on turvallisuuteen liittyvä symboli.

Tämä symboli varoittaa mahdollisista vaaroista, jotka voivat aiheuttaa kuoleman tai loukkaantumisen.

Kaikki turvaohjeet on pantu turvallisuussymbolin ja sanan "VAARA" tai "VAROITUS" jälkeen. Nämä sanat tarkoittavat:

 **VAARA**

Voi aiheuttaa kuoleman tai vakavan loukkaantumisen, ellei ohjeita noudateta välittömästi.

 **VAROITUS**

Voi aiheuttaa kuoleman tai vakavan loukkaantumisen, ellei ohjeita noudateta.

Kaikki turvaohjeet kertovat käyttäjälle, mikä mahdollinen vaara on, kuinka loukkaantumisvaaraa voidaan pienentää ja mitä voi tapahtua, ellei ohjeita noudateta.

TÄRKEÄT TURVATOIMENPITEET

Sähkölaitteita käytettäessä on noudatettava aina perusturvatoimenpiteitä, joihin sisältyy seuraavaa:

1. Lue kaikki ohjeet.
2. Jotta voisit suojautua sähköiskuja vastaan, älä upota laitetta koskaan veteen tai nesteeseen.
3. Aikuisen on valvottava tarkasti, jos laitetta käytetään lasten läheisyydessä.
4. Irrota laite pistorasiasta, kun sitä ei käytetä, ennen kuin asennat tai irrottat osia ja ennen puhdistusta.
5. Vältä koskemasta liikkuviin osiin.
6. Älä käytä laitetta, jos virtajohto tai pistoke on vioittunut tai jos laite ei toimi oikein tai jos se on pudotettu tai vioittunut jollain tavalla. Toimita laite lähimpään valtuutettuun huoltoliikkeeseen tarkastusta, korjausta tai sähkö- tai mekaanisten osien säätöä varten.
7. Muiden kuin KitchenAidin suosittelemien tai myymien lisävarusteiden käyttö voi aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai loukkaantumisen.
8. Älä käytä konetta ulkona.
9. Älä anna johdon riippua työpöydän reunan yli.
10. Tämä tuote on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

Jäätelökoneen ominaisuudet



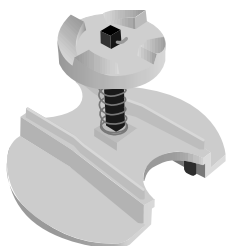
Pakastuskulho — Sen jälkeen, kun kulho on täysin jäätynyt, sen kaksoisseinämän välissä oleva neste jäädyttää jäätelötaikinan perusteellisesti ja tasaisesti sekoituksen aikana.



Sekoitin — Tämä kiinnitetään käyttölaitteeseen ja se levittää, kaapii ja sekoittaa jäätelötaikinaa pakastuskulhossa.

HUOM! Pakastuskulhon on oltava täysin jäätynyt, jotta jäätelön valmistaminen onnistuisi.

TÄRKEÄÄ: Pakastuskulhoa ei saa koskaan pestä astianpesukoneessa.



Käyttölaitte — Tämä kiinnitetään moottoripään vatkaimen akseliin renkaan yläpuolelle ja se pyörittää sekoitinta kaikissa eurooppalaisissa KitchenAid®-yleiskoneissa.

Jäätelökonelisälaitteen kiinnitys nostopäiseen pöytämalliseen yleiskoneeseen*



Pakastuskulhon ja sekoittimen kokoaminen:

HUOM! Ota pakastuskulho heti käyttöön otettuasi sen ulos pakastimesta, sillä se alkaa heti sulaa pakastimesta ottamisen jälkeen.

TÄRKEÄÄ: Älä kaada jäätelötaikinaa pakastuskulhoon, ennen kuin olet koonnut kaikki osat ja ennen kuin yleiskone on käynnissä.

1. Työnnä nopeudensäädin asentoon "0" (pois päältä) ja irrota laitteen pistoke pistorasiasta.
2. Kallista moottoripäätä taaksepäin ja poista sekoituskulho.
3. Aseta sekoitin pakastuskulhoon.

4. Aseta pakastuskulho kulhon kiinnitysalustalle.
5. Kierrä pakastuskulhoa varovasti vastapäivään (suuntaa esittää ) lukitaksesi sen paikoilleen. Pakastuskulhon tulee asettua tiukasti kulhon kiinnitysalustaan.

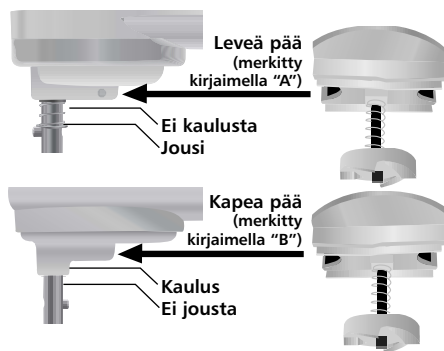


* Kun kyse on pöytämallisesta yleiskoneesta, jossa kulhon nostomekanismi, ks. s. 5 ja 6.

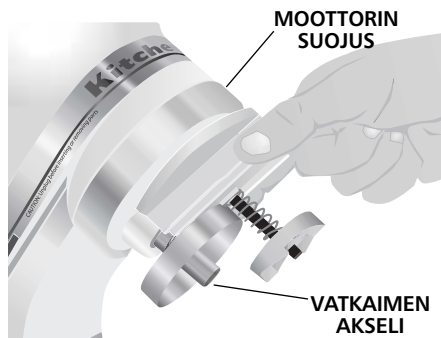
Jäätelökonelisälaitteen kiinnitys nostopäiseen pöytämalliseen yleiskoneeseen*

Käyttölaitteen kiinnittäminen:

1. Varmista, että nopeudensäädin on edelleen asennossa "O" (pois päältä) ja että laitteen pistoke on irrotettu pistorasiasta.
2. Moottoripään tulisi olla edelleen nostettuna ylös ja pakastuskulhon ja sekoittimen tulisi olla paikoillaan.
3. Selvitä käyttämäsi yleiskoneen malli toteamalla onko vatkaimen akselissa jousi, jonka jälkeen aseta käyttölaite kuvan esittämällä tavalla.



4. Työnnä käyttölaite moottoripäähän, kunnes se pysähtyy. Oikein sijoitettuna käyttölaitteen ulompien kaarevien reunojen tulee olla keskellä moottoripäätä. Mikäli näin ei ole, liu'uta käyttölaitetta joko eteen tai taakse, kunnes se on keskellä moottoripäätä. Varmista, että käyttölaite on varmasti paikallaan painamalla ylöspäin.



HUOM! Mikäli käyttölaite ei sovi moottoripäähän, kokeile käyttölaitteen toista puolta.

5. Laske moottoripää alas, jolloin käyttölaite kiinnittyy sekoittimeen. Mikäli käyttölaite ei kiinnity sekoittimeen, liu'uta käyttölaitetta joko eteen tai taakse, kunnes se kiinnittyy sekoittimeen oikein.



6. Varmista, että moottoripää on täysin alhaalla.



7. Käännä lukitusvipu LUKITUS-asentoon.
8. Testaa lukituksen toimivuus ennen yleiskoneen käynnistämistä kokeilemalla nouseeko moottoripää.
9. Kytke yleiskone maadoitettuun pistorasiaan.

* Kun kyse on pöytämallisesta yleiskoneesta, jossa kulhon nostomekanismi, ks. s. 5 ja 6.

Jäätelökonelisälaitteen kiinnitys pöytämalliseen yleiskoneeseen, jossa on kulhon nostomekanismi*



Pakastuskulhon ja sekoittimen kokoaminen:

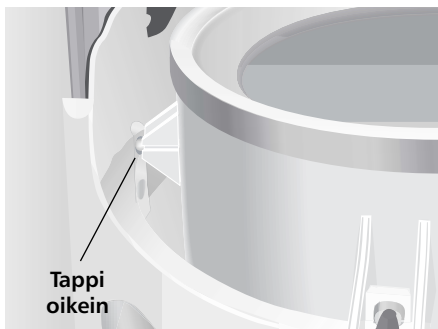
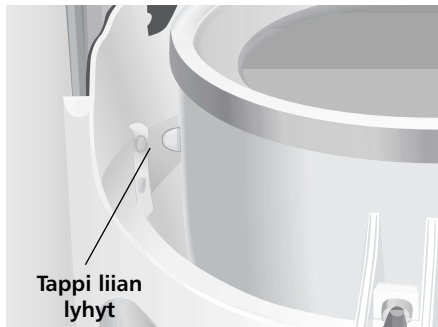
HUOM! Ota pakastuskulho heti käyttöön otettuasi sen ulos pakastimesta, sillä se alkaa heti sulaa pakastimesta ottamisen jälkeen.

TÄRKEÄÄ: Älä kaada jäätelötaikinaa pakastuskulhoon, ennen kuin olet koonnut kaikki osat ja ennen kuin yleiskone on käynnissä.

1. Työnnä yleiskoneen nopeudensäädin asentoon "0" (pois päältä) ja irrota laitteen pistoke pistorasiasta.
2. Aseta kulhonnostokahva ala-asentoon ja poista sekoituskulho.
3. Aseta pakastuskulho nostokahvan pidikkeisiin.
4. Paina kulhon takaosaa alas kunnes pidike napsahtaa jousitettuun salpaan.



HUOM! Pakastuskulho on suunniteltu sopimaan kaikkiin yleiskoneisiin, joissa on kulhon nostomekanismi. Mikäli kulhon takana oleva tappi on liian lyhyt tai liian pitkä napsahtakseen jousitettuun salpaan, poista kulho ja kierrä sitä kunnes vastakkaisella puolella olevat tapit osoittavat jousitettua salpaa kohti. Toista vaiheet 3 ja 4.



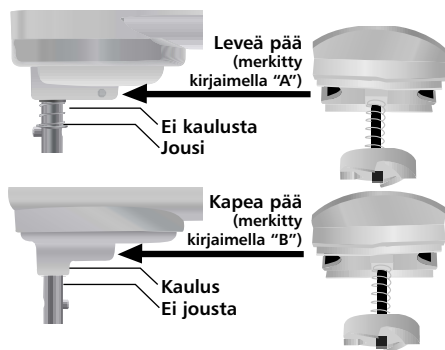
5. Aseta sekoitin pakastuskulhoon.

* Kun kyse on nostopäisestä pöytämallisestä yleiskoneesta, ks. s. 3 ja 4.

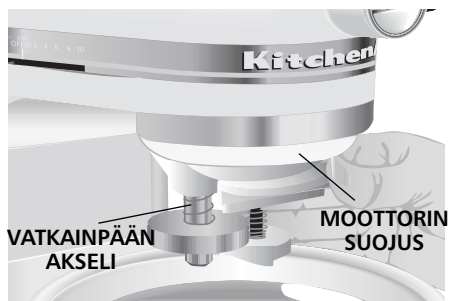
Jäätelökonelisälaitteen kiinnitys pöytämalliseen yleiskoneeseen, jossa on kulhon nostomekanismi *

Käyttölaitteen kiinnittäminen:

1. Varmista, että nopeudensäädin on edelleen asennossa "0" (pois päältä) ja että laitteen pistoke on irrotettu pistorasiasta.
2. Varmista, että kulhonnostokahva on edelleen ala-asennossa ja että pakastuskulho ja sekoitin ovat paikoillaan.
3. Selvitä käyttämäsi sekoittimen malli toteamalla onko vatka-akselissa jousi, jonka jälkeen aseta käyttölaite kuvan esittämällä tavalla.



4. Työnnä käyttölaite moottoripäähän, kunnes se pysähtyy. Oikein kiinnitettyinä käyttölaitteen ulompien kaarevien reunojen tulee olla keskellä moottoripäätä. Mikäli näin ei ole, liu'uta käyttölaitetta joko eteen tai taakse, kunnes se on keskellä moottoripäätä. Varmista, että käyttölaite on varmasti paikallaan painamalla ylöspäin.



HUOM! Mikäli käyttölaite ei sovi moottoripäähän, kokeile käyttölaitteen toista puolta.

5. Nosta kulhoa kiinnittäaksesi sekoitin käyttölaitteeseen ennen sekoittamisen käynnistämistä. Mikäli käyttölaite ei kiinnity sekoittimeen, liu'uta käyttölaitetta joko eteen tai taakse, kunnes se kiinnittyy sekoittimeen oikein.



6. Kytke yleiskone maadoitettuun pistorasiaan.

* Kun kyse on nostopäisestä pöytämallisestä yleiskoneesta, ks. s. 3 ja 4.

Jäätelökonelisälaitteen käyttö

Käyttö:

TÄRKEÄÄ: Jos kaadat jäätelötaikinaa pakastuskulhoon ennen yleiskoneen käynnistämistä, saattaa taikina jäätyä ennenaikaisesti ja sekoitin lukittua.

1. Pidä pakastuskulhoa pakastimessa vähintään 15 tuntia.
2. Valmista jäätelötaikina etukäteen (ks. kohta "Vinkkejä onnistuneeseen jäätelön valmistukseen").
3. Kokoa ja kiinnitä toisiinsa pakastuskulho, sekoitin ja käyttölaite.
4. Sääda yleiskone nopeudelle 1 (STIR, sekoitus) ja kaada jäätelötaikina pakastuskulhoon ja sekoita 20-30 minuuttia tai kunnes olet saavuttanut haluamasi sakeuden. Lisää mahdolliset kiinteät ainekset, kuten hedelmät, pähkinät, karamellit tai suklaalastut, 12-15 minuuttia sekoituksen alkamishetkestä.

HUOM! Kun sekoitin alkaa luiskahdella ja siitä kuuluu napsahteleva ääni, jäätelö on valmis.

5. Irrota sekoitin ja pakastuskulho ja siirrä jäätelö kumilastalla tai muovisella tai puisella lusikalla jälkiruoka-astioihin tai ilmatiiviiseen säilytysastiaan.

HUOM! Jäätelökonelisälaitteella valmistat pehmeää jäätelöä. Jos haluat kiinteämpää jäätelöä, säilytä jäätelöä ilmatiiviissä astiassa 2-4 tuntia.

TÄRKEÄÄ: Älä säilytä jäätelöä pakastimessa pakastuskulhossa. Kovettuneen jäätelön irrottaminen pakastuskulhosta metallisilla välineillä voi vahingoittaa pakastuskulhoa.

Vinkkejä onnistuneeseen jäätelön valmistukseen

- Pakastuskulhon on oltava täysin jäätynyt, jotta jäätelön tai muiden jäätyneiden jälkiruokien valmistaminen onnistuisi.
- Parhaan lopputuloksen saat pitämällä pakastuskulhoa pakastimen takaosassa, missä on kylmintä, vähintään 15 tuntia. Kun säädät pakastimesi se kylmimpään asetusarvoon, se tehostaa pakastuskulhon jäätymistä ja saat kiinteämpää jäätelöä nopeammin.
- Pitämällä pakastuskulhoa pakastimessa aina kun se ei ole käytössä voit joustavasti valmistaa mielijälkiruokia hetken mieltäjohteestakin.
- Kun kyse on esivalmistusta edellyttävistä ruokalajeista, anna seoksen jäähtyä täydellisesti jääkaapissa.
- Jäätelötaikinoiden täytyy antaa jäähtyä täydellisesti jääkaapissa, ennen kuin ryhdyt valmistamaan niistä jäätelöä.
- Useimmat jäätelön valmistusohjeet sisältävät kermaa, maitoa, munia ja sokeria. Valitsemasi kermatyypin ratkaisee lopputuloksena syntyvän jäätelön maukkauden ja kermaisuuden. Mitä rasvaisempaa kerma on, sitä ravitsevampaa ja kermaisempaa siitä valmistettu jäätelö on.

Tarveaineiden yhdistelmä voi olla mikä tahansa edellyttäen, että nestemäärä säilyy muuttumattomana. Kevyempiä jäätelöitä saat korvaamalla osan kermasta maidolla tai jättämällä kerman kokonaan pois. Kevytmaidokin toimii, mutta jäätelön rakenne muuttuu.

KERMAT JA RASVA-	%
Täyskerma.....	36%
Vispikerma.....	30%
Kahvikerma.....	18%
Kevytkerma.....	10%

- Kun kyse on jäätelön valmistusohjeesta, johon sisältyy kiinteitä valmistusaineita kuten hedelmiä, pähkinöitä, karamellia ja suklaalastuja, kannattaa odottaa kunnes sekoitusaikaa on jäljellä 2 minuuttia ennen kuin lisää ne.
- Jäätelön valmistaminen on kaksivaiheinen prosessi: valmistus ja kypsytys. Valmistuksessa jäätelötaikina sekoitetaan jäätelöksi, joka on sakeudeltaan pehmisjäätelön kaltaista. Kypsytys tapahtuu pakastimessa, jossa jäätelö kovettuu 2-4 tunnin kuluessa.

(jatkuu sivulla 8)

Vinkkejä onnistuneeseen jäätelön valmistukseen (jatk.)

- Noudata yleiskoneen suosituskäyttönopeuksia. Suuri nopeus hidastaa valmistusvaihetta.
- Jäätelötaikinan tilavuus kasvaa merkittävästi valmistusvaiheen aikana.
- Jäätelötaikinan alkutilavuuden tulisi olla alle 1,365 litraa, jolloin valmista jäätelöä saadaan enimmillään 1,9 litraa.
- On hyvä tietää, että pakastaminen vähentää makeutta, ja siksi valmistusohjeen mukaan valmistettu jäätelöä ei maistu yhtä makealta pakastettuna.

Hoito ja puhdistus

Anna laitteen lämmeä huoneenlämpöön, ennen kuin ryhdyt puhdistamaan sitä.

Käyttölaite ja sekoitin ovat konepesunkestäviä.

Pese pakastuskulho lämpimässä vedessä mietoa astianpesuainetta käyttäen. Kuivaa pakastuskulho perusteellisesti ennen pakastimeen sijoittamista.

TÄRKEÄÄ: Pakastuskulhoa ei saa koskaan pestä astianpesukoneessa. Vain käsinpesu lämpimässä vedessä mietoa astianpesuainetta käyttäen on sallittu.

Ranskalainen vaniljajäätelö

- 6 dl kevytkermää
- 8 kpl munankeltuaisia
- 230 g sokeria
- 6 dl vispikermää
- 4 teelusikallista vaniljaa
- Ripaus suolaa

Lämmitä kevytkerma keskikokoisessa kattilassa puolikuumalla levyllä hyvin kuumaksi, mutta älä anna kiehua, ja hämmennä usein. Poista levyltä ja aseta sivuun.

Laita munankeltuaiset ja sokeri yleiskoneen kulhoon. Kiinnitä kulho ja lankavispiä yleiskoneeseen. Valitse nopeus 2 ja sekoita n. 30 sekuntia tai kunnes ainekset ovat hyvin sekoittuneet ja hieman sakeutuneet. Jatka nopeudella 2 ja lisää vähitellen kevytkermää ja sekoita, kunnes hyvin sekoittunut. Palauta kevytkermaseos keskikokoiseen kattilaan, kuumenna puolikuumalla levyllä kunnes reunoille ilmestyy pieniä kuplia ja sekoitus on höyryinen, ja hämmennä jatkuvasti. Älä anna kiehua. Siirrä kevytkermaseos suureen kulhoon, vatkaa joukkoon vispikerma, vanilja ja suola. Peitä ja jäädytä perusteellisesti, vähintään 8 tuntia.

Kokoa ja kiinnitä toisiinsa pakastuskulho, sekoitin ja käyttölaite liitteenä olevia ohjeita noudattaen. Työnnä nopeudensään STIR (Sekoitus) -nopeudelle (nopeus 1). Käytä nokallista astiaa ja kaada seos pakastuskulhoon. Jatka STIR (Sekoitus) -nopeudella (nopeudella 1) 15 - 20 minuuttia tai kunnes olet saavuttanut haluamasi sakeuden. Siirrä jäätelö välittömästi tarjoiluastioihin tai ilmatiiviiseen astiaan ja pakastimeen.

Riittoisuus: 16 annosta (1,2 dl annosta kohti).

MUUNNELMIA

Tuoreita mansikoita ja jäätelöä

Ota keskikokoinen kulho ja lisää siihen 500 g pilkottuja tuoreita mansikoita (tai muita tuoreita marjoja tai hedelmiä) ja halutessasi myös 2 - 3 teelusikallista sokeria. Odota jäätelön sekoituessa. Lisää kulhon sisältö n. 3 - 5 minuuttia ennen sekoitusvaiheen päättymistä.

Riittoisuus: 20 annosta (1,2 dl annosta kohti).

Ranskalainen vaniljajäätelö (jatk.)

MUUNNELMIA

Keksejä ja kermajäätelöä

Lisää 100 g pilkottuja kermatäytteisiä suklaakeksejä (tai muita keksejä, päihinöitä, karamellia) n. 1 - 2 minuuttia ennen sekoitusvaiheen päättymistä.

Riittoisuus: 19 annosta (1,2 dl annosta kohti).

Tripla suklaajäätelö

4,5 dl vispikermää,
jaettuna

30 g **erittäin** tummaa
suklaata, lohkoina

30 g tummaa suklaata,
lohkoina

4,5 dl kevytkermää

230 g sokeria

40 g makeuttamatonta
kaakaojauhetta

8 kpl munankeltuaisia

4 teelusikallista vaniljaa

Ripaus suolaa

50 g maitosuklaata,
pilkottuna

Ota pieni kattila ja lisää 1,2 dl vispikermää, erittäin tumma suklaa ja tumma suklaa. Kuumenna puolikuumalla levyllä kunnes suklaa sulaa, ja hämmennä jatkuvasti. Ota kattila pois levyltä ja aseta se sivuun. Lämmitä kevytkermää keskikokoisessa kattilassa puolikuumalla levyllä hyvin kuumaksi, mutta älä anna kiehua, ja hämmennä usein. Ota kattila pois levyltä ja aseta se sivuun.

Sekoita keskenään sokeri ja kaakaojauhe pienessä kattilassa. Aseta se sivuun. Laita munankeltuaiset yleiskoneen kulhoon. Kiinnitä kulho ja lankavispilä yleiskoneeseen. Valitse nopeus 2 ja lisää sokeriseos vähitellen, sekoita n. 30 sekuntia tai kunnes ainekset ovat hyvin sekoittuneet ja hieman sakeutuneet. Jatka nopeudella 2 ja lisää todella vähitellen suklaasekoitus ja kevytkerma, sekoita kunnes hyvin sekoittunut.

Palauta kevytkerma keskikokoiseen kattilaan, kuumenna puolikuumalla levyllä kunnes reunoille ilmestyy pieniä kuplia ja seos on höyryinen, ja hämmennä jatkuvasti. Älä anna kiehua. Siirrä kevytkerma suureen kulhoon, vatkaa joukkoon 3,3 dl vispikermää, vanilja ja suola. Peitä ja jäädytä perusteellisesti, vähintään 8 tuntia.

Kokoa ja kiinnitä toisiinsa pakastuskulho, sekoitin ja käyttölaite liitteenä olevia ohjeita noudattaen. Työnnä nopeudensäädin STIR (Sekoitus) -nopeudelle (nopeus 1). Käytä nokallista astiaa ja kaada seos pakastuskulhoon. Jatka STIR (Sekoitus) -nopeudella (nopeudella 1) 10 - 15 minuuttia tai kunnes olet saavuttanut haluamasi sakeuden, ja lisää suklaa 1 - 2 minuuttia ennen sekoitusajan päättymistä. Siirrä jäätelö välittömästi tarjoiluastioihin tai ilmatiiviiseen astiaan ja pakastimeen.

Riittoisuus: 16 annosta (1,2 dl annosta kohti).

Karamelli-pekaani -jäätelö

8,5 dl kokomaitoa

1 purkillinen
makeuttamatonta
maitotiivistettä

2,3 dl valmista kuumaa
karamelli- tai
butterscotch-karamelli-
kuorutusta (n. 340 g)

1 paketti
pikajuustokakkuainesta

1 teelusikallinen vaniljaa
Ripaus suolaa

50- 100 g karkeaksi
rouhittuja
pekaanipähkinöitä

Laita muut valmistusaineet paitsi pilkotut pekaanipähkinät keskikokoiseen kulhoon. Vispaa kunnes ne ovat hyvin sekoittuneet ja ainekset liuenneet. Peitä ja jäädytä perusteellisesti, vähintään 6 tuntia.

Kokoa ja kiinnitä toisiinsa pakastuskulho, sekoitin ja käyttölaite liitteenä olevia ohjeita noudattaen. Työnnä nopeudensäädin STIR (Sekoitus) -nopeudelle (nopeus 1). Käytä nokallista astiaa ja kaada sekoitus pakastuskulhoon. Jatka STIR (Sekoitus) -nopeudella (nopeudella 1) 15 - 20 minuuttia tai kunnes olet saavuttanut haluamasi sakeuden, ja lisää pekaanipähkinät n. 1 minuutti ennen sekoitusajan päättymistä. Siirrä jäätelö välittömästi tarjoiluastioihin tai ilmatiiviiseen astiaan ja pakastimeen.

Riittoisuus: 16 annosta (1,2 dl annosta kohti).

Piparkakkujäätelö

150 g murskattuja
piparkakkuja

6 dl kokomaitoa

100 g sokeria

1-2 ruokalusikallista
hunajaa

6 kpl munankeltuaisia

Lämmitä kokomaito keskikokoisessa kattilassa hyvin kuumaksi, mutta älä anna kiehua, ja hämmennä usein. Ota pois levyltä ja lisää piparkakkumurske.

Laita munankeltuaiset, hunaja ja sokeri yleiskoneen kulhoon. Kiinnitä kulho ja lankavispiä yleiskoneeseen. Valitse nopeus 4 ja sekoita n. 30 sekuntia tai kunnes ainekset ovat hyvin sekoittuneet ja muuttuneet hieman vaaleammiksi.

Hämmennä jatkuvasti ja keitä kokomaito- ja piparkakkusekoitusta kunnes piparkakkumurske on liuennut. Lisää munankeltuaiset, hunaja ja sokeri vähitellen. Älä anna kiehua. Ota kattila pois levyltä ja aseta se sivulle. Peitä ja jäädytä perusteellisesti, vähintään 8 tuntia.

Kokoa ja kiinnitä toisiinsa pakastuskulho, sekoitin ja käyttölaite liitteenä olevia ohjeita noudattaen. Työnnä nopeudensäädin STIR (Sekoitus) -nopeudelle (nopeus 1). Käytä nokallista astiaa ja kaada sekoitus pakastuskulhoon. Jatka STIR (Sekoitus) -nopeudella (nopeudella 1) 10 - 15 minuuttia tai kunnes olet saavuttanut haluamasi sakeuden. Siirrä jäätelö välittömästi tarjoiluastioihin tai ilmatiiviiseen astiaan ja pakastimeen.

Riittoisuus: 8 annosta (1,2 dl annosta kohti).

Kermainen sitruuna-appelsiini -gelato

- 5 dl vähärasvaista (2 %) maitoa
- 4 (5 x 2 cm) appelsiinikuoren suikaleita
- 4 (5 x 2 cm) sitruunankuoren suikaleita
- 6 kahvipapua
- 5 kpl munankeltuaisia
- 170 g sokeria

Kuumenna maito, johon on lisätty appelsiinin ja sitruunan kuoret ja kahvipavut, paksupohjaisessa keskikokoisessa kattilassa.

Vispaa keltuaiset ja sokeri keskikokoisessa kulhossa sekaisin. Vispaa puolet maitosekoituksesta keltuasten joukkoon vähitellen lisäten. Palauta keltuaiset ja jäljellä oleva maito kattilaan. Hämmennä pienellä lämmöllä kunnes sekoitus hieman sakeutuu ja lusikan selkäpuolelle jää vana, kun vedät sormella sen ylitse, n. 8 minuuttia. Älä anna kiehua. Siivilöi keskikokoiseen kulhoon. Jäädystä kunnolla.

Kokoa ja kiinnitä toisiinsa pakastuskulho, sekoitin ja käyttölaite liitteenä olevia ohjeita noudattaen. Työnnä nopeudensäädin STIR (Sekoitus) -nopeudelle. Käytä nokallista astiaa ja kaada sekoitus pakastuskulhoon. Jatka STIR (Sekoitus) -nopeudella 15 - 20 minuuttia tai kunnes olet saavuttanut haluamasi sakeuden. Siirrä jäätelö ilmatiiviiseen astiaan ja pakasta useita tunteja jotta jäätelön maku pääsee kypsyään. Jäätelö voidaan valmistaa jopa 4 päivää aikaisemmin. Mikäli jäätynyt kovaksi, anna pehmetä jääkaapissa n. 20 minuuttia ennen tarjoilemista.

Riittoisuus: 8 annosta (1,2 dl annosta kohti).

Tuoreista vadelmista valmistettu sorbetti

- 750 g vadelmia
- 0,9 dl vettä
- 3 dl tavallista siirappia (valmistusohje ohessa)

Sekoita keskenään vadelmat ja vesi metalliterällä varustetussa tehosekoittimessa. Sekoita kunnes seos on tasaisesti hienontunut; kaada hienosilmäisen siivilän läpi ja painele siivilään jäännyttä kiinteää ainesta, jotta mahdollisimman suuri osa nesteestä menisi läpi, mutta samalla niin että kiinteä aines jäisi siivilään. Poista kiinteä aines. Kaada neste ilmatiiviiseen astiaan ja jäädystä perusteellisesti, vähintään 8 tuntia.

Kokoa ja kiinnitä toisiinsa pakastuskulho, sekoitin ja käyttölaite liitteenä olevia ohjeita noudattaen. Työnnä nopeudensäädin STIR (Sekoitus) -nopeudelle (nopeus 1). Sekoita keskenään kylmä vadelmamehu ja kylmä tavallinen siirappi. Käytä nokallista astiaa ja kaada sekoitus pakastuskulhoon. Jatka STIR (Sekoitus) -nopeudella (nopeudella 1) 7 - 12 minuuttia tai kunnes olet saavuttanut haluamasi sakeuden. Siirrä sorbetti välittömästi ilmatiiviiseen astiaan ja pakasta vähintään 2 tuntia ennen tarjoilemista.

Riittoisuus: 8 annosta (2,3 dl annosta kohti).

Tavallinen siirappi

- 500 g sokeria
- 5 dl vettä

Sekoita keskenään sokeri ja vesi kattilassa. Kiehauta puolikuumalla levyllä, keitä ja hämmennä kunnes sokeri on liuennut, n. 10 minuuttia. Siirrä jääkylpyyn ja hämmennä kunnes on perusteellisesti jäähtynyt. Säilytä kylmässä kunnes on aika tarjoilla.

Riittoisuus: 7,5 dl siirappia

Muita sorbetteja

Korvaa seuraavassa mainituilla valmistusainemäärillä edellisellä sivulla manitut valmistusaineet valmistaaksesi nämä sorbetit:

Maku	Hedelmä	Lisättävä vettä	Lisättävä tavallista siirappia
Sitruuna	4,75 dl sitruunamehua	Ei lisätä	3 dl
Mango	4,75 dl pilkottua hedelmää	6 – 12 dl	3 dl
Kiwi	4,75 dl pilkottua hedelmää	1,35 dl limettimehua	3 dl
Ananas	4,75 dl pilkottua hedelmää	0,75 dl limettimehua	3 dl
Mustikka	1,2 litraa	0,9 dl limettimehua	3 dl

Mintun makuinen mangosorbetti

- 230 g sokeria
 0,7 dl kokomaitoa
 0,6 dl sokeriruokosiirappia
 3 kypsää mangoa, kuorittuina, kivettöminä ja pilkottuina (n. 7 dl)
 2 ruokalusikallista tuoretta limetti- tai sitruunamehua
 2 teelusikallista pilkottua tuoretta minttua, tarvittaessa

Sekoita sokeri, maito ja maissisiirappi keskikokoisessa kattilassa. Lämmitä puolikuumalla levyllä hyvin kuumaksi, mutta älä anna kiehua, ja hämmennä usein. Ota kattila pois levyltä ja aseta sivuun.

Laita mangot ja limettimehu tehosekoittimeen ja käsittele monitoimierällä kunnes sekoitusjälki on tasainen. Lisää mangosekoitus ja minttu maitosekoitukseen. Peitä ja jäädytä perusteellisesti, vähintään 8 tuntia.

Kokoa ja kiinnitä toisiinsa pakastuskulho, sekoitin ja käyttölaite liitteenä olevia ohjeita noudattaen. Työnnä nopeudensäädin STIR (Sekoitus) -nopeudelle (nopeus 1). Käytä nokallista astiaa ja kaada sekoitus pakastuskulhoon. Jatka STIR (Sekoitus) -nopeudella (nopeudella 1) 7 - 12 minuuttia tai kunnes olet saavuttanut haluamasi sakeuden. Siirrä sorbetti välittömästi tarjoiluastioihin tai ilmatiiviiseen astiaan ja pakastimeen.

Riittoisuus: 14 annosta (1,2 dl annosta kohti).

Pöytämallisten KitchenAid®-yleiskoneiden osien takuu

Takuun pituus:	KitchenAid maksaa:	KitchenAid ei maksaa:
Kahden vuoden täystakuu ostohetkestä lähtien.	Vaihto-osat ja korjaustyökustannukset materiaali- tai työvikojen korjaamiseksi. Huollon saa suorittaa vain valtuutettu KitchenAid huoltoliike.	A. Laitteen korjausta jos jäätelökoneetta käytetään muuhun kuin normaaliin kotitalouden ruoanlaittoon. B. Vikoja, jotka johtuvat ulkopuolisesta syystä, muutoksista, väärästä käytöstä tai asennuksesta/käytöstä joka ei ole paikallisten sähkömääräysten mukaista.

KITCHENAID EI VASTAA MILLÄÄN TAVOIN SATUNNAISISTA TAI VÄLILLISISTÄ VIOISTA.

Huoltopisteet

Kaikki huolto on tehtävä valtuutetussa KitchenAid-huoltoliikkeessä. Ota yhteys jälleenmyyjään, jolta laite on ostettu, ja pyydä lähimmän valtuutetun KitchenAid huoltoliikkeen nimi.

Suomi:
KODINKONEHUOLTO,
Tauno Korhonen Oy,
Museokatu 25, Töölö,
00100 HELSINKI,
Puh: 358/949 5903

Asiakaspalvelu

Suomi: IDEATRADE OY

Bulevardi 30 i
00120 HELSINKI

Tel.: +358/400 520 777

Fax: +358/9 636 656

www.ideatrade.fi

www.KitchenAid.com

Suomi



FOR THE WAY IT'S MADE.®

® KitchenAid, U.S.A.:n rekisteröima tuotemerkki.

™ KitchenAid, U.S.A.:n tuotemerkki.

Pöytäsekoittimen muoto on KitchenAid, U.S.A.:n tuotemerkki.

© 2006. Kaikki oikeudet pidätetään.

Kaikki oikeudet muutoksiin pidätetään.