

KitchenAid®

ICE CREAM MAKER

INSTRUCTIONS AND RECIPES

SORBETIÈRE

INSTRUCTIONS ET RECETTES

FABRICADORA DE HELADOS

INSTRUCCIONES Y RECETAS



KICA

This attachment has been approved for use with all KitchenAid® household stand mixers.

L'utilisation de cet accessoire a été approuvée pour tous les batteurs sur socle ménagers de KitchenAid®.

Este aditamento está aprobado para usarse con todas las batidoras con base caseras KitchenAid®.

USA: 1-800-541-6390
Canada: 1-800-807-6777



KitchenAid.com
KitchenAid.ca

FOR THE WAY IT'S MADE.™

Proof of Purchase

Always keep a copy of the sales receipt showing the date of purchase of your Ice Cream Maker. Proof of purchase will assure you of in-warranty service.

Please complete the following for your personal records:

Model Number _____

Date Purchased _____

Store Name and Location _____

Preuve d'achat

Veillez conserver une copie du coupon de caisse indiquant la date d'achat de votre Sorbetière. La preuve d'achat vous assure du service après-vente sous garantie.

Veillez remplir ce qui suit pour votre dossier personnel.

Numéro de modèle _____

Date d'achat _____

Nom du magasin et emplacement _____

Comprobante de compra

Siempre conserve una copia del recibo de ventas que especifique la fecha de compra de su Fabricadora de helados. El comprobante de compra le asegurará el servicio técnico bajo garantía.

Complete lo siguiente para su registro personal:

Número del modelo _____

Fecha de compra _____

Nombre de la tienda y dirección _____

Table of Contents

INTRODUCTION

Proof of Purchase	Inside Front Cover
Ice Cream Maker Safety	2
Important Safeguards	2

FEATURES AND OPERATION

Ice Cream Maker Features	3
Assembling the Ice Cream Maker Attachment for Tilt-Head Mixer	4
Assembling the Ice Cream Maker Attachment for Bowl-Lift Mixer	6
Using the Ice Cream Maker Attachment	8
Tips for Making Perfect Ice Cream	9

CARE AND CLEANING

Cleaning the Ice Cream Maker	10
------------------------------------	----

ICE CREAM RECIPES

Caramel Pecan Ice Cream	10
French Vanilla Ice Cream	11
Triple Chocolate Ice Cream	12
Pumpkin Ice Cream	13
Creamy Lemon-Orange Gelato	13
Fresh Raspberry Sorbet	14
Other Sorbets	14
Minted Mango Sherbet	15

WARRANTY AND SERVICE INFORMATION

KitchenAid® Stand Mixer Attachment Warranty	16
Hassle-Free Replacement Warranty – 50 United States and District of Columbia	17
Hassle-Free Replacement Warranty – Canada	17
How to Arrange for Warranty Service in Puerto Rico	17
How to Arrange for Service after the Warranty Expires – All Locations	18
How to Arrange for Service Outside these Locations	18
How to Order Accessories and Replacement Parts	18

Ice Cream Maker Safety

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER” or “WARNING.” These words mean:

! DANGER

You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.

! WARNING

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put mixer in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts. Keep fingers out of discharge opening.
6. Do not operate the mixer with a damaged cord or plug or after the mixer malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return the mixer to the nearest Authorized Service Center for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electric shock or injury.
8. Do not use the mixer outdoors.
9. Do not let the cord hang over the edge of table or counter.
10. Do not let cord contact hot surface, including the stove.
11. This product is designed for household use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Ice Cream Maker Features



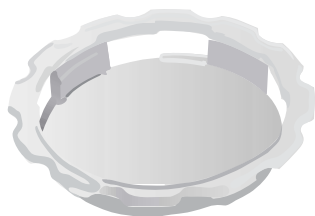
Freeze Bowl — Once completely frozen, liquid within the double walls of the bowl provides thorough, even freezing of ice cream batter throughout the mixing process.



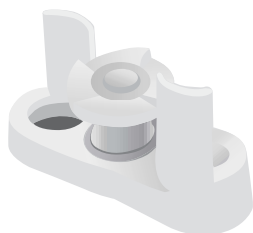
Dasher — Engages with the drive assembly to spread, scrape and mix ice cream batter within the freeze bowl.

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

IMPORTANT: Never wash the freeze bowl in dishwasher.



Freeze Bowl Adapter Ring — Attaches to bottom of the freeze bowl to fit select tilt-head models.



Drive Assembly — Attaches to the motor head and drives dasher on all KitchenAid® Stand Mixers.

Assembling the Ice Cream Maker Attachment for Tilt-Head Mixer*




ENGLISH

To Assemble Freeze Bowl and Dasher:

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

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

1. Turn stand mixer speed-control to OFF and unplug mixer.
2. Tilt motor head back and remove mixing bowl.
3. Place dasher inside the freeze bowl.
4. Place the freeze bowl on bowl-clamping plate.

5. Gently turn the freeze bowl in counterclockwise direction (in direction of "lock" ) to secure. The freeze bowl should fit the bowl-clamping plate tightly. If the bowl feels loose, follow instructions in the following note.

NOTE: Some tilt-head models will require the adapter ring to fit properly. First, attach the freeze bowl adapter ring to the bottom of the freeze bowl with a counterclockwise turn, and then follow steps 4-5.

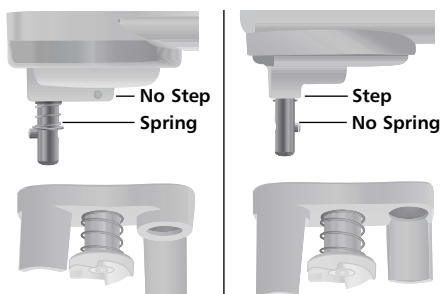


* For bowl-lift mixer, see page 6 and 7.

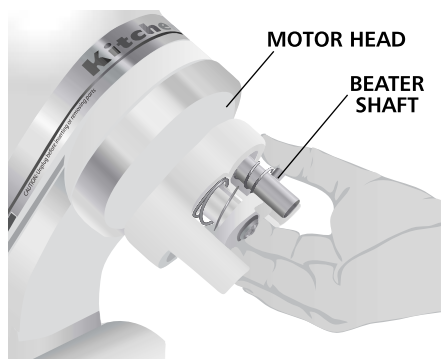
Assembling the Ice Cream Maker Attachment for Tilt-Head Mixer*

To Attach Drive-Assembly:

1. Be sure speed-control is still OFF and mixer is unplugged.
2. Motor head should still be tilted, and the freeze bowl and dasher should be in place.
3. Determine your mixer model by checking for a spring on the beater shaft, and then position the drive assembly as illustrated for proper placement.



4. Slip drive-assembly onto the motor head and press upward until it is securely in place.



5. Lower the motor head to engage the drive assembly with the dasher.



6. Make sure the motor head is down completely.



7. Place locking lever in the LOCK position.
8. Before mixing, test the lock by attempting to raise the motor head.
9. Plug the mixer into a grounded 3-prong outlet.

* For bowl-lift mixer, see page 6 and 7.

Assembling the Ice Cream Maker Attachment for Bowl-Lift Mixer*



ENGLISH

To Assemble Freeze Bowl and Dasher:

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

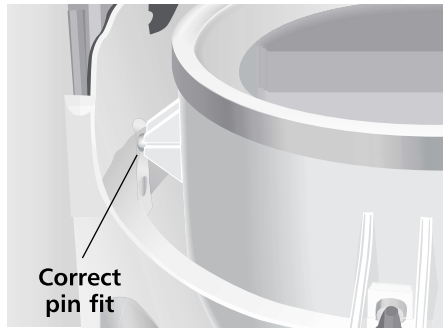
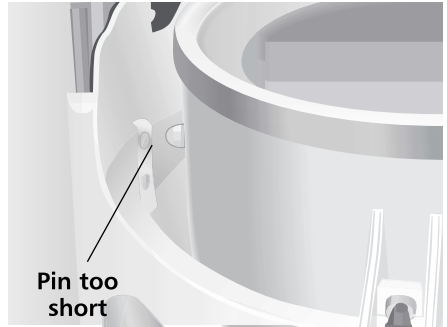
IMPORTANT: Do not pour ice cream batter into the freeze bowl until all parts are assembled and the mixer is running.

1. Turn stand mixer speed-control to OFF and unplug mixer.
2. Place bowl-lift handle in down position and remove mixing bowl.
3. Fit the freeze bowl into place over the locating pins.



4. Press down on the back of the freeze bowl until the bowl pin snaps into the spring latch.

NOTE: The freeze bowl is designed to fit all bowl-lift mixers. If the bowl pin at the back of the bowl is too short or too long to snap into the spring latch, remove and rotate the bowl so the opposite bowl pin faces the spring latch. Repeat steps 3 and 4.



5. Place the dasher inside the freeze bowl.

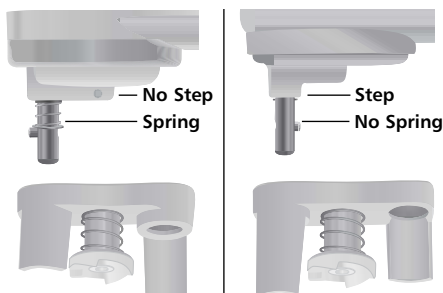
NOTE: The adapter ring is not used for bowl-lift models.

* For tilt-head mixer, see page 4 and 5.

Assembling the Ice Cream Maker Attachment for Bowl-Lift Mixer*

To Attach Drive Assembly:

1. Be sure the speed-control is still OFF and the mixer is unplugged.
2. Make sure the bowl-lift handle is still in the down position, and the freeze bowl and dasher are in place.
3. Determine your mixer model by checking for a spring on the beater shaft, then position the drive assembly as illustrated for proper placement.



4. Slip the drive assembly onto the motor head and press upward until it is securely in place.



5. Raise the bowl to engage the dasher with the drive assembly before mixing.



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

* For tilt-head mixer, see page 4 and 5.

Using the Ice Cream Maker Attachment

To Use:

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

1. Set freezer to coldest setting.
2. Store the freeze bowl in the freezer for a minimum of 15 hours.
3. Prepare ice cream batter in advance (see "Tips for Perfect Ice Cream").
4. Assemble and engage the freeze bowl, dasher, and drive assembly.
5. Set the mixer to "STIR" speed and pour the ice cream batter into the freeze bowl; mix 20-30 minutes, or to desired consistency. Add any solid ingredients such as fruits, nuts, candies, or chocolate chips, after 12-15 minutes of the mixing process.

NOTE: If the dasher begins to slip and make a clicking noise, this is an audible indicator that the ice cream is done.

6. Remove the dasher and the freeze bowl and, using a rubber spatula or a plastic or wooden spoon, transfer ice cream to dessert dishes or to an airtight container for storage.

NOTE: The Ice Cream Maker Attachment will create a soft-consistency ice cream. For firmer consistency, store ice cream in a shallow airtight container in the freezer for 2-4 hours.

IMPORTANT: Do not store ice cream in the freeze bowl in the freezer. Prying hard ice cream out of the freeze bowl with metal scoops or utensils may damage the freeze bowl.

Tips for Making Perfect Ice Cream

- The freeze bowl must be completely frozen to make ice cream or other frozen desserts.
- For best results, store the freeze bowl in the back of your freezer where the temperature is coldest for at least 15 hours. Adjusting your freezer to its coldest setting will help the freeze bowl make firmer ice cream faster.
- Storing the freeze bowl in the freezer at all times allows you the flexibility to make your favorite frozen desserts on a whim.
- For recipes that need to be pre-cooked, allow the mixture to cool completely in the refrigerator.
- All batter recipes need to be completely chilled in the refrigerator before making ice cream.
- Most ice cream recipes call for a combination of cream, milk, eggs, and sugar. The type of cream you choose will determine how rich in flavor and how creamy the texture of the finished result. The higher percentage of fat in the cream, the richer and creamier your ice cream will be. Any combination can be used, as long as the liquid measurement stays the same. Lighter ice creams can be made by using more milk than cream, or by eliminating cream. Skim milk will work, but there will be a noticeable difference in texture.

TYPE OF CREAM

FAT %

Heavy Cream	36%
Whipping Cream	30%
Light Cream	18%
Half and Half	10%

- When mixing an ice cream recipe that calls for solid ingredients such as fruits, nuts, candies, or chocolate chips, it is best to wait until the final two minutes of the mixing process to add them.
- Ice cream making is a two-part process: conversion and ripening. Mixing batter into ice cream is the conversion process in which the ice cream consistency will be similar to soft serve. The ripening process takes place in the freezer, where the ice cream will harden over a period of 2-4 hours.
- Follow recommended mixer speeds. Faster speeds will slow the conversion process.
- Batter volume grows significantly during the conversion process.
- Initial batter volume should not exceed 46 oz. (1.4 L) to produce 2 quarts (1.9 L) of ice cream.
- Keep in mind that freezing subdues sweetness, so recipes won't taste quite as sweet once they are frozen.

Care and Cleaning

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

The drive assembly, dasher, and bowl adapter ring are dishwasher safe.

Wash the freeze bowl in warm water with mild detergent. Thoroughly dry the freeze bowl before storing in freezer.

IMPORTANT: Never wash the freeze bowl in the dishwasher. Hand-wash with warm water and mild detergent only.

ENGLISH

Caramel Pecan Ice Cream

- 3½ cups (830 mL) whole milk
- 1 can (14 oz. [415 mL]) sweetened condensed milk
- 1 cup (235 mL) prepared hot caramel or butterscotch caramel topping (about 12 oz. [340 g])
- 1 package (3.4 oz. [100 g]) instant cheesecake pudding and pie filling mix
- 1 teaspoon (5 mL) vanilla
- ⅛ teaspoon (.5 mL) salt
- 1-1½ cups (235-355 mL) coarsely chopped pecans

In medium bowl, place all ingredients except pecans. Whisk until well blended and pudding is dissolved. Cover and chill thoroughly, at least 6 hours.

Assemble and engage freeze bowl, dasher, and drive assembly as directed in attachment instructions. Turn to STIR (Speed 1). Using container with spout, pour mixture into freeze bowl. Continue on STIR (Speed 1) for 15-20 minutes or until desired consistency, adding pecans during last 1 minute of freeze time. Immediately transfer ice cream into serving dishes, or freeze in an airtight container.

Yield: 16 servings (½ cup [120 mL] per serving).

Per Serving: About 240 cal, 5 g pro, 35 g carb, 10 g total fat, 3.5 g sat fat, 15 mg chol, 230 mg sod.

French Vanilla Ice Cream

- 2½ cups (590 mL) half-and-half
- 8 egg yolks
- 1 cup (235 mL) sugar
- 2½ cups (590 mL) whipping cream
- 4 teaspoons (20 mL) vanilla
- ⅛ teaspoon (.5 mL) salt

In medium saucepan over medium heat, heat half-and-half until very hot but not boiling, stirring often. Remove from heat; set aside.

Place egg yolks and sugar in mixer bowl. Attach bowl and wire whip to mixer. Turn to Speed 2 and mix about 30 seconds, or until well blended and slightly thickened. Continuing on Speed 2, very gradually add half-and-half; mix until blended. Return half-and-half mixture to medium saucepan; cook over medium heat until small bubbles form around edge and mixture is steamy, stirring constantly. Do not boil. Transfer half-and-half mixture into large bowl; stir in whipping cream, vanilla, and salt. Cover and chill thoroughly, at least 8 hours.

Assemble and engage freeze bowl, dasher, and drive assembly as directed in attachment instructions. Turn to STIR (Speed 1). Using a container with a spout, pour mixture into freeze bowl. Continue on STIR (Speed 1) for 15 to 20 minutes or until desired consistency. Immediately transfer ice cream into serving dishes, or freeze in an airtight container.

Yield: 16 servings (½ cup [120 mL] per serving).

Per Serving: About 260 cal, 3 g pro, 16 g carb, 20 g total fat, 12 g sat fat, 165 mg chol, 50 mg sod.

VARIATIONS

Fresh Strawberry Ice Cream

In medium bowl, combine 2 cups (475 mL) chopped, fresh strawberries (or other fresh fruit) and 2 to 3 teaspoons (10 to 15 mL) sugar, if desired. Let stand while ice cream is processing. Add during last 3 to 5 minutes of freeze time.

Yield: 20 servings (½ cup [120 mL] per serving).

Per Serving: About 210 cal, 3 g pro, 14 g carb, 16 g total fat, 10 g sat fat, 135 mg chol, 40 mg sod.

Cookies 'n Cream Ice Cream

Add 1½ cups (355 mL) chopped, cream-filled chocolate sandwich cookies (or other cookies, nuts, or candy) during last 1 to 2 minutes of freeze time.

Yield: 19 servings (½ cup [120 mL] per serving).

Per Serving: About 230 cal, 3 g pro, 16 g carb, 18 g total fat, 10 g sat fat, 140 mg chol, 70 mg sod.

Triple Chocolate Ice Cream

- 2 cups (475 mL) whipping cream, divided
- 2 squares (1 oz. [30 g] each) semisweet baking chocolate, cut into chunks
- 2 squares (1 oz. [30 g] each) unsweetened baking chocolate, cut into chunks
- 2 cups (475 mL) half-and-half
- 1 cup (235 mL) sugar
- $\frac{1}{3}$ cup (80 mL) unsweetened cocoa powder
- 8 egg yolks
- 4 teaspoons (20 mL) vanilla
- $\frac{1}{8}$ teaspoon (.5 mL) salt
- 4 bars (1.55 oz. [46 g] each) milk chocolate, chopped (about $1\frac{1}{2}$ cups [355 mL])

In small saucepan, place $\frac{1}{2}$ cup (120 mL) whipping cream, semisweet chocolate, and unsweetened chocolate. Heat over medium-low heat until chocolate melts, stirring frequently. Remove from heat; set aside. In medium saucepan over medium heat, heat half-and-half until very hot but not boiling, stirring often. Remove from heat; set aside.

In small bowl, combine sugar and cocoa powder. Set aside. Place egg yolks in mixer bowl. Attach bowl and wire whip to mixer. Turn to Speed 2 and gradually add sugar mixture; mix about 30 seconds, or until well blended and slightly thickened. Continuing on Speed 2, very gradually add chocolate mixture and half-and-half; mix until well blended.

Return half-and-half mixture to medium saucepan; stirring constantly, cook over medium heat until small bubbles form around edge and mixture is steamy. Do not boil. Transfer half-and-half mixture into large bowl; stir in remaining $1\frac{1}{2}$ cups (355 mL) whipping cream, vanilla, and salt. Cover and chill thoroughly, at least 8 hours.

Assemble and engage freeze bowl, dasher, and drive assembly as directed in attachment instructions. Turn to STIR (Speed 1). Using a container with a spout, pour mixture into freeze bowl. Continue on STIR (Speed 1) for 10 to 15 minutes or until desired consistency, adding milk chocolate during last 1 to 2 minutes of freeze time. Immediately transfer ice cream into serving dishes, or freeze in an airtight container.

Yield: 16 servings ($\frac{1}{2}$ cup [120 mL] per serving).

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

Pumpkin Ice Cream

- 1½ cups (355 mL) light cream
- 6 egg yolks
- ¾ cup (175 mL) sugar
- ½ teaspoon (2 mL) vanilla extract
- ¾ teaspoon (4 mL) pumpkin pie spice
- 1½ cups (355 mL) heavy cream
- 1½ cups (355 mL) canned solid pack pumpkin

Scald cream in a heavy saucepan. Whisk yolks, sugar, and vanilla in a medium bowl. Gradually whisk in the cream, add the spice. Return to saucepan and stir over medium-low heat until mixture thickens, about 10 minutes; do not boil. Remove from heat. Whisk in the heavy cream and the pumpkin. Strain into bowl. Refrigerate until well chilled.

Assemble and engage freeze bowl, dasher, and drive assembly as directed in attachment instructions. Turn to STIR (Speed 1). Using a container with a spout, pour mixture into freeze bowl. Continue on STIR (Speed 1) for 15 to 20 minutes or until desired consistency. Immediately transfer ice cream to serving dishes, or freeze in airtight container.

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

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

Creamy Lemon-Orange Gelato

- 2 cups (475 mL) reduced-fat (2%) milk
- 4 (2 x ¾-inch [5 x 2 cm]) strips orange peel
- 4 (2 x ¾-inch [5 x 2 cm]) strips lemon peel
- 6 coffee beans
- 5 egg yolks
- ¾ cup (175 mL) sugar

Scald milk with orange peel, lemon peel and coffee beans in heavy medium saucepan.

Whisk yolks and sugar in medium bowl to blend. Gradually whisk half of milk mixture into yolks. Return yolks to saucepan with remaining milk. Stir over low heat until mixture thickens slightly and leaves path on back of spoon when finger is drawn across, about 8 minutes; do not boil. Strain into medium bowl. Refrigerate until well chilled.

Assemble and engage freeze bowl, dasher, and drive assembly as directed in attachment instructions. Turn to STIR (Speed 1). Using a container with a spout, pour mixture into freeze bowl. Continue on STIR (Speed 1) for 15 to 20 minutes or until desired consistency. Transfer ice cream to airtight container and freeze several hours to allow flavors to ripen. Can be prepared up to 4 days ahead. If frozen solid, soften slightly in refrigerator about 20 minutes before serving.

Yield: 8 servings (½ cup [120 mL] per serving).

Per serving: About 135 cal, 4 g pro, 21 g carb, 4 g total fat, 2 g sat fat, 133 mg chol, 30 mg sod.

Fresh Raspberry Sorbet

- 6 cups (1.5 L) raspberries
- ¼ cup (60 mL) plus two tablespoons (30 mL) water
- 1¼ cups (295 mL) Simple Syrup (recipe follows)

Combine raspberries and water in bowl of food processor fitted with metal blade. Process until very smooth; pour through fine mesh strainer, pressing down lightly on solids trapped in strainer to extract as much liquid as possible without forcing solids through strainer. Discard solids. Pour liquid into airtight container and refrigerate until thoroughly chilled, at least 8 hours.

Assemble and engage freeze bowl, dasher, and drive assembly as directed in attachment instructions. Turn to STIR (Speed 1). Combine chilled raspberry juice and chilled simple syrup. Using a container with a spout, pour mixture into freeze bowl. Continue on STIR (Speed 1) for 7 to 12 minutes or until desired consistency. Immediately transfer sorbet into airtight container and freeze at least 2 hours before serving.

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

Per serving: About 234 cal, 1 g pro, 59 g carb, 1 g total fat, 0 g sat fat, 0 mg chol, 1 mg sod.

Simple Syrup

- 2 cups (475 mL) sugar
- 2 cups (475 mL) water

Combine sugar and water in saucepan. Bring to a boil over medium-high heat; cook and stir until sugar dissolves completely, about 10 minutes. Transfer to ice bath, stirring until well chilled. Refrigerate until ready to use.

Yield: 3 cups (710 mL) syrup

Other Sorbets

Substitute the following quantities of ingredients for the ingredients listed above to make these sorbets:

Flavor	Fruit	Plus Water	Plus Simple Syrup
Lemon	2 cups (475 mL) lemon juice	none	1¼ cups (295 mL)
Mango	2 cups (475 mL) chopped	¼ to ½ cup (60 to 120 mL)	1¼ cups (295 mL)
Kiwi	2 cups (475 mL) chopped	½ cup (120 mL) plus 1 tablespoon (15 mL) lime juice	1¼ cups (295 mL)
Pineapple	2 cups (475 mL) chopped	¼ cup (60 mL) plus 1 tablespoon (15 mL) lime juice	1¼ cups (295 mL)
Blueberry	5 cups (1.2 L)	¼ cup (60 mL) plus 2 tablespoons (30 mL) lime juice	1¼ cups (295 mL)

Minted Mango Sherbet

- 1 cup (235 mL) sugar
- 3 cups (710 mL) whole milk
- $\frac{1}{4}$ cup (60 mL) light corn syrup
- 3 ripe mangoes, peeled, seeded, and chopped (about 3 cups [710 mL])
- 2 tablespoons (30 mL) fresh lime or lemon juice
- 2 teaspoons (10 mL) finely chopped fresh mint, if desired

In medium saucepan, combine sugar, milk, and corn syrup. Heat over medium heat, stirring often, until very hot but not boiling. Remove from heat; set aside.

Place mangoes and lime juice in food processor work bowl; use the multipurpose blade to process until smooth. Add mango mixture and mint to milk mixture. Cover and chill thoroughly, at least 8 hours.

Assemble and engage freeze bowl, dasher, and drive assembly as directed in attachment instructions. Turn to STIR (Speed 1). Using a container with a spout, pour mixture into freeze bowl. Continue on STIR (Speed 1) for 7 to 12 minutes or until desired consistency. Immediately transfer sherbet into serving dishes, or freeze in an airtight container.

Yield: 14 servings ($\frac{1}{2}$ cup [120 mL] per serving).

Per Serving: About 130 cal, 2 g pro, 29 g carb, 2 g total fat, 1 g sat fat, 5 mg chol, 30 mg sod.

KitchenAid® Stand Mixer Attachment Warranty

ENGLISH

Length of Warranty:	KitchenAid Will Pay For:	KitchenAid Will Not Pay For:
<p>50 United States, the District of Columbia, Canada, and Puerto Rico: One-year limited warranty from date of purchase.</p>	<p>50 United States, the District of Columbia and Canada: Hassle-free replacement of your Ice Cream Maker. See the following page for details on how to arrange for replacement. OR In Puerto Rico: The replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials and workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center. To arrange for service, follow the instructions on page 17.</p>	<p>A. Repairs when Ice Cream Maker is used in other than normal single family home use. B. Damage resulting from accident, alteration, misuse or abuse or use with products not approved by KitchenAid. C. Replacement parts or repair labor costs for Ice Cream Maker when operated outside the country of purchase.</p>

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING TO THE EXTENT APPLICABLE WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE EXCLUDED TO THE EXTENT LEGALLY PERMISSIBLE. ANY IMPLIED WARRANTIES THAT MAY BE IMPOSED BY LAW ARE LIMITED TO ONE YEAR, OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW LIMITATIONS OR EXCLUSIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS LASTS, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU.

IF THIS PRODUCT FAILS TO WORK AS WARRANTED, CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY SHALL BE REPAIR OR REPLACEMENT ACCORDING TO THE TERMS OF THIS LIMITED WARRANTY. KITCHENAID AND KITCHENAID CANADA DO NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.

Hassle-Free Replacement Warranty – 50 United States and District of Columbia

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of KitchenAid that, if your Ice Cream Maker should fail within the first year of ownership, KitchenAid will arrange to deliver an identical or comparable replacement to your door free of charge and arrange to have your original Ice Cream Maker returned to us. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty. Please follow these instructions to receive this quality service.

If your Ice Cream Maker should fail within the first year of ownership, simply call our toll-free Customer Satisfaction Center at 1-800-541-6390 Monday through Friday, 8 a.m. to 8 p.m. (Eastern Time), or Saturday, 10 a.m. to 5 p.m. Give the consultant your complete shipping address. (No P.O. Box numbers, please.)

When you receive your replacement Ice Cream Maker, use the carton and packing materials to pack up your original Ice Cream Maker. In the carton, include your name and address on a sheet of paper along with a copy of the proof of purchase (register receipt, credit card slip, etc.).

ENGLISH

Hassle-Free Replacement Warranty – Canada

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of the KitchenAid brand that, if your Ice Cream Maker should fail within the first year of ownership, KitchenAid Canada will replace your Ice Cream Maker with an identical or comparable replacement. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty. Please follow these instructions to receive this quality service.

If your Ice Cream Maker should fail within the first year of ownership, take the Ice Cream Maker or ship collect to an Authorized KitchenAid Service Centre. In the carton include your name and complete shipping address along with a copy of the proof of purchase (register receipt, credit card slip, etc.). Your replacement Ice Cream Maker will be returned prepaid and insured. If you are unable to obtain satisfactory service in this manner call our toll-free Customer Interaction Centre at 1-800-807-6777. Or write to us at:

Customer Interaction Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

How to Arrange for Warranty Service in Puerto Rico

Your Ice Cream Maker is covered by a one-year limited warranty from the date of purchase. KitchenAid will pay for replacement parts and labor costs to correct defects in materials and workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.

Take the Ice Cream Maker or ship prepaid and insured to an Authorized KitchenAid Service Center. Your repaired Ice Cream Maker will be returned prepaid and insured. If you are unable to obtain satisfactory service in this manner, call toll-free 1-800-541-6390 to learn the location of a Service Center near you.

How to Arrange for Service after the Warranty Expires – All Locations

For service information in the 50 United States, District of Columbia, and Puerto Rico,
call toll-free 1-800-541-6390.

Or write to:
Customer Satisfaction Center
KitchenAid Portable Appliances
P.O. Box 218
St. Joseph, MI 49085-0218

Or contact an Authorized Service Center near you.

For service information in Canada,
call toll-free 1-800-807-6777.

Or write to:
Customer Interaction Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

ENGLISH

How to Arrange for Service Outside these Locations

Consult your local KitchenAid dealer or the store where you purchased the Ice Cream Maker for information on how to obtain service.

For service information in Mexico,
call toll-free
01-800-024-17-17
(JV Distribuciones)

Or
01-800-902-31-00
(Industrias Birtman)

How to Order Accessories and Replacement Parts

To order accessories or replacement parts for your Ice Cream Maker in the 50 United States, District of Columbia, and Puerto Rico,
call toll-free 1-800-541-6390 Monday through Friday, 8 a.m. to 8 p.m. (Eastern Time), or Saturday, 10 a.m. to 5 p.m.

Or write to:
Customer Satisfaction Center,
KitchenAid Portable Appliances,
P.O. Box 218,
St. Joseph, MI 49085-0218

To order accessories or replacement parts for your Ice Cream Maker in Canada,
call toll-free 1-800-807-6777.

Or write to:
Customer Interaction Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

To order accessories or replacement parts for your Ice Cream Maker in Mexico,
call toll-free
01-800-024-17-17
(JV Distribuciones)

Or
01-800-902-31-00
(Industrias Birtman)

Table des matières

INTRODUCTION

Preuve d'achat	Deuxième de couverture
Sécurité de la sorbetière.....	20
Mesures de protection importantes	20

CARACTÉRISTIQUES ET OPÉRATION

Fonctions de la sorbetière	21
Assemblage de l'accessoire de sorbetière pour un batteur à tête inclinable.....	22
Assemblage de l'accessoire de sorbetière pour le batteur à bol amovible	24
Utiliser l'accessoire de sorbetière	26
Conseils pour préparer la crème glacée parfaite	27

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyer la sorbetière.....	28
-----------------------------	----

RECETTES DE CRÈME GLACÉE

Crème glacée au caramel pacanes	28
Crème glacée à la vanille française	29
Crème glacée triple chocolat	30
Crème glacée à la citrouille	31
Gelato crémeux citron-orange	31
Sorbet aux framboises fraîches	32
Autres sorbets	33
Sorbet mangue à la menthe	33

INFORMATION SUR LA GARANTIE ET LE SERVICE

Garantie de l'accessoire du batteur sur socle KitchenAid®	34
Garantie de remplacement sans tracas - 50 États américains et District de Columbia	35
Garantie de remplacement sans tracas - Canada	35
Comment obtenir le service sous garantie à Puerto Rico	35
Comment obtenir le service après la fin de la garantie - tous les endroits	36
Comment obtenir le service à l'extérieur de ces endroits	36
Comment commander des accessoires et des pièces de rechange	36

Sécurité de la sorbetière

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT".

Ces mots signifient :

⚠ DANGER

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut observer des mesures de sécurité élémentaires, et en particulier :

1. Lire toutes les instructions.
2. Pour se protéger contre les chocs électriques, ne pas plonger le batteur dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Il faut une supervision étroite lorsque l'appareil est utilisé par ou près d'enfants.
4. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'installer ou d'enlever des pièces ainsi que pour le nettoyage.
5. Éviter tout contact avec les pièces mobiles. Garder les doigts loin de l'ouverture de décharge.
6. Ne pas faire fonctionner le batteur avec un cordon ou une fiche endommagé(e), ou si le batteur fonctionne mal ou est endommagé de quelque façon que ce soit. Retourner le batteur au centre de service autorisé le plus proche pour qu'il soit vérifié, réparé ou que les éléments électriques ou mécaniques soient ajustés.
7. L'utilisation de tout accessoire non recommandé par KitchenAid peut provoquer des incendies, des chocs électriques ou des blessures.
8. Ne pas l'utiliser à l'extérieur.

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

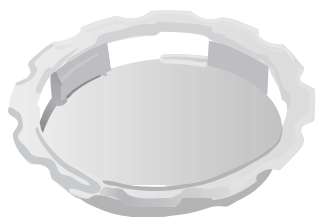
9. Ne pas laisser le cordon pendre au bord de la table ou du comptoir.
10. Ne pas laisser le cordon toucher les surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
11. Ce produit est réservé à l'utilisation résidentielle.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

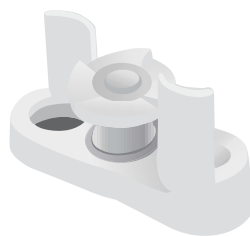
Fonctions de la sorbetière



Bol de congélation — Lorsque le liquide est entièrement congelé dans les doubles parois du bol, il fournit une congélation complète et uniforme de la pâte de crème glacée pendant le processus de mélange.



Bague d'accouplement du bol de congélation — Se fixe au bas du bol de congélation pour l'ajuster aux modèles choisis à tête inclinable.



Assemblage de l'entraînement — Se fixe à la tête du moteur et entraîne la palette de tous les batteur sur socle KitchenAid®.



Palette — S'engage par l'assemblage de l'entraînement pour étaler, gratter et mélanger le mélange de crème glacée dans le bol de congélation.

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

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

Assemblage de l'accessoire de sorbetière pour un batteur à tête inclinable*




FRANÇAIS

Pour assembler le bol de congélation et la palette :

REMARQUE : Utilisez le bol de congélation dès que vous le retirez du congélateur car il commence immédiatement à se dégeler dès son retrait.

IMPORTANT : Ne versez pas le mélange de crème glacée dans le bol de congélation avant que toutes les pièces ne soient assemblées et que le batteur tourne.

1. Mettez le contrôle de vitesse du batteur sur socle à OFF (arrêt) et débranchez-le.
2. Penchez la tête du moteur vers l'arrière et retirez le bol à mélanger.
3. Placez la palette à l'intérieur du bol de congélation.
4. Placez le bol de congélation sur la plaque à pince de bol.

5. Tournez délicatement le bol de congélation dans le sens antihoraire (dans la direction de « verrouillage » ) pour installer. Le bol de congélation devrait bien s'installer sur la plaque à pince de bol. Si le bol se desserre, suivez les instructions de la note suivante.

REMARQUE : Certains modèles à tête inclinable exigent une bague d'accouplement pour un ajustement approprié. Placez d'abord la bague d'accouplement du bol de congélation au bas du bol de congélation d'un tour dans le sens antihoraire et suivez ensuite les étapes 4 et 5.

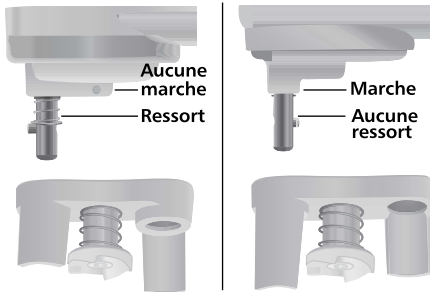


* Pour le batteur à bol amovible, consultez les pages 24 et 25.

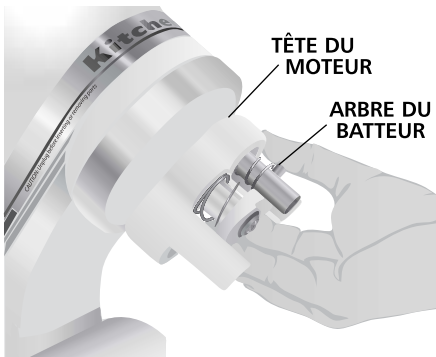
Assemblage de l'accessoire de sorbetière pour un batteur à tête inclinable*

Pour fixer l'assemblage d'entraînement :

1. Assurez-vous que le contrôle de vitesse soit à OFF (arrêt) et que le batteur soit débranché.
2. La tête du moteur devrait être encore inclinée et le bol de congélation et la palette en place.
3. Déterminez votre modèle de batteur en vérifiant s'il y a un ressort sur l'arbre du fouet, puis placez l'assemblage d'entraînement tel qu'illustré pour le placement approprié.



4. Glissez l'assemblage de l'entraînement sur la tête du moteur et appuyez vers le haut jusqu'à ce qu'il soit bien en place.



5. Abaissez la tête du moteur pour engager l'assemblage d'entraînement avec la palette.



6. Assurez-vous que la tête du moteur soit bien abaissée.



7. Placez le levier de verrouillage dans la position « LOCK » (verrouillée).
8. Avant de mélanger, testez le verrou en essayant de relever la tête du moteur.
9. Branchez le batteur dans une prise mise à la terre à 3 branches.

* Pour le batteur à bol amovible, consultez les pages 24 et 25.

Assemblage de l'accessoire de sorbetière pour le batteur à bol amovible*



Pour assembler le bol de congélation et la palette :

REMARQUE : Utilisez le bol de congélation dès que vous le retirez du congélateur car il commence immédiatement à se décongeler dès son retrait.

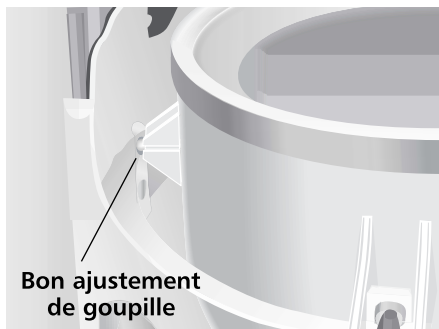
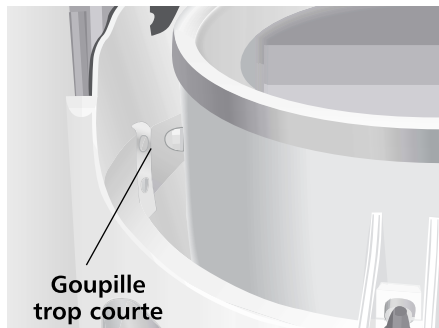
IMPORTANT : Ne versez pas le mélange de crème glacée dans le bol de congélation avant que toutes les pièces ne soient assemblées et que le batteur tourne.

1. Mettez le contrôle de vitesse du batteur sur socle à OFF (arrêt) et débranchez le batteur.
2. Placez la poignée pour soulever le bol en position abaissée et retirez le bol à mélanger.
3. Placez le bol de congélation sur les goupilles de position.



4. Pressez à l'arrière du bol de congélation vers le bas jusqu'à ce que la goupille du bol s'enclenche dans le loquet à ressort.

REMARQUE : Le bol de congélation est conçu pour s'ajuster à tous les batteurs à bol amovible. Si la goupille du bol à l'arrière du bol est trop courte ou trop longue pour s'enclencher dans le loque à ressort, retirez et tournez le bol pour que la goupille de bol du côté opposé soit face au loquet à ressort. Répétez les étapes 3 et 4.



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

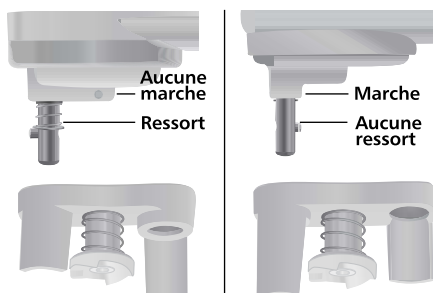
REMARQUE : La bague d'accouplement n'est pas utilisée pour les modèles à bol amovible.

* Pour le batteur à tête inclinable, consultez les pages 22 et 23.

Assembler l'accessoire de sorbetière pour le batteur à bol amovible*

Pour fixer l'assemblage d'entraînement :

1. Assurez-vous que le contrôle de vitesse soit à OFF (arrêt) et que le batteur soit débranché.
2. Assurez-vous que la poignée du bol soit en position abaissée et que le bol de congélation et la palette soient en place.
3. Déterminez votre modèle de batteur en vérifiant s'il y a un ressort sur l'arbre du fouet, puis placez l'assemblage d'entraînement tel qu'illustré pour le placement approprié.



4. Glissez l'assemblage de l'entraînement sur la tête du moteur et appuyez vers le haut jusqu'à ce qu'il soit bien en place.



5. Soulevez le bol pour engager la palette avec l'assemblage d'entraînement avant le mélange.



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

* Pour le batteur à tête inclinable, consultez les pages 22 et 23.

Utiliser l'accessoire de sorbetière

Mode d'emploi :

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

1. Mettez le congélateur au réglage le plus froid.
2. Rangez le bol de congélation dans le congélateur pendant au moins 15 heures.
3. Préparez le mélange de crème glacée à l'avance (consultez les « Conseils pour préparer la crème glacée parfaite »).
4. Assemblez et engagez le bol de congélation, la palette et l'assemblage d'entraînement.
5. Réglez le batteur à la vitesse « STIR » (mélanger) et versez le mélange à crème glacée dans le bol de congélation, mélangez de 20 à 30 minutes ou à la consistance désirée. Ajoutez tous les ingrédients solides tels que fruits, noix, bonbons ou grains de chocolat, après 12 à 15 minutes du processus de mélange.

REMARQUE : Si la palette commence à glisser et si vous entendez un cliquetis, ceci est un indicateur audible que la crème glacée est prête.

6. Retirez la palette et le bol de congélation et utilisez une spatule en caoutchouc ou une cuillère de plastique ou de bois, transférez la crème glacée aux plats à dessert ou dans un contenant étanche pour le rangement.

REMARQUE : L'accessoire de sorbetière créera une crème glacée molle. Pour une consistance plus ferme, rangez la crème glacée dans un contenant étanche peu profond dans le congélateur pendant 2 à 4 heures.

IMPORTANT : Ne rangez pas la crème glacée dans le bol de congélation dans le congélateur. Retirer de la crème glacée du bol de congélation avec des cuillères ou des ustensiles de métal pourrait endommager le bol de congélation.

Conseils pour préparer la crème glacée parfaite

- Le bol de congélation doit être entièrement congelé pour préparer la crème glacée ou autres desserts congelés.
- Pour de meilleurs résultats, rangez le bol de congélation à l'arrière de votre congélateur où la température est la plus froide pendant au moins 15 heures. Ajuster votre congélateur à son réglage le plus froid aidera le bol de congélation à créer de la crème glacée plus rapidement.
- Ranger le bol de congélation dans le congélateur en tout temps vous offre la flexibilité de préparer rapidement vos desserts congelés préférés.
- Pour les recettes qui doivent être précuites, laissez le mélange refroidir entièrement dans le réfrigérateur.
- Toutes les recettes de mélange doivent être entièrement refroidies dans le réfrigérateur avant de préparer la crème glacée.
- La plupart des recettes de crème glacée demandent un mélange de crème, lait, oeufs et sucre. Le type de crème que vous choisissez déterminera la richesse de saveur et la texture crémeuse du résultat. Le pourcentage plus élevé de graisse dans la crème donnera une crème glacée plus riche et plus crémeuse. Toutes combinaisons peuvent être utilisées en autant que la mesure de liquide reste la même. Les crèmes glacées plus légères se préparent en utilisant plus de lait que de crème ou en éliminant la crème. Le lait écrémé fonctionnera, mais il y aura une différence remarquable de texture.

TYPE DE LA CRÈME	% DE MATIÈRE GRASSE
------------------	---------------------

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

- En mélangeant une recette de crème glacée qui exige des ingrédients solides comme des fruits, des noix, des bonbons ou des grains de chocolat, il est préférable d'attendre jusqu'aux deux dernières minutes du processus de mélange pour les ajouter.
- La préparation de crème glacée est un processus en deux étapes : conversion et maturation. Mélanger le mélange dans la crème glacée est le processus de conversion qui donnera une consistance de crème glacée semblable à la molle. Le processus de maturation se produit dans le congélateur lorsque la crème glacée durcit au cours d'une période de 2 à 4 heures.
- Suivez les vitesses de batteur recommandées. Les vitesses plus rapides ralentiront le processus de conversion.
- Le volume du mélange augmente de beaucoup durant le processus de conversion.
- Le volume du mélange initial ne devrait pas dépasser 1,4 L (46 onces) pour 1,9 L (4 pintes) de crème glacée.
- Rappelez-vous que la congélation réduit la sucrosité, donc les recettes n'ont pas un goût aussi sucré après leur congélation.

Entretien et nettoyage

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

L'assemblage d'entraînement, la palette et la bague d'accouplement de bol conviennent au lave-vaisselle.

Lavez le bol de congélation dans l'eau tiède avec un détergent doux. Asséchez bien le bol de congélation avant de ranger au congélateur.

IMPORTANT : Ne lavez jamais le bol de congélation au lave-vaisselle. Lavez à la main à l'eau tiède et détergent doux seulement.

Crème glacée au caramel pacanes

830 mL (3 1/2 tasses)
de lait entier

1 boîte (415 mL
[14 oz]) de lait
concentré sucré

235 mL (1 tasse) de
garniture au caramel
écossais ou au
caramel chaud
préparé (environ
12 onces [340 g])

1 sachet (100 g
[3,4 oz]) de pudding
instantané de gâteau
au fromage et de
mélange à garniture
de tarte

5 mL (1 c. à thé)
de vanille

0,5 mL (1/8 c. à thé)
de sel

235 à 355 mL (1 à 1 1/2
tasses) de pacanes
grossièrement
hachées

Dans un bol moyen, placez tous les ingrédients sauf les pacanes. Fouettez jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé et le pudding dissout. Couvrez et réfrigérez bien pendant au moins 6 heures.

Assemblez et engagez le bol de congélation, la palette et l'assemblage d'entraînement tel qu'indiqué dans les instructions de l'accessoire. Utilisez la vitesse « STIR » (mélanger) (vitesse 1). Utilisez un contenant avec un bec verseur et versez le mélange dans le bol de congélation. Continuez à « STIR » (vitesse 1) pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que vous ayez la consistance désirée en ajoutant les pacanes durant la dernière minute de congélation. Transférez immédiatement la crème glacée dans des plats de service ou congelez dans un contenant étanche.

Donne : 16 portions (120 mL [1/2 tasse] par portion).

Par portion : environ 240 calories, 5 g pro, 35 g glucides, 10 g gras total, 3,5 g graisses saturées, 15 mg chol, 230 mg sod.

Crème glacée à la vanille française

590 mL (2½ tasses) de
crème 11,5 % M.G.

8 jaunes d'œuf

235 mL (1 tasse) de sucre

590 mL (2½ tasses) de
crème à fouetter

20 mL (4 c. à thé)
de vanille

0,5 mL (¼ c. à thé) de sel

Dans une casserole moyenne à feu moyen, réchauffez la crème 11,5 % M.G. jusqu'à ce qu'elle soit très chaude, sans bouillir et en brassant souvent. Retirez de la chaleur et mettez de côté.

Placez les jaunes d'œuf et le sucre dans le bol du batteur. Installez le bol et le fouet métallique au batteur. Mettez le batteur à la vitesse 2 et mélangez pendant 30 secondes ou jusqu'à ce que le tout soit mélangé et un peu épais. Continuez à la vitesse 2 très graduellement, ajoutez la crème 11,5 % M.G. et continuez jusqu'à ce que tout soit bien mélangé. Remettez le mélange dans la casserole moyenne et faites cuire à feu moyen jusqu'à ce que de petites bulles se forment autour du bord et que le mélange fume en brassant constamment. Ne faites pas bouillir. Transférez le mélange de crème 11,5 % M.G. dans le large bol tout en brassant et incorporant la crème fouettée, la vanille et le sel. Couvrez et refroidissez bien pendant au moins 8 heures.

Assemblez et engagez le bol de congélation, la palette et l'assemblage d'entraînement tel qu'indiqué dans les instructions de l'accessoire. Utilisez la vitesse « STIR » (mélanger) (vitesse 1). Utilisez un contenant avec un bec verseur et versez le mélange dans le bol de congélation. Continuez à « STIR » (vitesse 1) pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que vous ayez la consistance désirée. Transférez immédiatement la crème glacée dans des plats de service ou congelez dans un contenant étanche.

Donne : 16 portions (120 mL [½ tasse] par portion).

Par portion : environ 260 calories, 3 g pro, 16 g glucides, 20 g gras total, 12 g graisses saturées, 165 mg chol, 50 mg sod.

VARIATIONS

Crème glacée aux fraises fraîches

Dans un bol moyen, combinez 475 mL (2 tasse) de fraises tranchées fraîches (ou d'autres fruits frais) et 10 à 15 mL (2 à 3 c. à thé) de sucre, si désiré. Laissez reposer tandis que la crème glacée est traitée. Ajoutez durant les 3 à 5 dernières minutes de temps de congélation.

Donne : 20 portions (120 mL [½ tasse] par portion).

Par portion : environ 210 calories, 3 g pro, 14 g glucides, 16 g gras total, 10 g graisses saturées, 135 mg chol, 40 mg sod.

Crème glacée Cookies'n Cream

Ajoutez 355 mL (1½ tasses) de biscuits sandwiches au chocolat fourrés à la crème, hachés (ou autres biscuits, noix ou bonbons) durant les dernières minutes ou 2 de temps de congélation.

Donne : 19 portions (120 mL [½ tasse] par portion).

Par portion : environ 230 calories, 3 g pro, 16 g glucides, 18 g gras total, 10 g graisses saturées, 140 mg chol, 70 mg sod.

Crème glacée triple chocolat

- 475 mL (2 tasses) de crème à fouetter, divisée
- 2 carrés (30 g [1 oz.] chacun) de chocolat semi-sucré, coupés en morceaux
- 2 carrés (30 g [1 oz.] chacun) de chocolat non-sucré, coupés en morceaux
- 475 mL (2 tasses) de crème 11,5 % M.G.
- 235 mL (1 tasse) de sucre
- 80 mL (½ tasse) de poudre de cacao non sucré
- 8 jaunes d'œuf
- 20 mL (4 c. à thé) de vanille
- 0,5 mL (¼ c. à thé) de sel
- 4 barres (46 g [1,55 oz.] chacun) de chocolat au lait, haché (environ 355 mL [1½ tasse])

Dans une petite casserole, placez 120 mL (½ tasse) de crème à fouetter, de chocolat semi-sucré et de chocolat non-sucré. Réchauffez à feu bas-moyen jusqu'à ce que le chocolat fonde, en brassant fréquemment. Retirez de la chaleur et mettez de côté. Dans une casserole moyenne à feu moyen, réchauffez la crème 11,5 % M.G. jusqu'à ce qu'elle soit très chaude, sans bouillir et en brassant souvent. Retirez de la chaleur et mettez de côté.

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

Remettez le mélange de crème 11,5 % M.G. dans la casserole moyenne en brassant constamment, faites cuire à feu moyen jusqu'à ce que de petites bulles se forment autour du bord et que le mélange fume. Ne faites pas bouillir. Transférez le mélange de crème 11,5 % M.G. dans le large bol tout en brassant et incorporant 355 mL (1½ tasse) de crème fouettée, la vanille et le sel. Couvrez et refroidissez bien pendant au moins 8 heures.

Assemblez et engagez le bol de congélation, la palette et l'assemblage d'entraînement tel qu'indiqué dans les instructions de l'accessoire. Utilisez la vitesse « STIR » (mélanger) (vitesse 1). Utilisez un contenant avec un bec verseur et versez le mélange dans le bol de congélation. Continuez à « STIR » (vitesse 1) pendant 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que vous ayez la consistance désirée en ajoutant le chocolat au lait durant la dernière minute ou deux de congélation. Transférez immédiatement la crème glacée dans des plats de service ou congelez dans un contenant étanche.

Donne : 16 portions (120 mL [½ tasse] par portion).

Par portion : environ 340 calories, 5 g pro, 30 g glucides, 24 g gras total, 15 g graisses saturées, 160 mg chol, 50 mg sod.

Crème glacée à la citrouille

- 355 mL (1/2 tasse) de
crème légère
6 jaunes d'œuf
175 mL (3/4 tasse) de sucre
2 mL (1/2 c. à thé)
d'extrait de vanille
4 mL (3/4 c. à thé)
d'épice à tarte à la
citrouille
355 mL (1/2 tasse) de
crème riche en
matière grasse
355 mL (1/2 tasse) de
citrouille en boîte

Ébouillantez la crème dans une lourde casserole. Fouettez les jaunes d'œuf, le sucre et la vanille dans un bol moyen. Ajoutez la crème graduellement en fouettant, puis ajoutez l'épice. Remettez dans la casserole et brassez à feu bas-moyen jusqu'à ce que le mélange épaississe, environ 10 minutes, sans faire bouillir. Retirez de la chaleur. Ajoutez la crème riche en matière grasse en fouettant et la citrouille. Passez dans le bol. Réfrigérez jusqu'à ce que le tout soit bien refroidi.

Assemblez et engagez le bol de congélation, la palette et l'assemblage d'entraînement tel qu'indiqué dans les instructions de l'accessoire. Utilisez la vitesse « STIR » (mélanger) (vitesse 1). Utilisez un contenant avec un bec verseur et versez le mélange dans le bol de congélation. Continuez à « STIR » (vitesse 1) pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que vous ayez la consistance désirée. Transférez immédiatement la crème glacée dans des plats de service ou congelez dans un contenant étanche.

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

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

Gelato crémeux citron-orange

- 475 mL (2 tasses) de lait
à matière grasse
réduite (2 %)
4 (5 x 2 cm [2 x 3/4-po])
languettes de
zeste d'orange
4 (5 x 2 cm [2 x 3/4-po])
languettes de
zeste de citron
6 grains de café
5 jaunes d'œuf
175 mL (3/4 tasse) de sucre

Ébouillantez le lait avec le zeste d'orange, le zeste de citron et les grains de café dans une casserole lourde moyenne.

Fouettez les jaunes d'œuf et le sucre dans un bol moyen. Ajoutez la moitié du lait graduellement en fouettant dans les jaunes d'œuf. Remettez les jaunes d'œuf dans la casserole avec le reste du lait. Brassez à feu bas jusqu'à ce que le mélange épaississe un peu et laisse des traces sur la cuillère lorsque vous passez le doigt, environ 8 minutes sans faire bouillir. Passez dans le bol moyen. Réfrigérez jusqu'à ce que le tout soit bien refroidi.

Assemblez et engagez le bol de congélation, la palette et l'assemblage d'entraînement tel qu'indiqué dans les instructions de l'accessoire. Utilisez la vitesse « STIR » (mélanger) (vitesse 1). Utilisez un contenant avec un bec verseur et versez le mélange dans le bol de congélation. Continuez à « STIR » (vitesse 1) pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que vous ayez la consistance désirée. Transférez la crème glacée dans un contenant étanche et congelez plusieurs heures pour laisser les saveurs se développer. Vous pouvez le préparer jusqu'à 4 jours à l'avance. Si le produit est gelé solide, laissez amollir un peu dans le réfrigérateur environ 20 minutes avant de servir.

Donne : 8 portions (120 mL [1/2 tasse] par portion).

Par portion : environ 135 calories, 4 g pro, 21 g glucides, 4 g gras total, 2 g graisses saturées, 133 mg chol, 30 mg sod.

Sorbet aux framboises fraîches

1,5 L (6 tasses)
de framboises

90 mL (¼ tasse plus deux
c. à soupe) d'eau

295 mL (1¼ tasse)
de Simple sirop
(recette suit)

Combinez les framboises et l'eau dans un bol du robot culinaire avec une lame de métal. Traitez jusqu'à ce que le tout soit très lisse, versez par une passoire fine en pressant un peu sur les produits solides dans la passoire pour extraire autant de liquide que possible sans forcer les solides à travers la passoire. Jetez les produits solides. Versez le liquide dans un contenant étanche et réfrigérez jusqu'à ce que le tout soit refroidi, au moins 8 heures.

Assemblez et engagez le bol de congélation, la palette et l'assemblage d'entraînement tel qu'indiqué dans les instructions de l'accessoire. Utilisez la vitesse « STIR » (mélanger) (vitesse 1). Combinez le jus de framboises et le simple sirop refroidis. Utilisez un contenant avec un bec verseur et versez le mélange dans le bol de congélation. Continuez à la vitesse « STIR » (vitesse 1) pendant 7 à 12 minutes ou jusqu'à ce que vous ayez la consistance désirée. Transférez immédiatement le sorbet dans un contenant étanche et congelez au moins 2 heures avant de servir.

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

Par portion : environ 234 calories, 1 g pro, 59 g glucides, 1 g gras total, 0 g graisses saturées, 0 mg chol, 1 mg sod.

Simple sirop

475 mL (2 tasses)
de sucre

475 mL (2 tasses) d'eau

Dans une casserole, combinez le sucre et l'eau. Amenez à ébullition à feu moyen-haut, faites cuire en brassant jusqu'à ce que le sucre soit entièrement dissout, environ 10 minutes. Transférez à un bain de glace en brassant jusqu'à ce que le tout soit bien refroidi. Réfrigérez jusqu'à ce que vous soyez prêt à l'utiliser.

Donne : 710 mL (3 tasses) de sirop

Autres sorbets

Substituez les quantités suivantes d'ingrédients pour les ingrédients indiqués précédemment pour préparer ces sorbets :

Saveur	Fruit	Plus eau	Plus simple sirop
Citron	475 mL (2 tasses) de jus de citron	aucun	295 mL (1¼ tasse)
Mangue	475 mL (2 tasses) hachées	60 à 120 mL (¼ à ½ tasse)	295 mL (1¼ tasse)
Kiwi	475 mL (2 tasses) hachées	135 mL (½ tasse) plus 1 c. à soupe de jus de lime	295 mL (1¼ tasse)
Ananas	475 mL (2 tasses) hachées	75 mL (¼ tasse) plus 1 c. à soupe de jus de lime	295 mL (1¼ tasse)
Bleuets	1,2 litre (5 tasses)	90 mL (¼ tasse) plus deux c. à soupe de jus de lime	295 mL (1¼ tasse)

Sorbet mangue à la menthe

235 mL (1 tasse) de sucre

710 mL (3 tasses)
de lait entier

60 mL (¼ tasse) de sirop
de maïs léger

3 mangues mûres,
pelées dénoyautées
et hachées (environ
710 mL [3 tasse])

30 mL (2 c. à soupe) de
jus de lime ou
de citron

10 mL (2 c. à thé) de
menthe fraîche
finement hachée,
si désiré

Dans une casserole moyenne, combinez le sucre, le lait et le sirop de maïs. Réchauffez à feu moyen en brassant souvent et jusqu'à ce que le mélange soit très chaud, sans bouillir. Retirez de la chaleur et mettez de côté.

Placez les mangues et le jus de lime dans le bol du robot culinaire et utilisez la lame polyvalente pour transformer jusqu'à ce que le tout soit lisse. Ajoutez le mélange de mangue et la menthe au mélange de lait. Couvrez et refroidissez bien pendant au moins 8 heures.

Assemblez et engagez le bol de congélation, la palette et l'assemblage d'entraînement tel qu'indiqué dans les instructions de l'accessoire. Utilisez la vitesse « STIR » (mélanger) (vitesse 1). Utilisez un contenant avec un bec verseur et versez le mélange dans le bol de congélation. Continuez à la vitesse « STIR » (vitesse 1) pendant 7 à 12 minutes ou jusqu'à ce que vous ayez la consistance désirée. Transférez immédiatement le sorbet dans des plats de service ou congelez dans un contenant étanche.

Donne : 14 portions (120 mL [½ tasse] par portion).

Par portion : environ 130 calories, 2 g pro, 29 g glucides, 2 g gras total, 1 g graisses saturées, 5 mg chol, 30 mg sod.

Garantie de l'accessoire du batteur sur socle KitchenAid®

Durée de la garantie :	KitchenAid paiera pour ce qui suit :	KitchenAid ne paiera pas :
<p>50 états américains, le District de Columbia, Canada, et Puerto Rico : garantie limitée d'un an à partir de la date d'achat.</p>	<p>50 états américains, le District de Columbia, Canada : garantie de remplacement sans tracas de votre sorbetière. Consultez la page suivante pour les détails du remplacement. OU À Puerto Rico : Les pièces de rechange et les frais de main d'œuvre de réparation pour corriger les problèmes de matériaux et de main d'œuvre. Le service de réparation doit être effectué par un Centre de service autorisé KitchenAid. Pour obtenir le service, suivez les instructions à la page 35.</p>	<p>A. Les réparations lorsque la sorbetière est utilisée à des fins autres qu'une utilisation unifamiliale normale. B. Les dommages découlant d'un accident, d'une altération, d'une mauvaise utilisation, d'abus ou d'utilisation avec des produits non approuvés par KitchenAid. C. Les pièces de rechange ou les frais de main d'œuvre de la sorbetière cette dernière est utilisée à l'extérieur du pays d'achat.</p>

FRANÇAIS

RENONCIATION AUX GARANTIES, LIMITES OU RECOURS IMPLICITES

LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS DANS LA MESURE POSSIBLE LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À L'EMPLOI POUR TOUTE FIN PARTICULIÈRE, SONT EXCLUES DANS LA MESURE PERMISE PAR LA LOI. TOUTES GARANTIES IMPLICITES QUI POURRAIENT ÊTRE IMPOSÉES PAR LA LOI SE LIMITENT À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE PERMISE PAR LA LOI. CERTAINS ÉTATS ET PROVINCES N'ACCEPTENT PAS D'EXCLUSION OU DE LIMITES QUANT À LA DURÉE D'UNE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À L'EMPLOI, IL SE PEUT DONC QUE LES LIMITES ET LES EXCLUSIONS PRÉCÉDENTES NE S'APPLIQUENT PAS DANS VOTRE CAS.

SI CE PRODUIT CESSE DE FONCTIONNER TEL QU'INDIQUÉ, LE SEUL RECOURS EXCLUSIF DU CLIENT EST SA RÉPARATION OU SON REMPLACEMENT SELON LES MODALITÉS DE CETTE GARANTIE LIMITÉE. KITCHENAID ET KITCHENAID CANADA N'ASSUMENT AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES INDIRECTS OU CONSÉCUTIFS. Cette garantie vous donne des droits légaux précis, et vous pouvez aussi avoir d'autres droits qui varient d'un état à l'autre ou d'une province à l'autre.

Garantie de remplacement sans tracas - 50 États américains et District de Columbia

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits répond aux normes strictes de KitchenAid que, si votre sorbetière connaît une défaillance au cours de la première année suivant l'achat, KitchenAid fera les arrangements voulus pour livrer un remplacement identique ou comparable à votre porte sans frais et fera les arrangements voulus pour que votre sorbetière originale nous soit retournée. Votre remplacement sera aussi couvert par notre garantie limitée d'un an. Veuillez suivre ces instructions pour recevoir ce service de qualité.

Si votre sorbetière connaît une défaillance au cours de la première année après l'achat,

il vous suffit d'appeler le centre de satisfaction de la clientèle du lundi au vendredi au numéro sans frais suivant : 1-800-541-6390, de 8 h à 20 h (heure de l'est), ou le samedi, de 10 h à 17 h. Donnez au consultant votre adresse complète d'expédition. (Aucune boîte postale, s.v.p.)

Lorsque vous recevrez votre sorbetière de remplacement, utilisez le carton et les matériaux d'emballage pour emballer votre sorbetière originale. Dans le carton, veuillez inclure votre nom et votre adresse sur une feuille de papier avec une copie de la preuve d'achat (facture, feuillet de carte de crédit, etc.).

Garantie de remplacement sans tracas - Canada

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits répond aux normes strictes de KitchenAid que, si votre sorbetière connaît une défaillance au cours de la première année suivant l'achat, KitchenAid Canada remplacera votre sorbetière avec un produit de remplacement identique ou comparable. Votre remplacement sera aussi couvert par notre garantie limitée d'un an. Veuillez suivre ces instructions pour recevoir ce service de qualité.

Si votre sorbetière connaît une défaillance au cours de la première année après l'achat, apportez votre sorbetière ou expédiez-la contre remboursement à un centre de service autorisé KitchenAid.

Dans le carton, veuillez inclure votre nom et votre adresse complète d'expédition en plus d'une copie de la preuve d'achat (facture, feuillet de carte de crédit, etc.). Votre sorbetière de remplacement sera retournée à frais prépayés et assurée. Si vous êtes incapable d'obtenir un service satisfaisant de cette manière, veuillez appeler le numéro sans frais du Centre de relations avec la clientèle au 1-800-807-6777.

Ou écrivez-nous à l'adresse suivante :
Centre de relations avec la clientèle
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7.

Comment obtenir le service sous garantie à Puerto Rico

Votre sorbetière est couverte par une garantie limitée d'un an à partir de la date d'achat. KitchenAid paiera les pièces de rechange et les frais de main d'œuvre de réparation pour corriger les problèmes de matériaux et de main d'œuvre. Le service de réparation doit être effectué par un Centre de service autorisé KitchenAid.

Apportez votre sorbetière ou expédiez-la à frais prépayés et assurée à un centre de service autorisé KitchenAid. Votre sorbetière réparée sera retournée à frais prépayés et assurée. Si vous êtes incapable d'obtenir un service satisfaisant de cette manière, veuillez appeler le numéro sans frais de 1-800-541-6390 pour connaître l'emplacement d'un centre de service près de chez vous.

Comment obtenir le service après la fin de la garantie - tous les endroits

Pour l'information de service dans les 50 états américains, le District de Columbia, et Puerto Rico, appelez le numéro sans frais 1-800-541-6390.

Ou écrivez à :
Centre de satisfaction de la clientèle
KitchenAid Portable Appliances
P.O. Box 218
St. Joseph, MI 49085-0218

Ou contactez un Centre de service autorisé près de chez vous.

Pour l'information de service au Canada, appelez le numéro sans frais 1-800-807-6777.

Ou écrivez à :
Centre de relations avec la clientèle
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

Comment obtenir le service à l'extérieur de ces endroits

Consultez votre détaillant local KitchenAid ou le magasin où vous avez acheté la sorbetière pour obtenir de l'information pour obtenir le service.

Pour l'information de service au Mexique, appelez le numéro sans frais 01-800-024-17-17 (JV Distribuciones)
Ou
01-800-902-31-00 (Industrias Birtman)

Comment commander des accessoires et des pièces de rechange

Pour commander des accessoires ou des pièces de rechange pour votre sorbetière aux 50 états américains, au District de Columbia et à Puerto Rico,

Composez le numéro sans frais 1-800-541-6390 du lundi au vendredi, de 8 h à 20 h (heure de l'est), ou le samedi, de 10 h à 17 h.

Ou écrivez à :
Centre de satisfaction de la clientèle
KitchenAid Portable Appliances
P.O. Box 218
St. Joseph, MI 49085-0218

Pour commander des accessoires ou des pièces de rechange pour votre sorbetière au Canada, appelez le numéro sans frais 1-800-807-6777.

Ou écrivez à :
Centre de relations avec la clientèle
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

Pour commander des accessoires ou des pièces de rechange pour votre sorbetière au Mexique, appelez le

numéro sans frais
01-800-024-17-17 (JV Distribuciones)
Ou
01-800-902-31-00 (Industrias Birtman)

Índice

INTRODUCCIÓN

Comprobante de compra.....	Dentro de la portada
Seguridad de la Fabricadora de helados.....	38
Salvuardas importantes	39

CARACTERÍSTICAS Y FUNCIONAMIENTO

Características de la Fabricadora de helados.....	40
Armado del aditamento de Fabricadora de helados para la batidora de cabeza móvil	41
Armado del aditamento de Fabricadora de helados para la batidora de tazón separable.....	43
Utilización del aditamento de Fabricadora de helados.....	45
Consejos para hacer helados perfectos.....	46

CUIDADO Y LIMPIEZA

Limpieza de la Fabricadora de helados.....	47
--	----

RECETAS PARA HACER HELADOS

Helado de caramelo y nueces	47
Helado de vainilla francesa.....	48
Helado de triple chocolate	49
Helado de calabaza	50
Helado cremoso de limón y naranja.....	50
Sorbete fresco de frambuesa	51
Otros sorbetes	52
Nieve de mango y menta.....	52

INFORMACIÓN DE GARANTÍA Y SERVICIO

Garantía del aditamento para batidora con base KitchenAid®	53
Garantía de reposición sin problemas – En los 50 estados de los Estados Unidos y el Distrito de Columbia	54
Garantía de reposición sin problemas – Canadá	54
Cómo obtener servicio de la garantía en Puerto Rico	54
Cómo obtener servicio después de que finalice la garantía - Todas las ubicaciones.....	55
Cómo obtener servicio fuera de estas ubicaciones.....	55
Cómo obtener aditamentos y refacciones	55

Seguridad de la Fabricadora de helados

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

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de advertencia de seguridad.

Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra “PELIGRO” o “ADVERTENCIA”. Estas palabras significan:

 **PELIGRO**

Si no sigue las instrucciones de inmediato, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

 **ADVERTENCIA**

Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

Todos los mensajes de seguridad le dirán el peligro potencial, le dirán cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

Seguridad de la Fabricadora de helados

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

Al utilizar aparatos eléctricos, debe seguir las precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

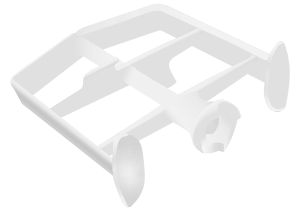
1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse del riesgo de una descarga eléctrica, no introduzca la batidora al agua u otros líquidos.
3. Es necesaria una supervisión estricta cuando cualquier aparato es utilizado por un niño o si hay niños alrededor.
4. Desenchúfela de la toma de corriente antes de ponerle o quitarle partes y antes de lavarla.
5. Evite tocar las partes que estén en movimiento. Aleje los dedos de la abertura de descarga.
6. No utilice la batidora con cables o enchufes dañados o si la batidora no ha funcionado correctamente, ha sufrido caídas o si presenta algún tipo de daño. Devuelva la batidora al Centro de Servicio Autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
7. El uso de aditamentos no recomendados o que no sean de KitchenAid puede provocar un incendio, descarga eléctrica o lesión.
8. No utilice la batidora en exteriores.
9. No deje colgando el cable fuera del filo de la mesa o del mostrador.
10. No permita que el cable toque alguna superficie caliente, como la estufa.
11. Este producto está diseñado exclusivamente para uso doméstico.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Características de la Fabricadora de helados



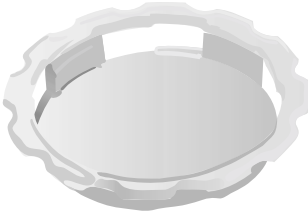
Tazón congelador — Una vez que se congela por completo, el líquido dentro de la doble pared del tazón produce la congelación completa y uniforme de la mezcla de helado durante todo el proceso de batido.



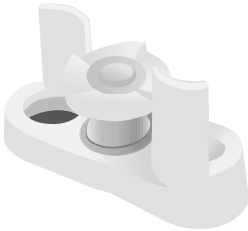
Agitador — Se conecta con el ensamble de la transmisión para esparcir, revolver y batir la mezcla de helado dentro del tazón congelador.

NOTA: El tazón congelador debe estar completamente congelado para hacer helado.

IMPORTANTE: Nunca lave el tazón congelador en un lavaplatos.



Anillo adaptador del tazón congelador — Se conecta a la base del tazón congelador para ajustarse a modelos de cabeza móvil selectos.



Ensamble de la transmisión — Se conecta con la cabeza del motor e impulsa el agitador en todas las batidoras con base KitchenAid®.

Armado del aditamento de Fabricadora de helados para la batidora de cabeza móvil*




Para armar el tazón congelador y el agitador:

NOTA: Utilice el tazón congelador inmediatamente después de sacarlo del congelador, ya que al hacerlo comienza a descongelarse.

IMPORTANTE: No vierta la mezcla de helado en el tazón congelador hasta que todas las partes estén armadas y la batidora esté funcionando.

1. Ajuste el control de velocidad de la batidora de base en APAGADO (OFF) y desenchufe la batidora.
2. Incline la cabeza del motor hacia atrás y retire el recipiente para mezclar.
3. Coloque el agitador dentro del tazón congelador.
4. Coloque el tazón congelador sobre el plato sujetador.

5. Gire el tazón congelador con cuidado en el sentido opuesto a las manecillas del reloj (en la dirección de "cierre" ) para asegurarlo. El tazón congelador debe ajustarse firmemente al plato sujetador. Si el tazón está flojo, siga las instrucciones en la nota que se muestra a continuación.

NOTA: Algunos modelos de cabeza móvil requerirán el anillo adaptador para ajustarse adecuadamente. Primero, fije el anillo adaptador a la base del tazón congelador girando en sentido opuesto a las manecillas del reloj y después siga los pasos 4 y 5.

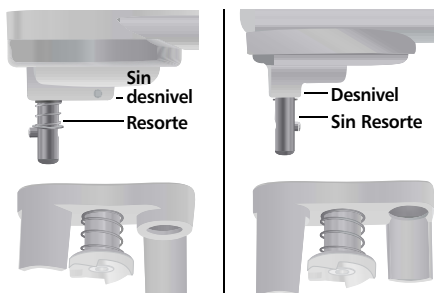


* Para la batidora de tazón separable, lea las páginas 43 y 44.

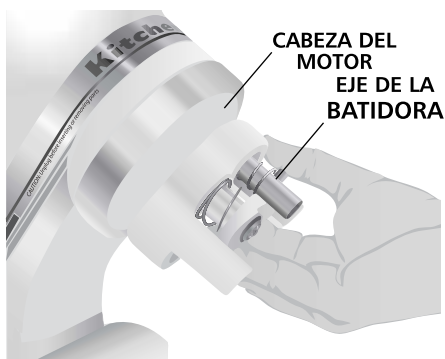
Armado del aditamento de Fabricadora de helados para la batidora de cabeza móvil*

Para conectar el ensamble de la transmisión:

1. Asegúrese que el control de la velocidad siga APAGADO (OFF) y la batidora esté desenchufada.
2. La cabeza del motor debe seguir elevada y el tazón congelador y agitador deben estar instalados.
3. Determine el modelo de su batidora revisando que haya un resorte en el eje de la batidora, y entonces coloque el ensamble de la transmisión como se ilustra.



4. Deslice el ensamble de la transmisión en la cabeza del motor y presione hacia arriba hasta que esté bien fijo.



5. Baje la cabeza del motor para conectar el ensamble de la transmisión con el agitador.



6. Asegúrese que la cabeza del motor esté completamente bajada.



7. Mueva la palanca de cierre a la posición de CIERRE (LOCK).
8. Antes de batir, pruebe el cierre intentando levantar la cabeza del motor.
9. Enchufe en una toma de corriente de 3 puntas con conexión a tierra.

* Para la batidora de tazón separable, consulte las páginas 43 y 44.

Armado del aditamento de Fabricadora de helados para la batidora de tazón separable



Para armar el tazón congelador y el agitador:

NOTA: Utilice el tazón congelador inmediatamente después de sacarlo del congelador, ya que al hacerlo comienza a descongelarse.

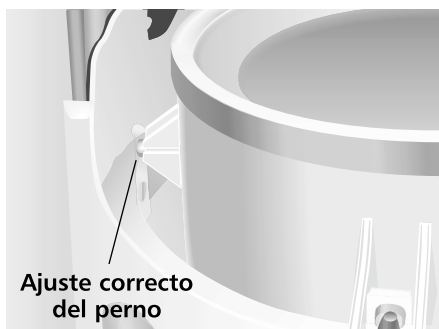
IMPORTANTE: No vierta la mezcla de helado en el tazón congelador hasta que todas las partes estén armadas y la batidora esté funcionando.

1. Ajuste el control de velocidad de la batidora con base en APAGADO (OFF) y desenchufe la batidora.
2. Coloque la manija para levantar el recipiente en la posición bajada y retire el recipiente de la batidora.
3. Coloque el tazón congelador en su lugar sobre los pernos localizadores.



4. Presione hacia abajo en la parte trasera del tazón congelador hasta que el perno del tazón se introduzca en el pestillo haciendo clic.

NOTA: El tazón congelador está diseñado para ajustarse a todas las batidoras de tazón separable. Si el perno del tazón en la parte posterior es demasiado corto o demasiado largo para introducirse en el pestillo, retire y gire el tazón de modo que el perno opuesto quede frente al pestillo. Repita los pasos 3 y 4.



5. Coloque el agitador dentro del tazón congelador.

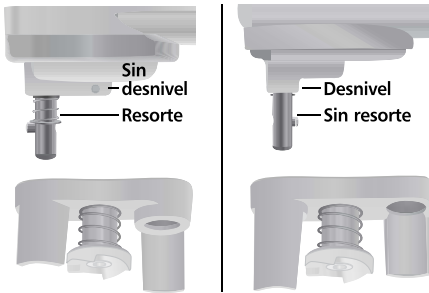
NOTA: El anillo adaptador no se utiliza para los modelos de tazón separable.

* Para la batidora de cabeza móvil, consulte las páginas 41 y 42.

Armado del aditamento de Fabricadora de helados para la batidora de tazón separable

Para conectar el ensamble de la transmisión:

1. Asegúrese que el control de la velocidad sigue APAGADO (OFF) y la batidora esté desenchufada.
2. Asegúrese que la manija del tazón separable aún esté en la posición bajada y el tazón congelador y el agitador estén instalados.
3. Determine el modelo de su batidora revisando que haya un resorte en el eje de la batidora, y entonces coloque el ensamble de la transmisión como se ilustra.



4. Deslice el ensamble de la transmisión en la cabeza del motor y presione hacia arriba hasta que esté bien fijo.



5. Levante el tazón para conectar el agitador con el ensamble de la transmisión antes de batir.



6. Enchufe en una toma de corriente de 3 puntas con conexión a tierra.

Utilización del aditamento de Fabricadora de helados

Para utilizar:

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

1. Ajuste el congelador a la temperatura más fría.
2. Guarde el tazón congelador en el congelador durante al menos 15 horas.
3. Prepare la mezcla del helado con anticipación (lea los "Consejos para hacer helados perfectos").
4. Arme y conecte el tazón congelador, el agitador y el ensamble de la transmisión.
5. Ponga la batidora en velocidad de "REVOLVER" (STIR) y vierta la mezcla del helado dentro del tazón congelador, mezcle durante 20 a 30 minutos o hasta conseguir la consistencia deseada. Agregue cualquier ingrediente sólido como frutas, frutos secos, dulces o chispas de chocolate después de haber batido durante 12 a 15 minutos.

NOTA: Si el agitador comienza a resbalarse y a hacer un sonido de clic, esto significa que el helado está listo.

6. Retire el agitador y el tazón congelador y, utilizando una espátula de goma o un cucharón de plástico o madera, sirva el helado en platitos para postre o páselo a un recipiente hermético para guardarlo.

NOTA: El aditamento de Fabricadora de helados producirá un helado de consistencia suave. Para obtener una consistencia más firme, guarde el helado en un recipiente hermético poco profundo en el congelador de 2 a 4 horas.

IMPORTANTE: No guarde el helado en el tazón congelador en el congelador. Sacar el helado endurecido del tazón congelador con cucharas o utensilios metálicos puede dañar el tazón congelador.

Consejos para hacer helados perfectos

- El tazón congelador debe estar completamente congelado para hacer helado u otros postres congelados.
- Para obtener los mejores resultados, guarde el tazón congelador en el fondo del congelador, donde la temperatura es más fría, durante al menos 15 horas. Ajustar el congelador a la temperatura más fría ayudará a que el tazón congelador produzca helado más firme con mayor rapidez.
- Guardar el tazón congelador en el congelador en todo momento le brinda la flexibilidad de hacer sus postres congelados favoritos siempre que lo desee.
- Para recetas que necesiten prepararse con antelación, permita que la mezcla se enfríe por completo en el refrigerador.
- Todas las recetas de mezclas necesitan enfriarse por completo en el refrigerador antes de hacer helado.
- La mayoría de las recetas de helado requieren una combinación de crema, leche, huevos y azúcar. El tipo de crema que seleccione determinará la riqueza del sabor y la cremosidad de la textura del producto final. Entre mayor sea el porcentaje de grasa en la crema, su helado será más rico y cremoso. Se puede utilizar cualquier combinación, siempre y cuando el volumen de líquido sea el mismo. Se pueden hacer helados más ligeros utilizando más leche que crema o eliminando la crema. Se puede utilizar leche descremada, pero habrá una diferencia notable de textura.

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

- Al batir una receta de helado que utilice ingredientes sólidos como frutas, frutos secos, dulces o chispas de chocolate, es mejor esperar hasta los últimos dos minutos del proceso de batido para agregarlos.
- La fabricación de helado es un proceso que consta de dos partes: conversión y maduración. Batir la mezcla para convertirla en helado es el proceso de conversión que producirá una consistencia del helado similar a la crema de helado. El proceso de maduración se lleva a cabo en el congelador, donde el helado se endurecerá durante un periodo de 2 a 4 horas.
- Use las velocidades de batido recomendadas. Las velocidades más altas retrasarán el proceso de conversión.
- El volumen de la mezcla aumenta de manera importante durante el proceso de conversión.
- El volumen inicial de la mezcla no deberá exceder de 46 onzas (1.4 L) para producir 2 cuartos de galón (1.9 L) de helado.
- Tome en cuenta que la congelación reduce la dulzura, de modo que las recetas no tendrán un sabor tan dulce una vez que se congelen.

Cuidado y limpieza

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

El ensamble de la transmisión, el agitador y el anillo adaptador del tazón pueden lavarse en el lavaplatos.

Lave el tazón congelador con agua caliente y detergente suave. Seque completamente el tazón congelador antes de guardarlo en el congelador.

IMPORTANTE: Nunca lave el tazón congelador en un lavaplatos. Lávelo a mano sólo con agua caliente y detergente suave.

Helado de caramelo y nueces

- 3½ tazas (830 mL) de leche entera*
- 1 lata (14 oz. [415 mL]) de leche condensada endulzada*
- 1 taza (235 mL) de caramelo derretido o dulce de mantequilla (aproximadamente 12 oz. [340 g])*
- 1 paquete (3.4 oz. [100 g]) de mezcla instantánea de pastel de queso y relleno para tarta*
- 1 cucharadita (5 mL) de vainilla*
- ⅛ de cucharadita (0.5 mL) de sal*
- 1-1½ tazas (235-355 mL) de nueces picadas en trozos grandes*

En un tazón mediano, coloque todos los ingredientes excepto las nueces. Bata hasta que se combine bien y se haya disuelto la mezcla instantánea. Cubra y ponga a enfriar completamente durante por lo menos 6 horas.

Arme y conecte el tazón congelador, el agitador y el ensamble de la transmisión de acuerdo con las instrucciones del aditamento. Seleccione la velocidad de REVOLVER (STIR velocidad 1). Utilizando un recipiente con pico, vierta la mezcla en el tazón congelador. Continúe en REVOLVER (STIR velocidad 1) de 15 a 20 minutos o hasta obtener la consistencia deseada, agregando las nueces durante el último minuto del tiempo de congelación. Sirva de inmediato el helado en platitos o congélelo en un recipiente hermético.

Rinde: 16 porciones (½ taza [120 mL] por porción).

Por porción: cerca de 240 cal., 5 g pro., 35 g carb., 10 g grasas totales, 3.5 g grasas sat., 15 mg col., 230 mg sod.

Helado de vainilla francesa

- 2½ tazas (590 mL) de mezcla de mitad leche y mitad crema
- 8 yemas de huevo
- 1 taza (235 mL) de azúcar
- 2½ tazas (590 mL) de crema batida
- 4 cucharaditas (20 mL) de vainilla
- ¼ de cucharadita (0.5 mL) de sal

En una cacerola mediana a media flama, caliente la mezcla de mitad leche y mitad crema hasta que esté muy caliente pero que no hierva, y agite con frecuencia. Retire de la flama y colóquela aparte.

Coloque las yemas y el azúcar en un tazón. Coloque el tazón y el batidor de alambre en la batidora. Seleccione la velocidad 2 y bata por alrededor de 30 segundos o hasta que esté bien mezclado y ligeramente espeso. Continúe en la velocidad 2 y, de manera muy gradual, agregue la mezcla de mitad leche y mitad crema; mezcle hasta que esté bien batida. Devuelva la mezcla de mitad leche y mitad crema a la cacerola mediana; cocine a media flama hasta que se formen pequeñas burbujas alrededor del borde y la mezcla despida vapor, revolviendo constantemente. No deje que hierva. Cambie la mezcla de mitad leche y mitad crema a un tazón grande; agregue la crema batida, la vainilla y la sal y agite. Cubra y ponga a enfriar completamente por al menos 8 horas.

Arme y conecte el tazón congelador, el agitador y el ensamble de la transmisión de acuerdo con las instrucciones del aditamento. Seleccione la velocidad de REVOLVER (STIR velocidad 1). Utilizando un recipiente con pico, vierta la mezcla en el tazón congelador. Continúe en REVOLVER (STIR velocidad 1) de 15 a 20 minutos o hasta obtener la consistencia deseada. Sirva de inmediato el helado en platitos o congélelo en un recipiente hermético.

Rinde: 16 porciones (½ taza [120 mL] por porción).

Por porción: cerca de 260 cal., 3 g pro., 16 g carb., 20 g grasas totales, 12 g grasas sat., 165 mg col., 50 mg sod.

VARIACIONES

Helado de fresas frescas

En un tazón mediano, combine 2 tazas (475 mL) de fresas frescas picadas (u otra fruta fresca) y de 2 a 3 cucharaditas (10 a 15 mL) de azúcar, si gusta. Deje reposar mientras se procesa el helado. Agregue durante los últimos 3 a 5 minutos del tiempo de congelación.

Rinde: 20 porciones (½ taza [120 mL] por porción).

Por porción: cerca de 210 cal., 3 g pro., 14 g carb., 16 g grasas totales, 10 g grasas sat., 135 mg col., 40 mg sod.

Helado de Cookies 'n Cream

Agregue 1½ tazas (355 mL) de galletas sándwich de chocolate rellenas (u otras galletas, frutos secos o dulces) durante los últimos uno o dos minutos del tiempo de congelación.

Rinde: 19 porciones (½ taza [120 mL] por porción).

Por porción: cerca de 230 cal., 3 g pro., 16 g carb., 18 g grasas totales, 10 g grasas sat., 140 mg col., 70 mg sod.

Helado de triple chocolate

- 2 tazas (475 mL) de crema batida, dividida
- 2 cuadritos (1 oz. [30 g] cada uno) de chocolate para repostería semiamargo, cortado en pedazos
- 2 cuadritos (1 oz. [30 g] cada uno) de chocolate para repostería amargo, cortado en pedazos
- 2 tazas (475 mL) de mezcla de mitad leche y mitad crema
- 1 taza (235 mL) de azúcar
- 1/3 de taza (80 mL) de cacao en polvo sin endulzar
- 8 yemas de huevo
- 4 cucharaditas (20 mL) de vainilla
- 1/8 de cucharadita (0.5 mL) de sal
- 4 barras (1.55 oz. [46 g] cada uno) de chocolate con leche, picado (alrededor de 1 1/2 tazas [355 mL])

En una cacerola pequeña, coloque 1/2 taza (120 mL) de crema batida, chocolate semiamargo y chocolate amargo. Caliente a media flama hasta que se derrita el chocolate, agitando con frecuencia. Retire de la flama y colóquela aparte. En una cacerola mediana a media flama, caliente la mezcla de mitad leche y mitad crema hasta que esté muy caliente pero que no hierva y agite con frecuencia. Retire de la flama y colóquela aparte.

En un tazón pequeño combine el azúcar y el cacao en polvo. Colóquelo aparte. Coloque las yemas en el tazón. Coloque el tazón y el batidor de alambre en la batidora. Seleccione la velocidad 2 y agregue la mezcla de azúcar de forma gradual; bata por aproximadamente 30 segundos o hasta que esté bien batida y ligeramente espesa. Continúe en la velocidad 2 y, de manera muy gradual, agregue la mezcla de mitad leche y mitad crema y chocolate; mezcle hasta que esté bien batida.

Devuelva la mezcla de mitad leche y mitad crema a la cacerola mediana; cocine a media flama hasta que se formen pequeñas burbujas alrededor del borde y la mezcla despida vapor, revolviendo constantemente. No deje que hierva. Pase la mezcla de mitad leche y mitad crema a un tazón grande; agregue las 1 1/2 tazas restantes (355 mL) de crema batida, la vainilla, la sal y agite. Cubra y ponga a enfriar completamente, durante 8 horas como mínimo.

Arme y conecte el tazón congelador, el agitador y el ensamble de la transmisión de acuerdo con las instrucciones del aditamento. Seleccione la velocidad de REVOLVER (STIR velocidad 1). Utilizando un recipiente con pico, vierta la mezcla en el tazón congelador. Continúe en la velocidad de REVOLVER (STIR velocidad 1) durante 10 a 15 minutos o hasta lograr la consistencia deseada, agregando leche con chocolate durante los últimos 1 a 2 minutos del tiempo de congelación. Sirva de inmediato el helado en platitos o congélelo en un recipiente hermético.

Rinde: 16 porciones (1/2 taza [120 mL] por porción).

Por porción: cerca de 340 cal., 5 g pro., 30 g carb., 24 g grasas totales, 15 g grasas sat., 160 mg col., 50 mg sod.

Helado de calabaza

- 1½ tazas (355 mL) de crema ligera
- 6 yemas de huevo
- ¾ de taza (175 mL) de azúcar
- ½ cucharadita (2 mL) de vainilla
- ¾ de cucharadita (4 mL) de condimento de tarta de calabaza
- 1½ tazas (355 mL) de crema pesada
- 1½ tazas (355 mL) de puré de calabaza enlatado

Escalde la crema en una cacerola pesada. Bata las yemas, el azúcar y la vainilla en un tazón mediano. Agregue gradualmente sin dejar de batir la crema y el condimento. Devuelva a la cacerola y agite a media flama o a flama baja hasta que la mezcla espese, durante aproximadamente 10 minutos; no deje que hierva. Retire de la flama. Agregue sin dejar de batir la crema pesada y la calabaza. Escurra la mezcla en el tazón. Refrigere hasta que esté bien fría.

Arme y conecte el tazón congelador, el agitador y el ensamble de la transmisión de acuerdo con las instrucciones del aditamento. Seleccione la velocidad de REVOLVER (STIR velocidad 1). Utilizando un recipiente con pico, vierta la mezcla en el tazón congelador. Continúe en REVOLVER (STIR velocidad 1) de 15 a 20 minutos o hasta obtener la consistencia deseada. Sirva de inmediato el helado en platillos o congélelo en un recipiente hermético.

Rinde: 8 porciones (1 taza [235 mL] por porción).

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

Helado cremoso de limón y naranja

- 2 tazas (475 mL) de leche baja en grasas (2%)
- 4 tiras de cáscara de naranja (2 x ¾ pulg. [5 x 2 cm])
- 4 tiras de cáscara de limón (2 x ¾ pulg. [5 x 2 cm])
- 6 granos de café
- 5 yemas de huevo
- ¾ de taza (175 mL) de azúcar

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

Bata las yemas y el azúcar en un tazón medio para mezclar. Agregue de forma gradual la mitad de la mezcla de leche a las yemas sin dejar de batir. Devuelva las yemas a la cacerola con la leche restante. Agite a flama baja hasta que la mezcla espese ligeramente y que al pasar una cuchara por encima deje un rastro, por alrededor de 8 minutos, procurando que no hierva. Escurra en un tazón mediano. Refrigere hasta que esté bien fría.

Arme y conecte el tazón congelador, el agitador y el ensamble de la transmisión de acuerdo con las instrucciones del aditamento. Seleccione la velocidad de REVOLVER (STIR velocidad 1). Utilizando un recipiente con pico, vierta la mezcla en el tazón congelador. Continúe en REVOLVER (STIR velocidad 1) de 15 a 20 minutos o hasta obtener la consistencia deseada. Pase el helado a un recipiente hermético y enfríe por varias horas para permitir que agarre sabor. Se puede preparar con hasta cuatro días de anticipación. Si se congeló, póngalo en el refrigerador alrededor de 20 minutos para que se suavice antes de servirlo.

Rinde: 8 porciones (½ taza [120 mL] por porción).

Por porción: cerca de 135 cal., 4 g pro., 21 g carb., 4 g grasas totales, 2 g grasas sat., 133 mg col., 30 mg sod.

Sorbete fresco de frambuesa

- 6 tazas (1.5 L) de frambuesas
- $\frac{1}{4}$ de taza (60 mL) más dos cucharadas (30 mL) de agua
- $1\frac{1}{4}$ tazas (295 mL) de jarabe sencillo (a continuación la receta)

Combine las frambuesas y el agua en el tazón de un procesador de alimentos equipado con una cuchilla metálica. Licue hasta obtener una mezcla homogénea, vierta el líquido a través de un colador de alambre fino, presionando ligeramente los sólidos que se atoren en el colador para extraer la mayor cantidad de líquido posible, pero sin forzarlos a través del colador. Deseche los sólidos. Vierta el líquido en un recipiente hermético y refrigere hasta que se enfríe perfectamente, durante 8 horas como mínimo.

Arme y conecte el tazón congelador, el agitador y el ensamble de la transmisión de acuerdo con las instrucciones del aditamento. Seleccione la velocidad de REVOLVER (STIR velocidad 1). Combine el jugo de frambuesa frío y el jarabe sencillo frío. Utilizando un recipiente con pico, vierta la mezcla en el tazón congelador. Continúe en REVOLVER (STIR velocidad 1) de 7 a 12 minutos o hasta obtener la consistencia deseada. Inmediatamente transfiera el sorbete a un recipiente hermético y congele durante al menos 2 horas antes de servirlo.

Rinde: 8 porciones (1 taza [235 mL] por porción).

Por porción: cerca de 234 cal., 1 g pro., 59 g carb., 1 g grasas totales, 0 g grasas sat., 0 mg col., 1 mg sod.

Jarabe sencillo

- 2 tazas (475 mL) de azúcar
- 2 tazas (475 mL) de agua

Combine el azúcar y el agua en una cacerola. Hierva a media flama o a flama alta; cocine y agite hasta que el azúcar se disuelva completamente, aproximadamente 10 minutos. Transfiera a un baño de hielo, agitando hasta que esté bien frío. Refrigere hasta que esté listo para usarse.

Rinde: 3 tazas (710 mL) de jarabe

Otros sorbetes

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

Saborizante	Fruta	Agregar agua	Agregar jarabe sencillo
Limón	2 tazas (475 mL) de jugo de limón	no	1¼ tazas (295 mL)
Mango	2 tazas (475 mL) picado	¼ a ½ taza (60 a 120 mL)	1¼ tazas (295 mL)
Kiwi	2 tazas (475 mL) picado	½ taza (120 mL) más una cucharada (15 mL) de jugo de lima	1¼ tazas (295 mL)
Piña	2 tazas (475 mL) picada	¼ taza (60 mL) más una cucharada (15 mL) de jugo de lima	1¼ tazas (295 mL)
Arándanos	5 tazas (1.2 L)	¼ taza (60 mL) más 2 cucharadas (30 mL) de jugo de lima	1¼ tazas (295 mL)

Nieve de mango y menta

- 1 *taza (235 mL) de azúcar*
- 3 *tazas (710 mL) de leche entera*
- ¼ *de taza (60 mL) de jarabe de maíz ligero*
- 3 *mangos maduros, pelados, sin semilla y picados (aproximadamente 3 tazas [710 mL])*
- 2 *cucharadas (30 mL) de jugo fresco de limón o lima*
- 2 *cucharaditas (10 mL) de menta fresca finamente picada, si gusta*

En una cacerola mediana, combine el azúcar, la leche y el jarabe de maíz. Caliente a media flama, agitando con frecuencia, hasta que esté muy caliente pero no hirviendo. Retire la mezcla de la flama y colóquela aparte.

Coloque los mangos y el jugo de lima en el tazón del procesador de alimentos; utilice la cuchilla multiusos para procesar de manera uniforme. Agregue la mezcla de mango y menta a la mezcla de leche. Cubra y ponga a enfriar completamente, durante 8 horas como mínimo.

Arme y conecte el tazón congelador, el agitador y el ensamble de la transmisión de acuerdo con las instrucciones del aditamento. Seleccione la velocidad de REVOLVER (STIR velocidad 1). Utilizando un recipiente con pico, vierta la mezcla en el tazón congelador. Continúe en REVOLVER (STIR velocidad 1) de 7 a 12 minutos o hasta obtener la consistencia deseada. Sirva de inmediato el helado en platitos o congélelo en un recipiente hermético.

Rinde: 14 porciones (½ taza [120 mL] por porción).

Por porción: cerca de 130 cal., 2 g pro., 29 g carb., 2 g grasas totales, 1 g grasas sat., 5 mg col., 30 mg sod.

Garantía del aditamento para batidora con base KitchenAid®

Duración de la garantía: En los 50 estados de	KitchenAid le pagará:	KitchenAid no le pagará por:
<p>los Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Canadá y Puerto Rico: Un año de garantía limitada a partir de la fecha de compra.</p>	<p>En los 50 estados de los Estados Unidos, el Distrito de Columbia y Canadá: Reposición sin problemas de la Fabricadora de helados. Lea la página siguiente para obtener detalles sobre cómo obtener una reposición. O En Puerto Rico: Los repuestos y los gastos de reparación para corregir defectos en materiales y mano de obra. Un Centro de Servicio Autorizado de KitchenAid debe proporcionar el servicio. Para obtener el servicio, siga las instrucciones de la página 54.</p>	<p>A. Las reparaciones cuando la Fabricadora de helados se utilice en forma distinta al uso doméstico normal de una familia. B. Los daños que resulten de un accidente, alteración, uso inapropiado o abuso con productos no aprobados por KitchenAid. C. Por reposiciones o costos de reparación de la Fabricadora de helados al utilizarla fuera del país de compra.</p>

LIBERACIÓN DE RESPONSABILIDAD POR GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUIDAS EN LA MEDIDA DE LO POSIBLE LAS GARANTÍAS DE COMERCIALIZACIÓN O CAPACIDAD PARA UN PROPÓSITO ESPECÍFICO, SE EXCLUYEN EN LA EXTENSIÓN PERMITIDA POR LA LEY. CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA QUE LA LEY PUDIERA IMPONER SE LIMITARÁ A UN AÑO O AL PERIODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LA LEY. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LIMITACIONES O EXCLUSIONES SOBRE LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIALIZACIÓN O CAPACIDAD, POR LO QUE ES POSIBLE QUE LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES MENCIONADAS ARRIBA NO SEAN APLICABLES EN SU CASO.

SI EL PRODUCTO NO FUNCIONA DE ACUERDO CON LA GARANTÍA, EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DEL CLIENTE SERÁ LA REPARACIÓN O LA REPOSICIÓN DE ACUERDO CON LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA. KITCHENAID Y KITCHENAID CANADA NO ASUMEN NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS IMPREVISTOS O RESULTANTES. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, además de que usted puede tener otros derechos que varían de estado a estado o de provincia a provincia.

Garantía de reposición sin problemas – En los 50 estados de los Estados Unidos y el Distrito de Columbia

Tenemos tanta confianza en que la calidad de nuestros productos cumple con los exigentes estándares de KitchenAid que, si su Fabricadora de helados deja de funcionar dentro del primer año después de la compra, KitchenAid se encargará de entregarle sin costo alguno un artículo igual o comparable en su domicilio; además, se hará cargo de la devolución de su Fabricadora de helados original a nuestras instalaciones. Su unidad de reposición también estará protegida por nuestra garantía limitada de un año. Por favor siga estas instrucciones para recibir este servicio de calidad.

Si su Fabricadora de helados fallara dentro del primer año posterior a su compra,

simplemente llame a nuestra línea gratuita del Centro de Atención al Cliente al 1-800-541-6390 de lunes a viernes, de 8 a.m. a 8 p.m. (Hora del Este), o los sábados, de 10 a.m. a 5 p.m. Proporcione al agente su dirección de envío completa. (Por favor, recuerde que no enviamos a apartados postales.)

Al recibir su Fabricadora de helados de reposición, utilice la caja y la envoltura para empacar su Fabricadora de helados original. En la caja de cartón incluya su nombre y dirección en una hoja de papel junto con una copia del comprobante de compra (recibo de la caja registradora, recibo de tarjeta de crédito, etc.).

Garantía de reposición sin problemas – Canadá

Tenemos tanta confianza de que la calidad de nuestros productos cumple con los exigentes estándares de la marca KitchenAid® que, si su Fabricadora de helados deja de funcionar dentro del primer año después de la compra, KitchenAid Canadá sustituirá su Fabricadora de helados con un artículo igual o comparable. Su unidad de reposición también estará protegida por nuestra garantía limitada de un año. Por favor siga estas instrucciones para recibir este servicio de calidad.

Si su Fabricadora de helados fallara dentro del primer año posterior a su compra, llévela o envíela por cobrar a un Centro de Servicio Autorizado de KitchenAid. En

la caja de cartón, incluya su nombre y dirección en una hoja de papel junto con una copia del comprobante de compra (recibo de la caja registradora, recibo de tarjeta de crédito, etc.). Su Fabricadora de helados de reposición se le enviará con franqueo pagado y asegurada. Si no obtiene un servicio al cliente satisfactorio, llame sin costo a nuestro Centro de Interacción con el Cliente al 1-800-807-6777. O escribáenos a:

Customer Interaction Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

Cómo obtener servicio de la garantía en Puerto Rico

Su Fabricadora de helados está cubierta por una garantía limitada de un año a partir de la fecha de compra. KitchenAid pagará por las refacciones y el costo de reparación para corregir los defectos en los materiales y la mano de obra. Un Centro de Servicio Autorizado de KitchenAid debe proporcionar el servicio.

Lleve la Fabricadora de helados o envíela con franqueo prepagado y con seguro de envío a un Centro de Servicio Autorizado KitchenAid. Su Fabricadora de helados de reposición se le enviará con franqueo pagado y asegurada. Si no obtiene un servicio al cliente satisfactorio, llame sin costo al 1-800-541-6390 para localizar el Centro de Servicio más cercano.

Cómo obtener servicio después de que finalice la garantía - Todas las ubicaciones

Para información de servicio en los 50 estados de los Estados Unidos, en el Distrito Columbia y Puerto Rico, llame sin costo al 1-800-541-6390.

O escriba a:

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

O comuníquese a un Centro de Servicio Autorizado cercano.

Para información de servicio en Canadá, llame sin costo al 1-800-807-6777.

O escriba a:

Customer Interaction Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

Cómo obtener servicio fuera de estas ubicaciones

Consulte a su distribuidor local de KitchenAid o a la tienda donde adquirió la Fabricadora de helados para que le proporcionen información sobre cómo obtener servicio.

Para información de servicio en México,

llame sin costo al 01-800-024-17-17 (JV Distribuciones)

O al

01-800-902-31-00 (Industrias Birtman)

Cómo obtener aditamentos y refacciones

Para obtener aditamentos o refacciones para su Fabricadora de helados en los 50 estados de los Estados Unidos, el Distrito de Columbia y Puerto Rico,

llame sin costo al 1-800-541-6390 de lunes a viernes, de 8 a.m. a 8 p.m. (Hora del Este), o los sábados, de 10 a.m. a 5 p.m.

O escriba a:

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

Para ordenar aditamentos o refacciones para su Fabricadora de helados en Canadá,

llame sin costo al 1-800-807-6777.

O escriba a:

Customer Interaction Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

Para ordenar aditamentos o refacciones para su Fabricadora de helados en México,

llame sin costo al 01-800-024-17-17. (JV Distribuciones)

O al

01-800-902-31-00 (Industrias Birtman)

® Registered trademark/Marque déposée/Marca registrada KitchenAid, U.S.A.

™ Trademark/Marque de commerce/Marca de comercio KitchenAid, U.S.A.,

KitchenAid Canada licensee in Canada/Emploi licencié par KitchenAid Canada au Canada.

© 2006. All rights reserved. Tous droits réservés. Todos los derechos reservados.

9709681



(5109dZw306)

BIEN PENSÉ. BIEN FABRIQUÉ.™