

5KICA0WH



TABLE DES MATIÈRES

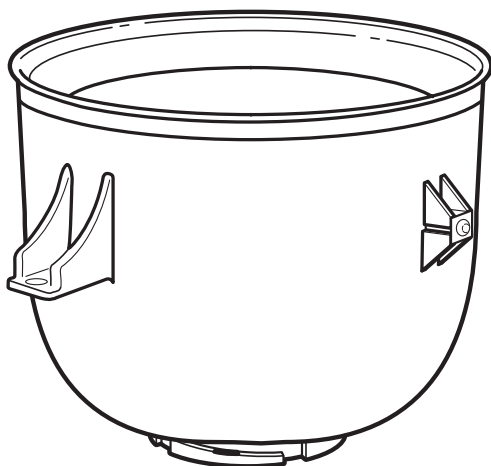
PIÈCES ET FONCTIONS	42
Pièces et accessoires	42
PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DE LA SORBETIÈRE	43
Consignes de sécurité importantes.....	43
UTILISATION DE L'ACCESSOIRE SORBETIÈRE	44
Assemblage de l'accessoire sorbetière pour le robot pâtissier multifonction à tête inclinable	44
Fixation du mécanisme d'entraînement pour le robot pâtissier multifonction à tête inclinable	45
Assemblage de l'accessoire sorbetière pour le robot pâtissier multifonction à bol relevable.....	47
Fixation du mécanisme d'entraînement pour le robot pâtissier multifonction à bol relevable.....	48
Préparer de la crème glacée	50
Conseils pour obtenir des résultats optimaux.....	51
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	52
RECETTES	53
GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE	58

PIÈCES ET FONCTIONS

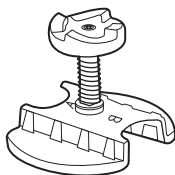
PIÈCES ET ACCESSOIRES

REMARQUE : le bol réfrigérant doit être complètement gelé pour préparer de la glace.

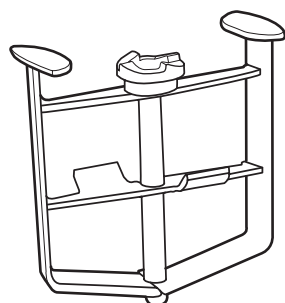
IMPORTANT : le bol réfrigérant ne peut pas être lavé au lave-vaisselle. Nettoyage à la main uniquement.



Bol réfrigérant



**Mécanisme
d'entraînement**



Palette

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DE LA SORBETIÈRE

Votre sécurité est très importante, au même titre que celle d'autrui.

Plusieurs messages de sécurité importants apparaissent dans ce manuel ainsi que sur votre appareil. Lisez-les attentivement et respectez-les systématiquement.



Ce symbole est synonyme d'avertissement.

Il attire votre attention sur les risques potentiels susceptibles de provoquer des blessures mortelles ou graves à l'utilisateur ou d'autres personnes présentes.

Tous les messages de sécurité sont imprimés en regard du symbole d'avertissement ou après les mots « DANGER » ou « AVERTISSEMENT ».

Ces mots signifient ce qui suit :



DANGER

Vous risquez d'être mortellement ou gravement blessé si vous ne respectez pas immédiatement les instructions.



AVERTISSEMENT

Vous risquez d'être mortellement ou gravement blessé si vous ne respectez pas scrupuleusement les instructions.

Tous les messages de sécurité vous indiquent en quoi consiste le danger potentiel, comment réduire le risque de blessures et ce qui peut arriver si vous ne respectez pas les instructions.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, les consignes de sécurité élémentaires doivent être respectées, et notamment les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions. L'utilisation inappropriée de l'appareil peut entraîner des blessures.
2. Pour éviter les risques d'électrocution, n'immergez jamais le robot pâtissier multifonction dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Les jeunes enfants ne doivent pas utiliser cet appareil sans une surveillance étroite.
4. Débranchez le robot pâtissier multifonction lorsque vous ne l'utilisez pas, avant de le monter ou de le démonter et avant de le nettoyer.
5. Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Gardez les doigts à l'écart du mécanisme d'entraînement et de l'ouverture.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DE LA SORBETIÈRE

6. N'utilisez pas le robot pâtissier multifonction si son cordon d'alimentation ou sa fiche sont endommagés, s'il a présenté un défaut de fonctionnement, s'il est tombé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Renvoyez-le au centre de service agréé le plus proche pour le faire examiner ou réparer, ou effectuer un réglage électrique ou mécanique.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, une électrocution ou des blessures.
8. N'utilisez pas le robot pâtissier multifonction à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du bord de la table ou du plan de travail.
10. Gardez le cordon éloigné de toute source de chaleur, y compris d'une cuisinière.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

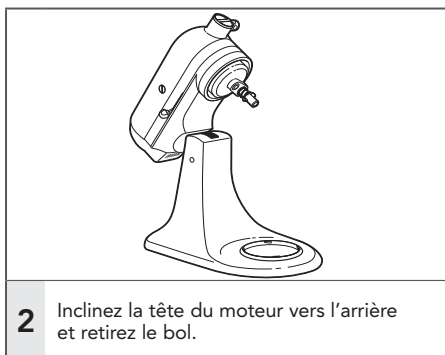
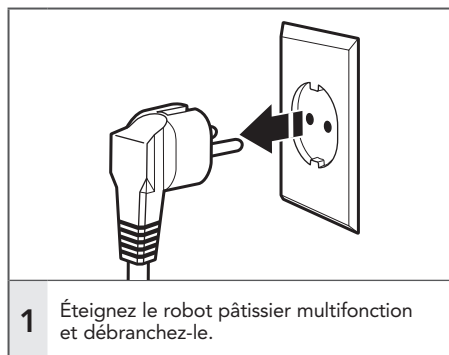
Ce produit est destiné à un usage strictement domestique.

UTILISATION DE L'ACCESSOIRE SORBETIÈRE

ASSEMBLAGE DE L'ACCESSOIRE SORBETIÈRE POUR LE ROBOT PÂTISSIER MULTIFONCTION À TÊTE INCLINABLE

Avant la première utilisation

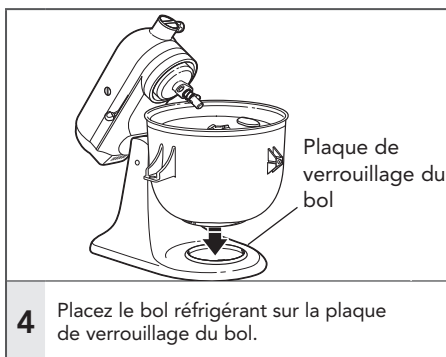
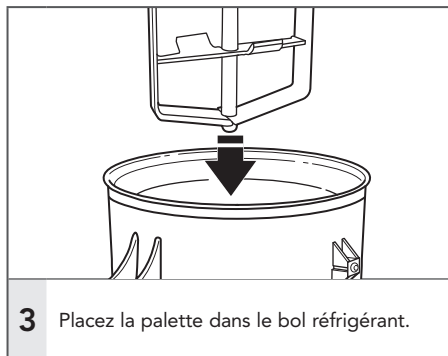
Avant d'utiliser votre accessoire, retirez l'étiquette « Do not immerse in water » (« Ne pas plonger dans l'eau »). La palette peut être lavée au lave-vaisselle, mais le bol réfrigérant et le mécanisme d'entraînement doivent être lavés à la main.



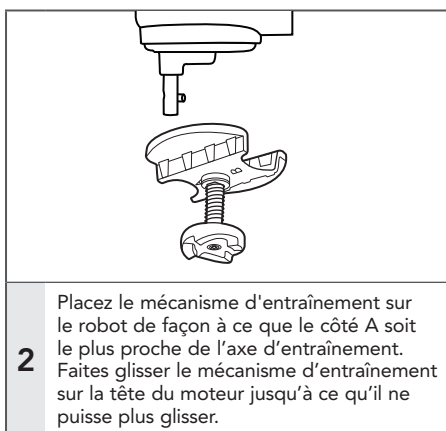
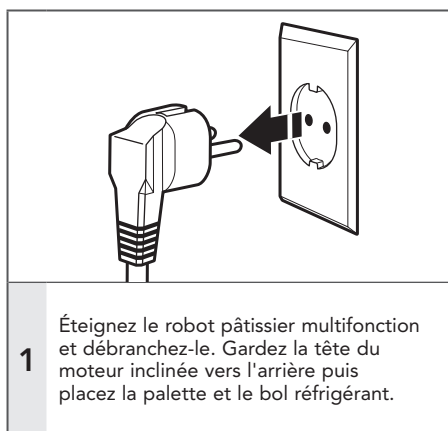
IMPORTANT : ne versez la préparation à glacer dans le bol réfrigérant que lorsque tous les éléments sont assemblés et que le robot fonctionne.

REMARQUE : utilisez le bol réfrigérant directement après sa sortie du congélateur car il commence à dégeler immédiatement.

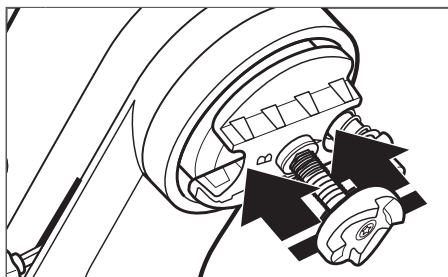
UTILISATION DE L'ACCESSOIRE SORBETIÈRE



FIXATION DU MÉCANISME D'ENTRAÎNEMENT POUR LE ROBOT PÂTISSIER MULTIFONCTION À TÊTE INCLINABLE

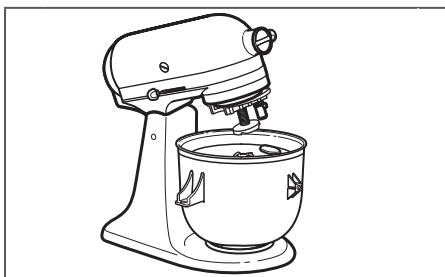


UTILISATION DE L'ACCESSOIRE SORBETIÈRE



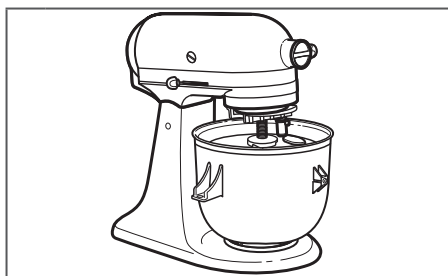
3

Lorsque le mécanisme d'entraînement est correctement fixé, ses bords courbes extérieurs doivent être centrés sur la tête du moteur. Si ce n'est pas le cas, faites-le glisser vers l'avant ou vers l'arrière jusqu'à ce qu'il soit centré sur la tête du moteur. Assurez-vous qu'il est correctement fixé en le poussant vers le haut.



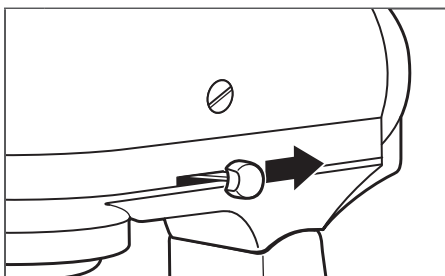
4

Abaissez la tête du moteur pour assembler le mécanisme d'entraînement et la palette. Si le mécanisme d'entraînement ne se fixe pas correctement à la palette, faites-le glisser vers l'avant ou vers l'arrière jusqu'à ce que les deux éléments s'emboîtent parfaitement.



5

Assurez-vous que la tête du moteur est complètement abaissée.



6

Poussez le levier en position de verrouillage. Avant de mélanger, testez le blocage en essayant de soulever la tête du moteur.

UTILISATION DE L'ACCESSOIRE SORBETIÈRE

AVERTISSEMENT



Risque d'électrocution

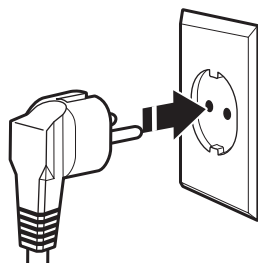
Brancher sur une prise de terre.

Ne pas retirer la broche de terre.

N'utilisez pas d'adaptateur.

N'utilisez pas de rallonge électrique.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures mortelles, un incendie ou une électrocution.



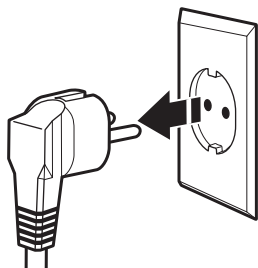
- 7** Branchez le robot pâtissier multifonction à une prise reliée à la terre.

FRANÇAIS

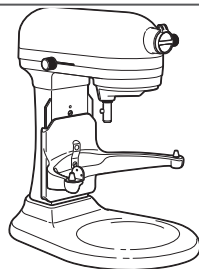
ASSEMBLAGE DE L'ACCESSOIRE SORBETIÈRE POUR LE ROBOT PÂTISSIER MULTIFONCTION À BOL RELEVABLE

Avant la première utilisation

Avant d'utiliser votre accessoire, retirez l'étiquette « Do not immerse in water » (« Ne pas plonger dans l'eau »). La palette peut être lavée au lave-vaisselle, mais le bol réfrigérant et le mécanisme d'entraînement doivent être lavés à la main.



- 1** Éteignez le robot pâtissier multifonction et débranchez-le.

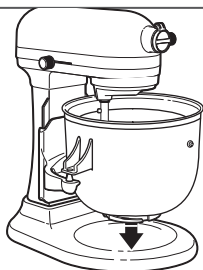


- 2** Abaissez la poignée élévatrice et retirez le bol mélangeur.

IMPORTANT : ne versez la préparation à glacer dans le bol réfrigérant que lorsque tous les éléments sont assemblés et que le robot fonctionne.

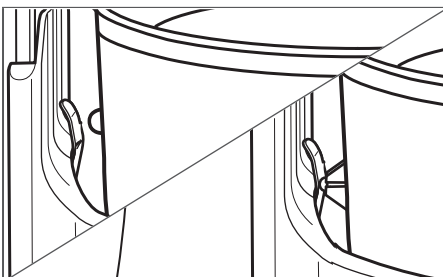
REMARQUE : utilisez le bol réfrigérant directement après sa sortie du congélateur car il commence à dégeler immédiatement.

UTILISATION DE L'ACCESSOIRE SORBETIÈRE

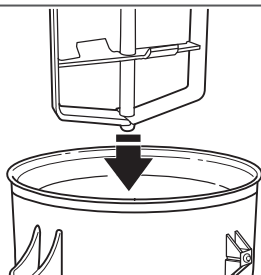


3

Disposez le bol réfrigérant sur les ergots d'orientation. Enfoncez l'arrière du bol réfrigérant jusqu'à ce que l'ergot du bol s'enclenche dans le loquet à ressort.



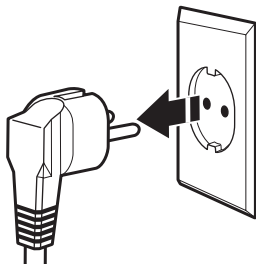
REMARQUE : le bol réfrigérant est conçu pour s'adapter à tous les robots pâtisseries multifonctions à bol relevable. Si l'ergot situé à l'arrière du bol est trop court ou trop long pour s'enclencher dans le loquet à ressort, retirez le bol et faites-le pivoter pour que l'ergot opposé soit en face du loquet à ressort. Répétez l'étape 3.



4

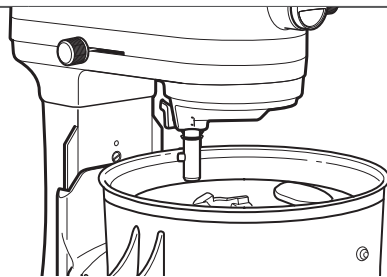
Placez la palette dans le bol réfrigérant.

FIXATION DU MÉCANISME D'ENTRAÎNEMENT POUR LE ROBOT PÂTISSIER MULTIFONCTION À BOL RELEVABLE



1

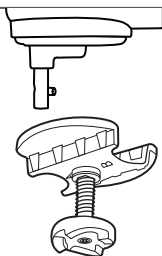
Éteignez le robot pâtissier multifonction et débranchez-le.



2

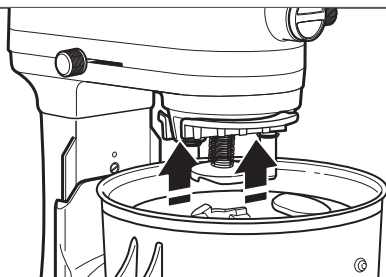
Assurez-vous que la poignée élévatrice est orientée vers le bas et que le bol réfrigérant ainsi que la palette sont correctement positionnés.

UTILISATION DE L'ACCESSOIRE SORBETIÈRE



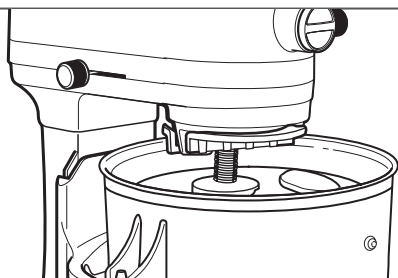
3

Placez le mécanisme d'entraînement sur le robot de façon à ce que le côté B soit le plus proche de l'axe d'entraînement. Faites glisser le mécanisme d'entraînement sur la tête du moteur jusqu'à ce qu'il ne puisse plus glisser.



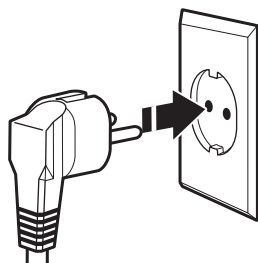
4

Lorsque le mécanisme d'entraînement est correctement fixé, ses bords courbes extérieurs doivent être centrés sur la tête du moteur. Si ce n'est pas le cas, faites-le glisser vers l'avant ou vers l'arrière jusqu'à ce qu'il soit centré sur la tête du moteur. Assurez-vous qu'il est correctement fixé en le poussant vers le haut.



5

Soulevez le bol pour emboîter le mécanisme d'entraînement et la palette avant de mélanger. Si le mécanisme d'entraînement ne se fixe pas correctement à la palette, faites-le glisser vers l'avant ou vers l'arrière jusqu'à ce que les deux éléments s'emboîtent parfaitement.



6

Branchez le robot pâtissier multifonction à une prise reliée à la terre.

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'électrocution

Brancher sur une prise de terre.

Ne pas retirer la broche de terre.

N'utilisez pas d'adaptateur.

N'utilisez pas de rallonge électrique.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures mortelles, un incendie ou une électrocution.

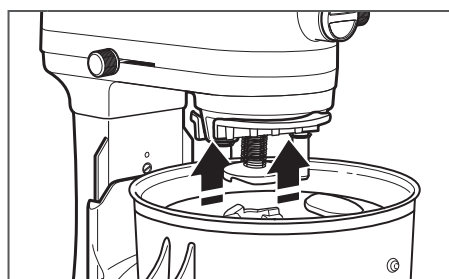
UTILISATION DE L'ACCESSOIRE SORBETIÈRE

PRÉPARER DE LA CRÈME GLACÉE

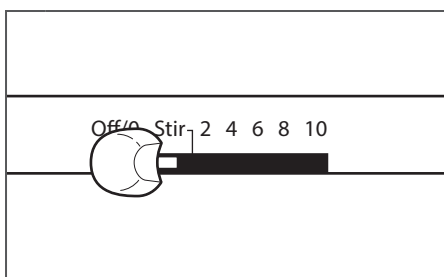
IMPORTANT : verser la préparation dans le bol réfrigérant avant de démarrer le robot peut provoquer une congélation prématurée du mélange et le blocage de la palette.

Avant la première utilisation

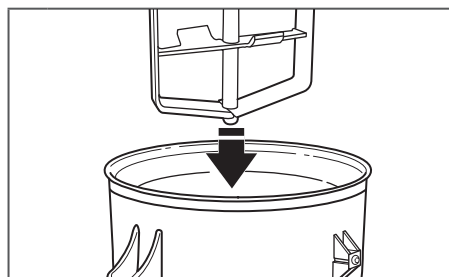
Réglez la température du congélateur au plus froid. Placez le bol réfrigérant au congélateur pendant au moins 15 heures. Préparez à l'avance le mélange à glacer. Consultez la section « Conseils pour obtenir des résultats optimaux ».



- 1** Assemblez et fixez le bol réfrigérant, la palette et le mécanisme d'entraînement.



- 2** Réglez la vitesse du robot sur 1 et versez la préparation à glacer dans le bol réfrigérant. Mélangez pendant 20 à 30 minutes ou jusqu'à obtention de la consistance souhaitée. Ajoutez les éventuels ingrédients solides, tels que les fruits, noix, bonbons ou copeaux de chocolat après 12 à 15 minutes.



- 3** Retirez la palette et le bol réfrigérant puis, en utilisant une spatule souple ou une cuillère en bois ou en plastique, servez la glace dans des coupes à dessert ou transvasez-la dans des récipients de conservation hermétiques.

REMARQUE : si la palette commence à glisser et à cliqueter, c'est le signal que la glace est prête.

REMARQUE : l'accessoire sorbetière produit une glace de consistance onctueuse. Pour une consistance plus ferme, placez la glace dans un récipient hermétique peu profond au congélateur pendant 2 à 4 heures.

IMPORTANT : ne mettez pas le bol réfrigérant contenant de la glace au congélateur. Si vous retirez de la glace dure du bol réfrigérant au moyen d'une cuillère à glace ou d'autres ustensiles en métal, vous risquez d'endommager le bol réfrigérant.

UTILISATION DE L'ACCESSOIRE SORBETIÈRE

CONSEILS POUR OBTENIR DES RÉSULTATS OPTIMAUX

- Le bol réfrigérant doit être complètement gelé pour préparer de la glace ou d'autres desserts glacés.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, placez le bol réfrigérant au fond de votre congélateur, là où la température est la plus basse, pendant au moins 15 heures. Si vous réglez la température de votre congélateur au plus bas, le bol réfrigérant produira une glace à consistance plus ferme plus rapidement.
- Si vous conservez en permanence le bol réfrigérant dans le congélateur, vous pouvez préparer vos desserts glacés préférés à tout moment.
- Pour des recettes qui doivent être cuisinées à l'avance, laissez reposer le mélange au réfrigérateur.
- Toutes les préparations doivent être refroidies au réfrigérateur avant de préparer de la glace.
- La plupart des recettes de glaces sont basées sur un mélange de crème, de lait, d'œufs et de sucre. Le type de crème que vous choisissez détermine la richesse du goût et la texture onctueuse du produit fini. Plus la crème est riche, plus votre glace sera savoureuse et crémeuse. Tous les mélanges peuvent convenir tant que la quantité de liquide reste identique. Vous pouvez obtenir des glaces plus légères en utilisant plus de lait que de crème ou en supprimant la crème. Vous pouvez utiliser du lait écrémé, mais la texture sera sensiblement différente.
- Lorsque des ingrédients solides (fruits, noix, bonbons ou copeaux de chocolat) interviennent dans une recette, il est préférable de les ajouter lors des deux dernières minutes de mélange.
- La préparation de la glace se divise en deux processus : la conversion et le durcissement. Le processus de conversion consiste à mélanger la préparation pour obtenir une glace onctueuse. Le durcissement de la glace dans le congélateur prend 2 à 4 heures.
- Respectez les vitesses recommandées. Si vous choisissez des vitesses trop rapides, le processus de conversion sera ralenti.
- Le volume de la préparation augmente de manière significative au cours du processus de conversion.
- Le volume initial de la préparation ne devra pas dépasser 1,4 L pour 1,9 L de glace.
- Rappelez-vous que la congélation atténue la saveur sucrée. Par conséquent, les préparations ne seront pas aussi sucrées une fois gelées.

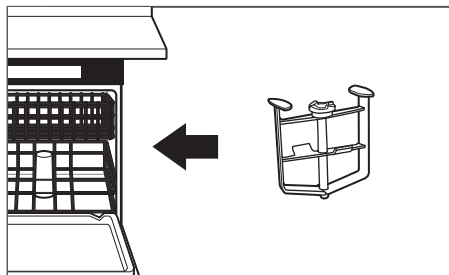
TENEUR EN MATIÈRES GRASSES EN POUR CENT PAR TYPE DE CRÈME

Crème épaisse	36 %
Crème fouettée	30 %
Crème allégée	18 %
Moitié lait - moitié crème	10 %

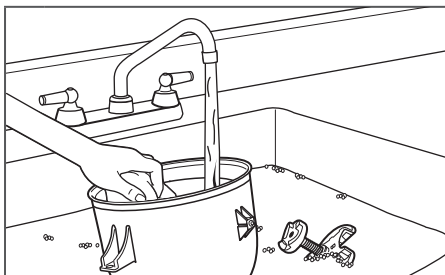
ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NETTOYAGE DE L'ACCESSOIRE SORBETIÈRE

IMPORTANT : attendez que le bol réfrigérant soit à température ambiante avant de le nettoyer.



- 1** La palette peut être lavée dans le panier supérieur du lave-vaisselle.



- 2** Nettoyez le bol réfrigérant et le mécanisme d'entraînement à la main dans de l'eau tiède avec un détergent doux. Ne nettoyez jamais le bol réfrigérant et le mécanisme d'entraînement au lave-vaisselle. Séchez totalement le bol réfrigérant avant de le remettre au congélateur. Ne laissez pas le mécanisme d'entraînement au congélateur.



AVERTISSEMENT

**Danger d'empoisonnement
alimentaire**

**Ne laissez jamais de nourriture
contenant des ingrédients périssables
tels que des œufs, des produits laitiers
ou de la viande hors du réfrigérateur
pendant plus d'une heure.**

**Le non-respect de ces instructions
peut entraîner des vomissements ou
une intoxication alimentaire.**

GLACE AUX NOIX DE PÉCAN ET AU CARAMEL

830 mL de lait entier
415 mL de lait
concentré sucré
235 mL de caramel chaud
préparé ou de
nappage au caramel
(environ 340 g)
100 g (1 paquet) de
crème pâtissière
instantanée
1 cuillère à café de vanille
Une pincée de sel
125 à 200 g de noix de
pécan grossièrement
coupées

Dans un bol moyen, versez tous les ingrédients, sauf les noix de pécan. Fouettez pour obtenir un mélange homogène et une dissolution parfaite de la poudre. Recouvrez le bol et laissez refroidir pendant au moins 6 heures.

Assemblez et fixez le bol réfrigérant, la palette et le mécanisme d'entraînement en suivant les instructions. Réglez la vitesse sur 1. À l'aide d'un récipient à bec verseur, versez le mélange dans le bol réfrigérant. Maintenez la vitesse 1 pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à obtention de la consistance souhaitée. Ajoutez les noix de pécan environ 1 à 2 minutes avant la fin du mélange. Servez immédiatement la glace ou congelez-la dans un récipient hermétique.

Pour 16 personnes (120 mL par personne).

Par portion : environ 240 calories, 5 g de protéines, 35 g de glucides, 10 g de matières grasses, 3,5 g de matières grasses saturées.

RECETTES

GLACE À LA VANILLE

600 mL de lait et de
crème (moitié-
moitié)

8 jaunes d'œufs

200 g de sucre

600 mL de crème fouettée

4 cuillères à café de vanille

Une pincée de sel

Dans une casserole à feu moyen, faites chauffer le lait et la crème sans laisser bouillir, en remuant régulièrement. Retirez la préparation du feu et réservez-la.

Versez les jaunes d'œufs et le sucre dans le bol du robot. Fixez le bol et le fouet à fils au robot. Réglez la vitesse sur 2 et mélangez pendant environ 30 secondes ou jusqu'à ce que la préparation soit bien homogène et légèrement épaissie. Maintenez la vitesse 2, ajoutez progressivement la crème et le lait et mélangez jusqu'à incorporation complète. Versez le mélange dans la casserole et faites chauffer à feu moyen jusqu'à apparition de vapeur et de petites bulles le long des parois. Remuez constamment. Ne portez pas à ébullition. Versez le mélange dans un grand bol et ajoutez-y la crème fouettée, la vanille et le sel. Recouvrez le bol et laissez refroidir pendant au moins 8 heures.

Assemblez et fixez le bol réfrigérant, la palette et le mécanisme d'entraînement en suivant les instructions. Réglez la vitesse sur 1. À l'aide d'un récipient à bec verseur, versez le mélange dans le bol réfrigérant. Maintenez la vitesse 1 pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à obtention de la consistance souhaitée. Servez immédiatement la glace ou congelez-la dans un récipient hermétique.

Pour 16 personnes (120 mL par personne).

Par portion : environ 260 calories, 3 g de protéines, 16 g de glucides, 20 g de matières grasses, 12 g de matières grasses saturées.

VARIANTES

Glace aux fraises fraîches

Dans un bol moyen, mélangez 400 g de fraises fraîches en morceaux (ou autre fruit frais) et 2 à 3 cuillères à café de sucre, si nécessaire. Laissez reposer pendant la préparation de la glace. Ajoutez les fruits dans les 3 à 5 dernières minutes du mélange.

Pour 20 personnes (120 mL par personne).

Par portion : environ 210 calories, 3 g de protéines, 14 g de glucides, 16 g de matières grasses, 10 g de matières grasses saturées.

Glace aux biscuits fourrés

Ajoutez 150 g de biscuits fourrés (ou cookies, noix ou bonbons), préalablement coupés en morceaux, à la fin du mélange.

Pour 19 personnes (120 mL par personne).

Par portion : environ 230 calories, 3 g de protéines, 16 g de glucides, 18 g de matières grasses, 10 g de matières grasses saturées.

RECETTES

GLACE ORANGE-CITRON À L'ITALIENNE

475 mL de lait écrémé
(2 %)
4 lamelles (5 x 2 cm)
d'écorce d'orange
4 lamelles (5 x 2 cm)
d'écorce de citron
6 grains de café
5 jaunes d'œufs
175 g de sucre

Faites chauffer le lait avec les lamelles d'orange et de citron et les grains de café dans une grande casserole.

Fouettez les jaunes d'œufs et le sucre dans un bol jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Versez progressivement la moitié du lait dans les jaunes d'œufs. Versez ce mélange dans la casserole avec le reste du lait. Remuez à feu doux, pendant environ 8 minutes, jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement et qu'il nappe la cuillère. Ne portez pas à ébullition. Transvasez dans le bol et mettez-le au réfrigérateur jusqu'à ce que le mélange soit bien frais.

Assemblez et fixez le bol réfrigérant, la palette et le mécanisme d'entraînement en suivant les instructions. Réglez la vitesse sur 1. À l'aide d'un récipient à bec verseur, versez le mélange dans le bol réfrigérant. Maintenez la vitesse 1 pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à obtention de la consistance souhaitée. Versez la glace dans un récipient hermétique et congelez-la plusieurs heures pour rehausser les saveurs. Cette recette peut être préparée jusqu'à 4 jours à l'avance. Si le mélange est très solide, faites-le ramollir environ 20 minutes au réfrigérateur avant de servir.

Pour 8 personnes (120 mL par personne).

Par portion : environ 135 calories, 4 g de protéines, 21 g de glucides, 4 g de matières grasses, 2 g de matières grasses saturées.

RECETTES

SORBET AUX FRAMBOISES FRAÎCHES

750 g de framboises
60 mL + 30 mL d’eau
300 mL de sirop
(recette ci-dessous)

Versez les framboises et l’eau dans le bol du robot ménager multifonction équipé de la lame polyvalente. Mélangez jusqu’à obtention d’une préparation onctueuse, versez dans une passoire à grille fine et appuyez légèrement sur les morceaux sans forcer. Jetez les résidus solides. Versez le liquide dans un récipient hermétique et mettez-le au congélateur jusqu’à ce qu’il soit complètement refroidi (pendant au moins 8 heures).

Assemblez et fixez le bol réfrigérant, la palette et le mécanisme d’entraînement en suivant les instructions. Réglez la vitesse sur 1. Mélangez le jus de framboise frais et le sirop. À l’aide d’un récipient à bec verseur, versez le mélange dans le bol réfrigérant. Maintenez la vitesse 1 pendant 7 à 12 minutes ou jusqu’à obtention de la consistance souhaitée. Versez immédiatement le sorbet dans un récipient hermétique et congelez-le pendant au moins 2 heures avant de servir.

Pour 8 personnes (235 mL par personne).

Par portion : environ 234 calories, 1 g de protéines, 59 g de glucides, 1 g de matières grasses.

Sirop
400 g de sucre
475 mL d’eau

Mélangez le sucre et l’eau dans une casserole. Chauffez à feu moyen jusqu’à ébullition et mélangez pendant environ 10 minutes pour que le sucre soit complètement dissous. Faites refroidir la casserole dans un fond d’eau glacée et mélangez jusqu’à refroidissement. Conservez le sirop au réfrigérateur avant utilisation.

AUTRES SORBETS

CONSEIL : utilisez les quantités suivantes des ingrédients répertoriés ci-dessus pour la préparation des sorbets :

SAVEUR	FRUIT	EAU	SIROP
Citron	475 mL de jus de citron	Non	300 mL
Mangue	350 g de morceaux	De 60 à 120 mL	300 mL
Kiwi	350 g de morceaux	120 mL + 15 mL de jus de citron vert	300 mL
Ananas	400 g de morceaux	60 mL + 15 mL de jus de citron vert	300 mL
Myrtille	500 g	60 mL + 15 mL de jus de citron vert	300 mL

RECETTES

SORBET DE MANGUE À LA MENTHE

200 g de sucre
700 mL de lait entier
60 mL de sirop de sucre
de canne
3 mangues mûres,
épluchées,
dénoyautées
et coupées
en morceaux
30 mL de jus de citron
jaune ou vert frais
2 cuillères à café de
menthe fraîche
finement ciselée,
selon le goût

Mélangez le sucre, le lait et le sirop de sucre de canne dans une casserole. Faites chauffer à feu moyen en remuant régulièrement jusqu'à une température élevée mais sans laisser bouillir. Retirez la préparation du feu et réservez-la.

Versez les mangues et le jus de citron vert dans le bol de travail du robot ménager multifonction, utilisez la lame polyvalente et mixez jusqu'à obtention d'un mélange onctueux. Ajoutez le mélange de mangue et de menthe au lait. Recouvrez le bol et laissez refroidir complètement pendant au moins 8 heures.

Assemblez et fixez le bol réfrigérant, la palette et le mécanisme d'entraînement en suivant les instructions. Réglez la vitesse sur 1. À l'aide d'un récipient à bec verseur, versez le mélange dans le bol réfrigérant. Maintenez la vitesse 1 pendant 7 à 12 minutes ou jusqu'à obtention de la consistance souhaitée. Servez immédiatement le sorbet ou congelez-le dans un récipient hermétique.

Pour 14 personnes (120 mL par personne).

Par portion : environ 130 calories, 2 g de protéines, 29 g de glucides, 2 g de matières grasses, 1 g de matières grasses saturées.

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

GARANTIE DE L'ACCESSOIRE SORBETIÈRE KITCHENAID

Durée de la garantie :	KitchenAid prend en charge :	KitchenAid ne prend pas en charge :
Europe, Moyen-Orient et Afrique : 5KICA0WH Deux ans de garantie complète à compter de la date d'achat.	Le coût des pièces de rechange et de la main d'œuvre nécessaire à la réparation pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. La maintenance doit être assurée par un centre de service après-vente agréé par KitchenAid.	A. Les réparations dues à l'utilisation de l'accessoire sorbetière pour tout autre usage que la préparation normale d'aliments dans un cadre domestique. B. Les réparations suite à un accident, à une modification, ou à une utilisation inappropriée, excessive, ou non conforme aux normes électriques locales.

KITCHENAID N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR DES DOMMAGES INDIRECTS.

SERVICE APRÈS-VENTE

Pour toute question ou pour trouver le Centre de service après-vente KitchenAid agréé le plus proche, veuillez vous référer aux coordonnées indiquées ci-dessous.

REMARQUE : toutes les réparations doivent être prises en charge localement par un Centre de service après-vente KitchenAid agréé.

Pour la France, la Belgique et le Grand-Duché de Luxembourg

N° vert gratuit :

Pour la France : composez le 0800 600120

Pour la Belgique : composez le 0800 93285

Pour le Grand-Duché de Luxembourg : composez le 800 23122

Contact e-mail :

Pour la France : rendez-vous sur www.KitchenAid.fr et cliquez sur le lien de la rubrique « Contacts » en bas de page

Pour la Belgique et le Grand-Duché de Luxembourg : rendez-vous sur www.KitchenAid.be et cliquez sur le lien de la rubrique « Contacts » en bas de page

Assistance téléphonique :  00800 3810 4026

Pour plus d'informations, consultez notre site Internet :
www.kitchenaid.eu

Ces instructions sont également disponibles sur le site Internet :
www.kitchenaid.eu

©2017 Tous droits réservés. KITCHENAID et la forme du batteur sur socle sont des marques de commerce aux É.-U. et dans d'autres pays.

KitchenAid

©2017 All rights reserved. KITCHENAID and the design of the stand mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere.