

KitchenAid®

ROOMIJSMAKER
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

ICE CREAM MAKER
INSTRUCTIONS AND RECIPES

SORBETIÈRE
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

SPEISEEISMASCHINE
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

GELATIERA
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

HELADERA
INSTRUCCIONES Y RECETAS

GLASSMASKIN
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

ISKREM-MASKIN
BRUKSANVISNING OG OPPSKRIFTER

JÄÄTELÖKONE
KÄYTTÖOHJEET JA RESEPTIT

ISMASKINE
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

SORVETEIRA
INSTRUÇÕES E RECEITAS

ÍSGERÐARTÆKI
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

ΠΑΓΩΤΟΜΗΧΑΝΗ
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ



Modèle 5KICA0WH

Sorbetière

Conçue exclusivement pour être
utilisée avec les batteurs sur socle
KitchenAid® à usage domestique.

Table des matières

Précautions d'emploi de la sorbetière.....	1
Consignes de sécurité importantes.....	1
Caractéristiques de la sorbetière.....	2
Assemblage de l'accessoire sorbetière pour le batteur à tête inclinable	3
Assemblage de l'accessoire sorbetière pour le batteur à bol relevable	5
Utilisation de l'accessoire sorbetière	7
Conseils pour la confection de glaces parfaites	7
Entretien et nettoyage	8
Recettes	8
Garantie européenne des accessoires du batteur sur socle KitchenAid® à usage domestique.....	13
Centres de service après-vente	13
Service clientèle.....	14

Précautions d'emploi de la sorbetière

Votre sécurité est très importante, au même titre que celle des autres.

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



Ce symbole est synonyme d'avertissement.

Ce symbole attire votre attention sur les risques potentiels susceptibles de provoquer des blessures mortelles ou graves.

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

⚠ DANGER

Risque de mort ou de blessure grave en cas de non-respect immédiat des instructions.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de mort ou de blessure grave en cas de non-respect des instructions.

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

CONSIGNES DE SECURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, respectez toujours les consignes de sécurité élémentaires suivantes :

1. Lisez soigneusement toutes les instructions.
2. Pour éviter tout risque d'électrocution, n'immergez pas l'appareil dans l'eau ou autres liquides.
3. Une surveillance étroite est requise lors de toute utilisation par ou à proximité d'un enfant ou d'une personne infirme.
4. Débranchez le batteur sur socle de la prise murale lorsque vous ne l'utilisez pas, avant de le nettoyer ou lorsque vous montez ou démontez les pièces et les accessoires.
5. Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Tenez les doigts à l'écart de l'ouverture.
6. Ne faites pas fonctionner le batteur sur socle dont le cordon d'alimentation ou la prise sont endommagés, après une panne ou lorsque l'appareil a été endommagé d'une quelconque manière. Rapportez le batteur sur socle au service après-vente agréé le plus proche afin que ce dernier procède à une vérification, une réparation ou un réglage électrique ou mécanique de l'appareil.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut engendrer un incendie ainsi qu'un risque d'électrocution ou de blessure.
8. N'utilisez pas le batteur sur socle à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre le long de la table ou du plan de travail.
10. **Cet appareil est destiné à un usage strictement domestique.**

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS DANS UN ENDROIT SÛR

Caractéristiques de la sorbetière



Bol réfrigérant — Une fois complètement congelé, le liquide situé dans les doubles parois du bol permet une congélation complète de la préparation à glacer tout au long du processus de brassage.



Palette — Lance le mécanisme d'entraînement pour étaler, racler et mélanger la préparation à glacer dans le bol réfrigérant.

REMARQUE : Le bol réfrigérant doit être complètement gelé pour obtenir de la glace.

IMPORTANT : Ne nettoyez jamais le bol réfrigérant au lave-vaisselle !



Mécanisme d'entraînement — Se fixe sur la tête du moteur, au-dessus de la goupille de l'axe du batteur, pour entraîner la palette, et ce sur tous les batteurs sur socle KitchenAid® européens.

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



Pour assembler le bol réfrigérant et la palette :

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

IMPORTANT : Ne versez la préparation à glacer dans le bol réfrigérant que lorsque tous les composants sont assemblés et que le batteur est en fonctionnement.

1. Positionnez le levier de contrôle de la vitesse du batteur sur socle sur « O » (ARRÊT) et débranchez le batteur.
2. Inclinez la tête du moteur vers l'arrière et retirez le bol.
3. Placez la palette dans le bol réfrigérant.

4. Placez le bol réfrigérant sur la plaque de verrouillage du bol.
5. Tournez délicatement le bol réfrigérant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre afin de le fixer. Le bol réfrigérant doit se positionner parfaitement sur la plaque de verrouillage.

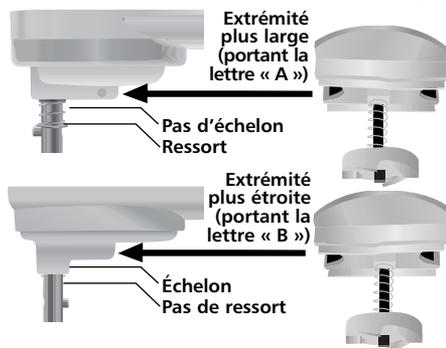


* Pour le batteur à bol relevable, voir les pages 5 et 6.

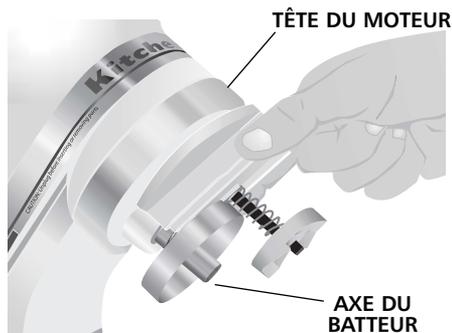
Assemblage de l'accessoire sorbetière pour le batteur à tête inclinable*

Pour fixer le mécanisme d'entraînement :

1. Assurez-vous que le levier de contrôle de la vitesse du batteur sur socle est sur « O » (ARRÊT) et que le batteur est débranché.
2. La tête du moteur doit encore être inclinée et le bol réfrigérant, ainsi que la palette, doivent être en place.
3. Déterminez le modèle de votre batteur en cherchant un ressort sur l'axe du batteur, puis placez le mécanisme d'entraînement dans la position adéquate, comme illustré par l'image.



4. Faites glisser le mécanisme d'entraînement sur la tête du moteur jusqu'à ce qu'il ne puisse plus glisser davantage. Lorsqu'il est correctement assemblé, les bords courbes extérieurs du mécanisme d'entraînement doivent être centrés sur la tête du moteur. Si ce n'est pas le cas, faites glisser le mécanisme d'entraînement vers l'avant ou vers l'arrière jusqu'à ce qu'il soit centré sur la tête du moteur. Assurez-vous que le mécanisme d'entraînement est correctement fixé en le poussant vers le haut.



REMARQUE : Si le mécanisme d'entraînement ne se fixe pas correctement à la tête du moteur, essayez d'utiliser l'autre extrémité du mécanisme d'entraînement.

5. 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.



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



7. Placez le levier de verrouillage sur la position « verrouillage » (vers la gauche).
8. Avant de mélanger, testez le blocage en essayant de soulever la tête du moteur.
9. Branchez le batteur dans une prise reliée à la terre.

* Pour le batteur à bol relevable, voir les pages 5 et 6.

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



Pour assembler le bol réfrigérant et la palette :

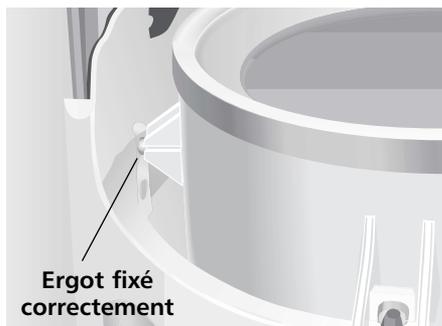
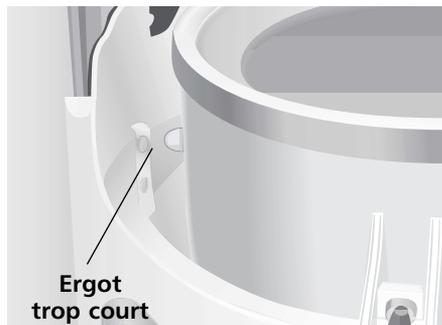
REMARQUE : Utilisez le bol réfrigérant directement après sa sortie du congélateur car il commence à dégeler immédiatement.

IMPORTANT : Ne versez la préparation à glacer dans le bol réfrigérant que lorsque tous les composants sont assemblés et que le batteur est en fonctionnement.

1. Positionnez le levier de contrôle de la vitesse du batteur sur socle sur « 0 » (arrêt) et débranchez le batteur.
2. Abaissez la poignée élévatrice et retirez le bol mélangeur.
3. Disposez le bol réfrigérant sur les goupilles de placement.
4. 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 batteurs 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 les étapes 3 et 4.



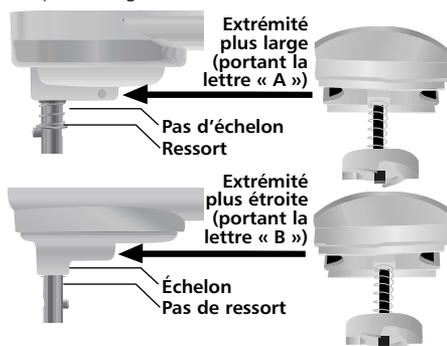
5. Placez la palette dans le bol réfrigérant.

* Pour le batteur à tête inclinable, voir les pages 3 et 4.

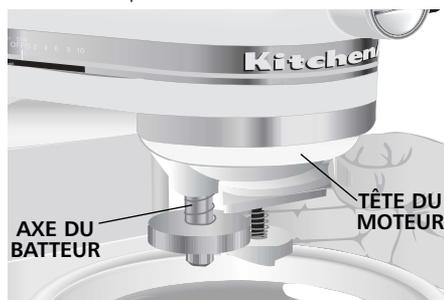
Assemblage de l'accessoire sorbetière pour le batteur à bol relevable*

Pour fixer le mécanisme d'entraînement :

1. Assurez-vous que le levier de contrôle de la vitesse du batteur sur socle est sur « O » (ARRÊT) et que le batteur est débranché.
2. Assurez-vous que la poignée élévatrice est positionnée vers le bas et que le bol réfrigérant et la palette sont correctement disposés.
3. Déterminez le modèle de votre batteur en cherchant un ressort sur l'axe du batteur, puis placez le mécanisme d'entraînement dans la position adéquate, comme illustré par l'image.



4. Faites glisser le mécanisme d'entraînement sur la tête du moteur jusqu'à ce qu'il ne puisse plus glisser davantage. Lorsqu'il est correctement assemblé, les bords courbes extérieurs du mécanisme d'entraînement doivent être centrés sur la tête du moteur. Si ce n'est pas le cas, faites glisser le mécanisme d'entraînement vers l'avant ou vers l'arrière jusqu'à ce qu'il soit centré sur la tête du moteur. Assurez-vous que le mécanisme d'entraînement est correctement fixé en le poussant vers le haut.



Remarque : Si le mécanisme d'entraînement ne se fixe pas correctement à la tête du moteur, essayez d'utiliser l'autre extrémité du mécanisme d'entraînement.

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 batteur dans une prise reliée à la terre.

* Pour le batteur à tête inclinable, voir les pages 3 et 4.

Utilisation de l'accessoire sorbetière

Utilisation :

IMPORTANT : Le fait de verser la préparation dans le bol réfrigérant avant de démarrer le batteur peut provoquer une congélation prématurée de la préparation et un blocage de la palette.

1. Placez le bol réfrigérant au congélateur pendant au moins 15 heures.
2. Préparez la préparation à glacer à l'avance (voir « Conseils pour la confection de glaces parfaites »).
3. Assemblez le bol réfrigérant, la palette et le mécanisme d'entraînement.
4. Positionnez le levier de contrôle de la vitesse du batteur sur 1 (MÉLANGER) 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.

REMARQUE : Si la palette commence à glisser et à cliqueter, il s'agit d'une indication sonore signifiant que la glace est prête.

5. Retirez la palette et le bol réfrigérant puis, en utilisant une spatule en caoutchouc ou une cuillère en bois ou en plastique, servez la glace dans un service à dessert ou transvasez-la dans des récipients de conservation hermétiques.

REMARQUE : L'accessoire sorbetière produit une glace de faible consistance. Pour une consistance plus ferme, placez la glace préalablement transvasée dans un récipient hermétique au congélateur pendant 2 à 4 heures.

IMPORTANT : Ne mettez pas le bol réfrigérant contenant de la glace au congélateur. Si vous prélevez 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.

Conseils pour la confection de glaces parfaites

- Le bol réfrigérant doit être complètement gelé pour obtenir de la glace ou d'autres desserts glacés.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, placez le bol réfrigérant à l'arrière de votre congélateur, là où la température est la plus basse, pendant au moins 15 heures. Si vous réglez votre congélateur sur l'option la plus froide, le bol réfrigérant produira une glace plus ferme plus rapidement.
- Si vous conservez en permanence le bol réfrigérant dans le congélateur, vous pouvez confectionner vos desserts glacés à tout moment.
- Pour des recettes qui doivent être prémixées, laissez reposer le mélange au réfrigérateur.
- Toutes les recettes de préparations doivent complètement refroidir au réfrigérateur avant de faire de la glace.
- La plupart des recettes de glaces consistent en un mélange de crème, de lait, d'œufs et de sucre. Le type de crème que vous choisirez déterminera la richesse du goût et la texture crémeuse du produit fini. Plus la teneur en graisse de la crème sera élevée, plus votre glace sera savoureuse et crémeuse. Tous les mélanges peuvent

convenir pourvu que la quantité de liquide reste identique. Vous pouvez obtenir des glaces plus légères en utilisant plus de lait que de crème ou en éliminant la crème. Vous pouvez utiliser du lait écrémé, mais la texture sera sensiblement différente.

TENEUR EN GRAISSE EN POUR CENT PAR TYPE DE CRÈME

Crème épaisse	36%
Crème fouettée	30%
Crème allégée	15 à 18%
Moitié lait - moitié crème.....	10%

- Lorsqu'une recette exige l'ajout d'ingrédients solides, tels que des fruits, des noix, des bonbons ou des copeaux de chocolat, il vaut mieux attendre les deux dernières minutes du processus de brassage pour les ajouter.
- La confection de la glace se divise en deux processus : la conversion et l'affinage. Le processus de conversion consiste à mélanger la préparation pour obtenir une glace de consistance onctueuse. Le processus d'affinage se déroule dans le congélateur où la glace va durcir pendant 2 à 4 heures.

(suite à la page 8)

Conseils pour la confection de glaces parfaites (suite)

- Sélectionnez les vitesses recommandées. Si vous choisissez des vitesses plus 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 1.365 ml afin d'obtenir 1,9 l de glace.
- Rappelez-vous que la congélation atténuée la saveur sucrée. Par conséquent, les préparations ne seront pas aussi sucrées une fois gelées.

Entretien et nettoyage

Attendez que le bol réfrigérant soit à température ambiante avant de le nettoyer.

Le mécanisme d'entraînement et la palette résistent au lave-vaisselle.

Nettoyez le bol réfrigérant dans de l'eau tiède avec un détergent doux. Séchez totalement le bol réfrigérant avant de le replacer dans le congélateur.

IMPORTANT : Ne nettoyez jamais le bol réfrigérant au lave-vaisselle. Nettoyez-le exclusivement à l'eau tiède avec un détergent doux.

Glace à la vanille

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

8 jaunes d'œufs

230 g de sucre

600 ml de crème fouettée

4 cuillères à café de vanille

Une pincée de sel

Dans une casserole moyenne à feu moyen, faites chauffer le lait et la crème jusqu'à une température élevée 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 mélangeur. Fixez le bol et le fouet à fils au batteur. Positionnez le levier de contrôle de la vitesse sur 2 et mixez pendant environ 30 secondes ou jusqu'à ce que la préparation soit bien mélangée et légèrement épaissie. Maintenez la vitesse 2, ajoutez progressivement la crème et le lait et mixez jusqu'à incorporation complète. Reversez le mélange dans la casserole moyenne et faites chauffer à feu moyen jusqu'à apparition de vapeur et de petites bulles le long des parois de la casserole. Remuez constamment. Ne portez pas à ébullition. Transférez le mélange dans un grand bol et ajoutez-y la crème fouettée, la vanille et le sel. Recouvrez le bol et laissez refroidir complètement (pendant au moins 8 heures).

Assemblez le bol réfrigérant, la palette et le mécanisme d'entraînement en suivant les instructions. Choisissez la vitesse MÉLANGER (vitesse 1). À l'aide d'un bec verseur, versez le mélange dans le bol réfrigérant. Maintenez l'option MÉLANGER (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).

VARIANTES

Glace aux fraises fraîches

Dans un bol moyen, mélangez 500 g de fraises fraîches en morceaux (ou autre fruit frais) et 2 à 3 cuillères à café de sucre, si vous le désirez. Laissez reposer pendant la préparation de la glace. Ajoutez le mélange au cours des 3 à 5 dernières minutes de la période de congélation.

Pour 20 personnes (120 ml par personne).

Glace à la vanille (suite)

VARIANTES

Glace aux cookies et à la crème

Ajoutez 100 g de cookies au chocolat fourrés à la crème (ou d'autres cookies, noix ou bonbons), préalablement coupés en morceaux, au cours de la dernière ou des deux dernières minutes de la période de congélation.

Pour 19 personnes (120 ml par personne).

Glace aux trois chocolats

450 ml de crème fouettée, divisée

30 g de chocolat noir de noir coupé en morceaux

30 g de chocolat noir coupé en morceaux

450 ml de lait et de crème (moitié-moitié)

230 g de sucre

40 g de cacao amer

8 jaunes d'œufs

4 cuillères à café de vanille

Une pincée de sel

50 g de chocolat au lait coupé en morceaux

Dans une petite casserole, versez 120 ml de crème fouettée, le chocolat noir de noir et le chocolat noir. Faites chauffer à feu doux jusqu'à ce que le chocolat fonde, en remuant régulièrement. Retirez la préparation du feu et réservez-la. Dans une casserole moyenne à feu moyen, faites chauffer le lait et la crème jusqu'à une température élevée sans laisser bouillir, en remuant régulièrement. Retirez la préparation du feu et réservez-la.

Mélangez le sucre et le cacao dans un petit bol. Réservez. Versez les jaunes d'œufs dans le bol mélangeur. Fixez le bol et le fouet à fils au batteur. Positionnez le levier de contrôle de la vitesse sur 2, ajoutez progressivement le mélange sucré et mixez pendant environ 30 secondes ou jusqu'à ce que la préparation soit bien mélangée et légèrement épaissie. Maintenez la vitesse 2, ajoutez progressivement le mélange de chocolat, le lait et la crème et mixez jusqu'à incorporation complète.

Reversez le mélange dans la casserole moyenne et faites chauffer à feu moyen jusqu'à apparition de vapeur et de petites bulles le long des parois de la casserole. Remuez constamment. Ne portez pas à ébullition. Transférez ensuite le mélange dans un grand bol et ajoutez les 330 ml restants de crème fouettée, la vanille et le sel. Recouvrez le bol et laissez refroidir complètement (pendant au moins 8 heures).

Assemblez le bol réfrigérant, la palette et le mécanisme d'entraînement en suivant les instructions. Choisissez la vitesse MÉLANGER (vitesse 1). À l'aide d'un bec verseur, versez le mélange dans le bol réfrigérant. Maintenez l'option MÉLANGER (Vitesse 1) pendant 10 à 15 minutes ou jusqu'à obtention de la consistance souhaitée et ajoutez le chocolat au lait environ 1 à 2 minutes avant la fin de la période de congélation. Servez immédiatement la glace ou congelez-la dans un récipient hermétique.

Pour 16 personnes (120 ml par personne).

Glace aux noix de pécan et au caramel

- 850 ml de lait entier
1 boîte de lait concentré non sucré
- 230 ml de caramel chaud préparé ou de nappage de caramel écossais (environ 340 g)
1 sachet de pudding vanille
1 cuillère à café de vanille
Une pincée de sel
- 50 à 100 g de noix de pécan grossièrement coupées en morceaux

Dans un bol moyen, versez tous les ingrédients, sauf les noix de pécan. Fouettez jusqu'à incorporation complète de tous les ingrédients et dissolution du mélange à gâteau. Recouvrez le bol et laissez refroidir complètement (pendant au moins 6 heures).

Assemblez le bol réfrigérant, la palette et le mécanisme d'entraînement en suivant les instructions. Choisissez la vitesse MÉLANGER (vitesse 1). À l'aide d'un bec verseur, versez le mélange dans le bol réfrigérant. Maintenez l'option MÉLANGER (Vitesse 1) pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à obtention de la consistance souhaitée et ajoutez les noix de pécan environ 1 à 2 minutes avant la fin de la période de congélation. Servez immédiatement la glace ou congelez-la dans un récipient hermétique.

Pour 16 personnes (120 ml par personne).

Glace au pain d'épice

- 150 g de pain d'épice coupé en petits morceaux
- 600 ml de lait entier
- 100 g de sucre
1 cuillère à soupe de miel
- 6 jaunes d'œufs

Dans une casserole moyenne, faites chauffer le lait entier jusqu'à une température élevée sans laisser bouillir, en remuant régulièrement. Retirez la préparation du feu et ajoutez les petits morceaux de pain d'épice.

Versez les jaunes d'œufs, le miel et le sucre dans le bol mélangeur. Fixez le bol et le fouet à fils au batteur. Positionnez le levier de contrôle de la vitesse sur 4 et mixez pendant environ 30 secondes ou jusqu'à ce que la préparation soit bien mélangée et légèrement blanchâtre.

En remuant constamment, faites chauffer le lait entier et le pain d'épice jusqu'à ce que le pain d'épice fonde. Ajoutez progressivement le mélange de jaunes d'œufs, de miel et de sucre. Ne portez pas à ébullition. Retirez la préparation du feu et réservez-la. Recouvrez le bol et laissez refroidir complètement (pendant au moins 8 heures).

Assemblez le bol réfrigérant, la palette et le mécanisme d'entraînement en suivant les instructions. Choisissez la vitesse MÉLANGER (vitesse 1). À l'aide d'un bec verseur, versez le mélange dans le bol réfrigérant. Maintenez l'option MÉLANGER (Vitesse 1) pendant 10 à 15 minutes ou jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.

Servez immédiatement la glace ou congelez-la dans un récipient hermétique.

Pour 8 personnes (120 ml par personne).

Glace orange-citron à l'italienne

- 500 ml de lait écrémé (2%)
- 4 (5 x 2 cm) morceaux de zeste d'orange
- 4 (5 x 2 cm) morceaux de zeste de citron
- 6 grains de café
- 5 jaunes d'œufs
- 175 g de sucre

Faites chauffer le lait avec le zeste 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 moyen prévu jusqu'à incorporation des ingrédients. Versez progressivement la moitié du mélange lacté dans les jaunes d'œufs. Reversez les jaunes d'œufs dans la casserole avec le restant de lait. Remuez à feu doux, pendant environ 8 minutes, jusqu'à ce que le mélange s'épaississe légèrement et qu'il nappe la cuillère. Ne portez pas à ébullition. Transvasez dans le bol moyen. Placez le bol au réfrigérateur jusqu'à ce que le mélange soit bien frais.

Assemblez le bol réfrigérant, la palette et le mécanisme d'entraînement en suivant les instructions. Choisissez la vitesse MÉLANGER. À l'aide d'un bec verseur, versez le mélange dans le bol réfrigérant. Maintenez l'option MÉLANGER (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 pendant plusieurs heures pour permettre l'affinage du goût. Cette recette peut être préparée jusqu'à 4 jours à l'avance. Si le mélange est très solide, faites-le ramollir légèrement au réfrigérateur pendant environ 20 minutes avant de servir.

Pour 8 personnes (120 ml par personne).

Sorbet aux framboises fraîches

- 750 g de framboises
- 90 ml d'eau
- 300 ml de sirop pur (la recette suit)

Mélangez les framboises et l'eau dans le bol du robot ménager muni de la lame universelle en acier inoxydable. Mixez jusqu'à obtention d'un mélange onctueux, versez dans une passoire fine et appuyez légèrement sur les morceaux afin d'extraire un maximum de liquide sans faire passer les morceaux à travers la passoire. Jetez les morceaux. 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 le bol réfrigérant, la palette et le mécanisme d'entraînement en suivant les instructions. Choisissez la vitesse MÉLANGER (vitesse 1). Mixez le jus de framboise frais et le sirop pur frais. À l'aide d'un bec verseur, versez le mélange dans le bol réfrigérant. Maintenez l'option MÉLANGER (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 (230 ml par personne).

Sirop pur

- 500 g de sucre
- 500 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 dissout. Transférez dans un bain de glace et mélangez jusqu'à ce que ce soit bien frais. Conservez le sirop au réfrigérateur jusqu'au moment de l'utiliser.

Pour 750 ml de sirop

Autres sorbets

Utilisez les quantités suivantes des ingrédients répertoriés à la page précédente pour la préparation des sorbets:

Parfum	Fruit	Eau	Sirop pur
Citron	475 ml de jus de citron	non	300 ml
Mangue	475 ml en morceaux	de 60 à 120 ml	300 ml
Kiwi	475 ml en morceaux	135 ml de jus de citron vert	300 ml
Ananas	475 ml en morceaux	75 ml de jus de citron vert	300 ml
Myrtille	1,2 l	90 ml de jus de citron vert	300 ml

Sorbet de mangue à la menthe

230 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 (environ 700 ml)

2 cuillères à soupe de jus de citron ou de citron vert frais

2 cuillères à café de menthe fraîche finement coupée, si vous le désirez

Mélangez le sucre, le lait et le sirop de sucre de canne dans une casserole moyenne. Faites chauffer à feu moyen, en remuant régulièrement, jusqu'à une température très 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, utilisez la lame universelle et mixez jusqu'à obtention d'un mélange onctueux. Ajoutez le mélange de mangue et de menthe au mélange lacté. Recouvrez le bol et laissez refroidir complètement (pendant au moins 8 heures).

Assemblez le bol réfrigérant, la palette et le mécanisme d'entraînement en suivant les instructions. Choisissez la vitesse MÉLANGER (vitesse 1). À l'aide d'un bec verseur, versez le mélange dans le bol réfrigérant. Maintenez l'option MÉLANGER (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).

Garantie européenne des accessoires du batteur sur socle KitchenAid® à usage domestique

Durée de la garantie :	KitchenAid prendra en charge :	KitchenAid ne prendra pas en charge :
<p>DEUX ANS DE GARANTIE COMPLÈTE à compter de la date d'achat.</p> <p>En France vous bénéficiez en tout état de cause des dispositions des art.1641 et suivants du Code Civil relatifs à la garantie légale.</p>	<p>Le coût des pièces de rechange, le transport et les frais de main d'œuvre pour remédier aux vices de matériaux et de fabrication. La réparation doit être effectuée par un centre de service après-vente KitchenAid agréé.</p>	<p>A. Les dommages résultant d'une utilisation autre que la préparation normale d'aliments dans un cadre domestique.</p> <p>B. Les réparations requises suite à un accident, une modification, une utilisation inappropriée, excessive, ou un usage non conforme aux règlements électriques locaux.</p>

KITCHENAID N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGE INDIRECT.

Centres de service après-vente

Toute réparation doit être réalisée par un Centre de service après-vente KitchenAid agréé. Contactez le distributeur auprès duquel vous avez acheté l'unité pour obtenir les coordonnées du centre de service après-vente KitchenAid agréé le plus proche de chez vous.

Service clientèle

Numéro Vert : Composez le 00800 38104026
(numéro gratuit)

Adresse : KitchenAid Europa, Inc.
B.P. 19
B-2018 ANVERS (ANTWERPEN) 11
BELGIQUE

www.KitchenAid.com



FOR THE WAY IT'S MADE.™
• BIEN PENSÉ. BIEN FABRIQUÉ.™

*®/™ Marque déposée de KitchenAid, Etats Unis.
La forme du batteur sur socle est une marque déposée de KitchenAid, Etats Unis.
© 2006. Tous droits réservés.

Spécifications sujettes à modification sans préavis.