

5KICA0WH



INHALTSVERZEICHNIS

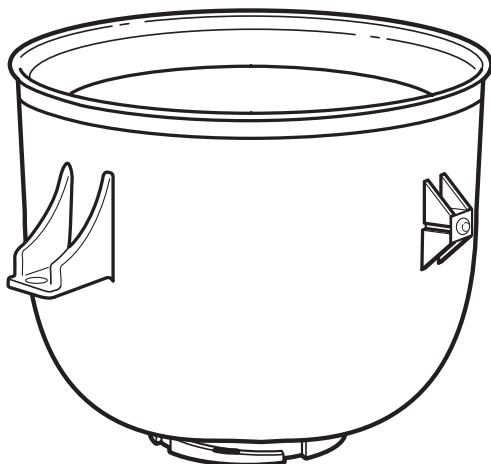
TEILE UND MERKMALE	24
Teile und Zubehör.....	24
SICHERHEITSHINWEISE ZUM SPEISEEISZUBEHÖR	25
Wichtige Sicherheitshinweise.....	25
VERWENDEN DES SPEISEEISZUBEHÖRS	26
Anbringen des Speiseeiszubehörs bei Küchenmaschinen mit kippbarem Motorkopf.....	26
Anbringen des Antriebsadapters bei Küchenmaschinen mit kippbarem Motorkopf.....	27
Anbringen des Speiseeiszubehörs bei Küchenmaschinen mit Schüsselheber.....	29
Anbringen des Antriebsadapters bei Küchenmaschinen mit Schüsselheber.....	30
Zubereiten von Eiscreme.....	32
Tipps für tolle Ergebnisse.....	33
PFLEGE UND REINIGUNG	34
REZEPTE	35
GARANTIE UND KUNDENDIENST	40

TEILE UND MERKMALE

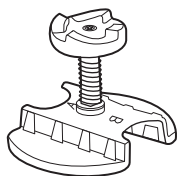
TEILE UND ZUBEHÖR

HINWEIS: Der Kühlbehälter muss vollständig gefroren sein, damit Sie Eiscreme zubereiten können.

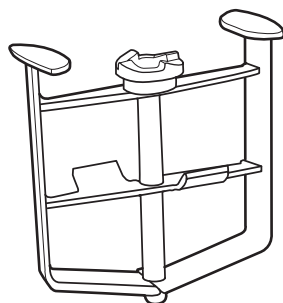
WICHTIG: Der Kühlbehälter ist nicht spülmaschineneeignet! Bitte nur von Hand waschen.



Kühlbehälter



Antriebsadapter



Rührarm

SICHERHEITSHINWEISE ZUM SPEISEEISZUBEHÖR

Ihre Sicherheit und die Sicherheit anderer sind von großer Wichtigkeit.

Im vorliegenden Handbuch und an Ihrem Gerät sind zahlreiche Sicherheitshinweise zu finden. Lesen und beachten Sie bitte immer alle diese Sicherheitshinweise.



Dies ist das Warnzeichen.

Dieses Zeichen weist Sie auf mögliche Gefahren hin, die zum Tode oder zu Verletzungen führen können.

Alle Sicherheitshinweise stehen nach diesem Zeichen oder dem Wort „GEFAHR“ oder „WARNUNG“. Diese Worte bedeuten:

 **GEFAHR**

Sie können schwer oder tödlich verletzt werden, wenn Sie diese Hinweise nicht unmittelbar beachten.

 **WARNUNG**

Sie können schwer oder tödlich verletzt werden, wenn Sie diese Hinweise nicht beachten.

Alle Sicherheitshinweise erklären Ihnen die Art der Gefahr und geben Hinweise, wie Sie die Verletzungsgefahr verringern können, aber sie informieren Sie auch über die Folgen, wenn Sie diese Hinweise nicht beachten.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Gebrauch von Elektrogeräten müssen immer folgende grundlegende Sicherheitsmaßnahmen beachtet werden:

1. Lesen Sie alle Instruktionen. Verletzungsgefahr bei falscher Verwendung des Geräts.
2. Die Küchenmaschine nicht ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten stellen, um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden.
3. Kinder sollten das Gerät nur unter Aufsicht verwenden, damit sie nicht damit spielen.
4. Den Stecker ziehen, wenn die Küchenmaschine nicht benötigt wird, bevor Teile an- oder abmontiert werden oder die Küchenmaschine gereinigt wird.
5. Berühren Sie keine sich bewegenden Teile. Stecken Sie keine Finger in die Einfüll- und Austrittsöffnungen.
6. Betreiben Sie die Küchenmaschine niemals mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nachdem sie nicht richtig funktioniert hat, fallengelassen oder anderweitig beschädigt wurde. Bringen Sie die Küchenmaschine zur nächsten KitchenAid-Kundendienststelle zur Prüfung, Reparatur oder elektrischen bzw. mechanischen Nachstellung.

SICHERHEITSHINWEISE ZUM SPEISEEISZUBEHÖR

7. Die Verwendung von nicht von KitchenAid empfohlenem Zubehör kann zu einem Brand, Stromschlag oder zu Verletzungen führen.
8. Die Küchenmaschine nicht im Freien verwenden.
9. Lassen Sie das Netzkabel der Küchenmaschine nicht über die Tischkante oder die Kante von Anrichten hängen.
10. Das Netzkabel darf nicht in Berührung mit heißen Oberflächen wie beispielsweise dem Herd kommen.

HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG GUT AUF

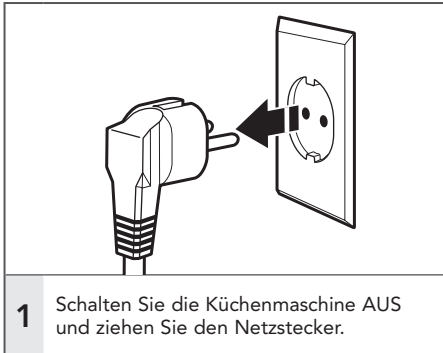
Dieses Produkt ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.

VERWENDEN DES SPEISEEISZUBEHÖRS

ANBRINGEN DES SPEISEEISZUBEHÖRS BEI KÜCHENMASCHINEN MIT KIPPBAREM MOTORKOPF

Vor dem ersten Verwenden

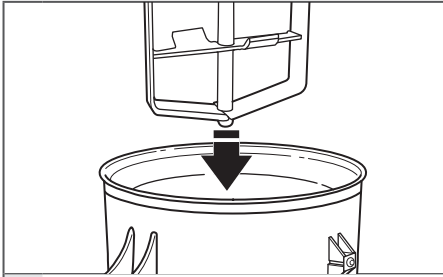
Entfernen Sie vor dem Verwenden des Zubehörs den Aufkleber „Do not immerse in water“ (Nicht in Wasser eintauchen). Der Rührarm ist spülmaschinenfest. Kühlbehälter und Antriebsadapter müssen von Hand gereinigt werden.



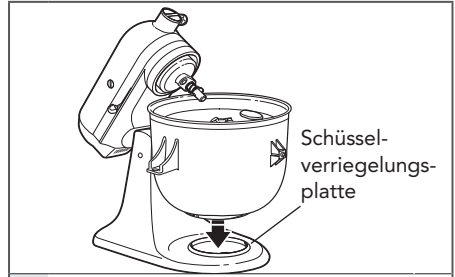
WICHTIG: Geben Sie die Eiscrememischung erst in den Kühlbehälter, wenn die Teile zusammengesetzt sind und die Küchenmaschine läuft.

HINWEIS: Verwenden Sie den Kühlbehälter sofort, nachdem Sie ihn aus dem Tiefkühlgerät oder Gefrierfach entnommen haben, da die Flüssigkeit unmittelbar zu tauen beginnt.

VERWENDEN DES SPEISEEISZUBEHÖRS

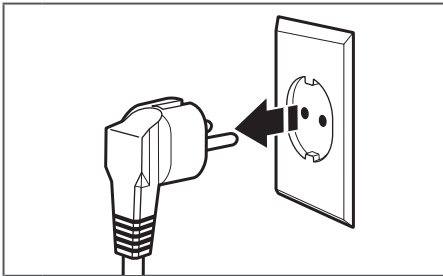


- 3** Setzen Sie den Rührarm in den Kühlbehälter ein.

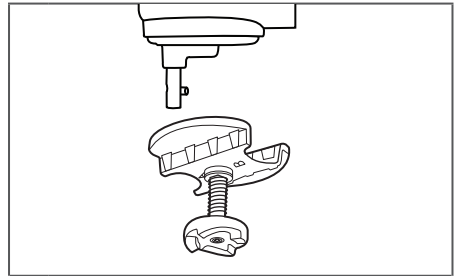


- 4** Setzen Sie den Kühlbehälter auf die Verriegelungsplatte für die Schüssel.

ANBRINGEN DES ANTRIEBSADAPTERS BEI KÜCHENMASCHINEN MIT KIPPBAREM MOTORKOPF

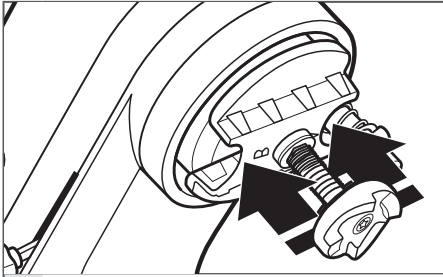


- 1** Schalten Sie die Küchenmaschine aus und ziehen Sie den Netzstecker. Kippen Sie den Motorkopf zurück; setzen Sie Rührarm und Kühlbehälter ein.



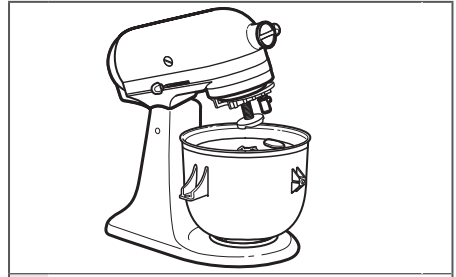
- 2** Platzieren Sie den Antriebsadapter so an der Küchenmaschine, dass die Seite A näher zur Rührwelle liegt. Schieben Sie den Antriebsadapter auf den Motorkopf, bis Sie einen Widerstand spüren.

VERWENDEN DES SPEISEEISZUBEHÖRS



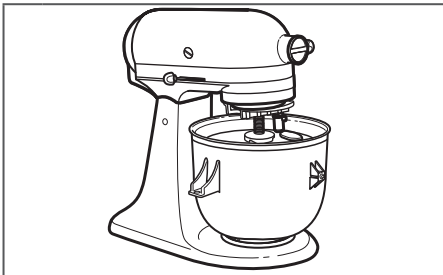
3

Wenn der Adapter richtig aufgesetzt ist, liegen die gebogenen Kanten des Antriebsadapters mittig am Motorkopf an. Wenn die Kanten nicht mittig sitzen, müssen Sie den Adapter nach vorn oder hinten schieben, bis er mittig auf dem Motorkopf sitzt. Stellen Sie sicher, dass der Antriebsadapter fest sitzt, indem Sie ihn nach oben drücken.



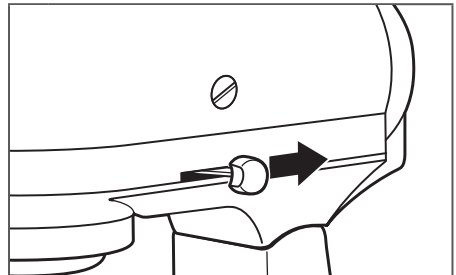
4

Senken Sie den Motorkopf ab, damit der Adapter den Rührarm aufnimmt. Wenn der Antriebsadapter den Rührarm nicht aufnimmt, schieben Sie den Antriebsadapter nach hinten oder vorn, bis der Rührarm korrekt aufgenommen wurde.



5

Stellen Sie sicher, dass der Motorkopf komplett abgesenkt ist.



6

Bringen Sie den Verriegelungshebel in die Verschlussstellung (Lock, Verriegeln). Prüfen Sie die Verriegelung vor dem Mischen, indem Sie versuchen, den Motorkopf anzuheben.

VERWENDEN DES SPEISEEISZUBEHÖRS

! WARNUNG



Stromschlaggefahr

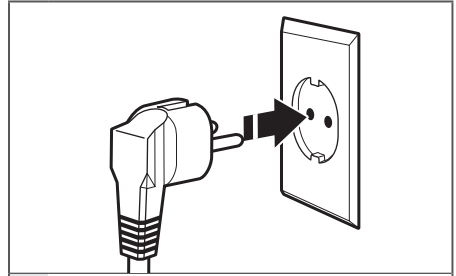
Stecken Sie das Kabel in eine geerdete Steckdose.

Entfernen Sie den Erdungskontakt nicht.

Keinen Adapter benutzen.

Kein Verlängerungskabel benutzen.

Nichtbeachtung dieser Instruktionen kann zu Tod, Feuer oder Stromschlag führen.



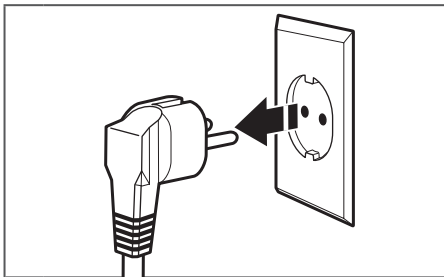
- 7 Stecken Sie den Netzstecker der Küchenmaschine in eine Schuko-Steckdose.

DEUTSCH

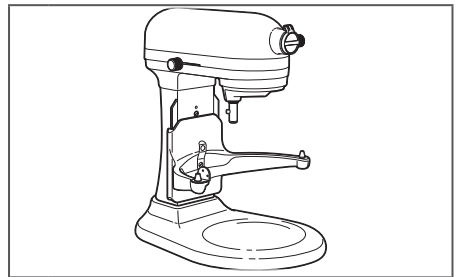
ANBRINGEN DES SPEISEEISZUBEHÖRS BEI KÜCHENMASCHINEN MIT SCHÜSSELHEBER

Vor dem ersten Verwenden

Entfernen Sie vor dem Verwenden des Zubehörs den Aufkleber „Do not immerse in water“ (Nicht in Wasser eintauchen). Der Rührarm ist spülmaschinenfest. Kühlbehälter und Antriebs adapter müssen von Hand gereinigt werden.



- 1 Schalten Sie die Küchenmaschine AUS und ziehen Sie den Netzstecker.

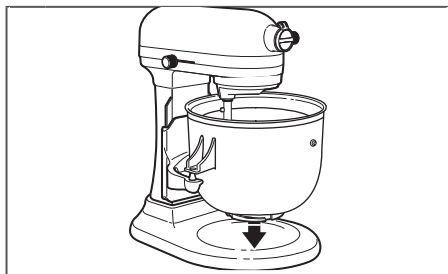


- 2 Bringen Sie den Schüsselhebergreif in die untere Stellung und entnehmen Sie die Rührschüssel.

WICHTIG: Geben Sie die Eiscrememischung erst in den Kühlbehälter, wenn die Teile zusammengesetzt sind und die Küchenmaschine läuft.

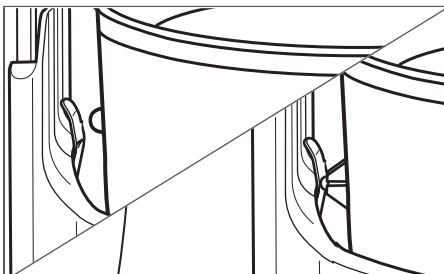
HINWEIS: Verwenden Sie den Kühlbehälter sofort, nachdem Sie ihn aus dem Tiefkühlgerät oder Gefrierfach entnommen haben, da die Flüssigkeit unmittelbar zu tauen beginnt.

VERWENDEN DES SPEISEEISZUBEHÖRS

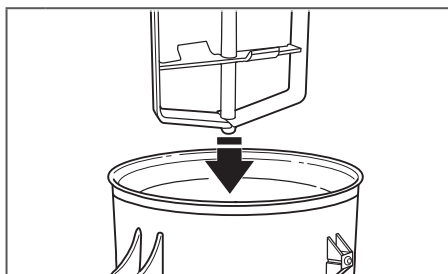


3

Setzen Sie den Kühlbehälter auf die Führungsstifte. Drücken Sie die Rückseite des Kühlbehälters nach unten, bis der Schüsselstift im Schnappverschluss einrastet.



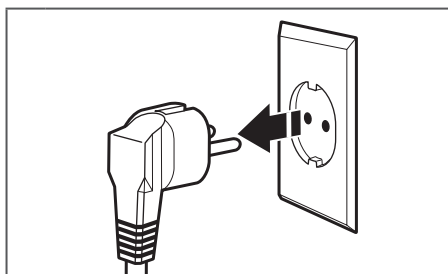
HINWEIS: Der Kühlbehälter passt für alle Küchenmaschinen mit Schüsselheber. Falls der Schüsselstift an der Rückseite des Behälters zu lang oder zu kurz ist, um im Schnappverschluss einzurasten, müssen Sie den Behälter entnehmen und in der anderen Richtung wieder einsetzen, sodass der andere Schüsselstift zum Schnappverschluss weist. Wiederholen Sie Schritt 3.



4

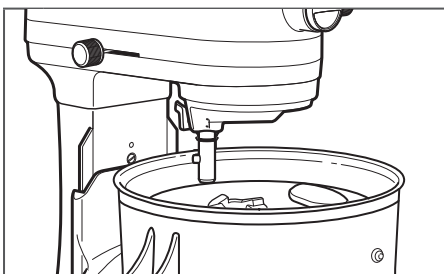
Setzen Sie den Rührarm in den Kühlbehälter ein.

ANBRINGEN DES ANTRIEBSADAPTERS BEI KÜCHENMASCHINEN MIT SCHÜSSELHEBER



1

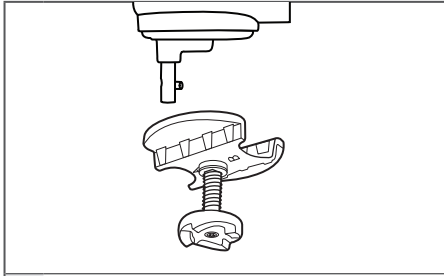
Schalten Sie die Küchenmaschine AUS und ziehen Sie den Netzstecker.



2

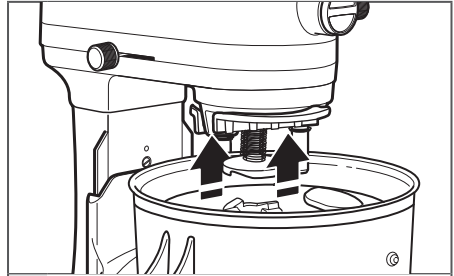
Achten Sie darauf, dass sich der Griff des Schüsselhebers weiterhin in der unteren Stellung befindet und Kühlbehälter und Rührarm eingesetzt sind.

VERWENDEN DES SPEISEEISZUBEHÖRS



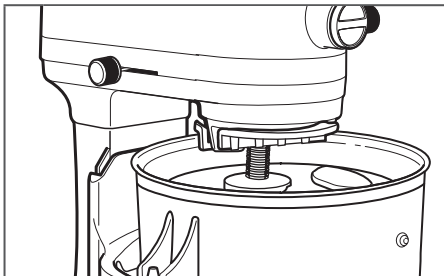
3

Platzieren Sie den Antriebsadapter so an der Küchenmaschine, dass die Seite B näher zur Rührwelle liegt. Schieben Sie den Antriebsadapter auf den Motorkopf, bis Sie einen Widerstand spüren.



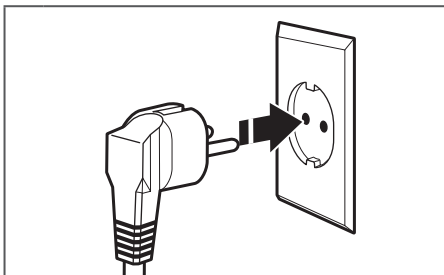
4

Wenn der Adapter richtig aufgesetzt ist, liegen die gebogenen Kanten des Antriebsadapters mittig am Motorkopf an. Wenn die Kanten nicht mittig sitzen, müssen Sie den Adapter nach vorn oder hinten schieben, bis er mittig auf dem Motorkopf sitzt. Stellen Sie sicher, dass der Antriebsadapter fest sitzt, indem Sie ihn nach oben drücken.



5

Heben Sie die Schüssel, damit der Adapter den Rührarm aufnimmt. Wenn der Antriebsadapter den Rührarm nicht aufnimmt, schieben Sie den Antriebsadapter nach hinten oder vorn, bis der Rührarm korrekt aufgenommen wurde.



6

Stecken Sie den Netzstecker der Küchenmaschine in eine Schuko-Steckdose.

! WARNUNG



Stromschlaggefahr

Stecken Sie das Kabel in eine geerdete Steckdose.

Entfernen Sie den Erdungskontakt nicht.

Keinen Adapter benutzen.

Kein Verlängerungskabel benutzen.

Nichtbeachtung dieser Instruktionen kann zu Tod, Feuer oder Stromschlag führen.

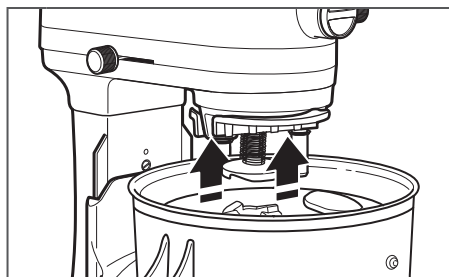
VERWENDEN DES SPEISEEISZUBEHÖRS

ZUBEREITEN VON EISCREME

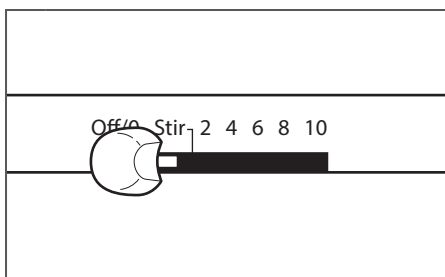
WICHTIG: Schalten Sie die Küchenmaschine auf alle Fälle ein, bevor Sie die Mischung hineingeben, um zu verhindern, dass die Eismischung vorzeitig im Kühlbehälter festfriert und den Rührarm blockiert.

Vor dem ersten Verwenden

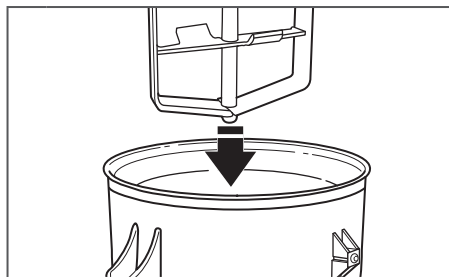
Stellen Sie am Gefriergerät die tiefste Temperatur ein. Stellen Sie den Kühlbehälter mindestens 15 Stunden lang in das Gefriergerät oder ein Gefrierfach des Kühlschranks. Bereiten Sie die Eiscrememischung im Voraus zu. Beachten Sie die „Tipps für tolle Ergebnisse“.



- 1** Montieren Sie Kühlbehälter, Rührarm und Antriebsadapter.



- 2** Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 1 und geben Sie die Eiscrememischung in den Kühlbehälter; mixen Sie etwa 20–30 Minuten bzw. bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Geben Sie feste Zutaten wie Früchte, Nüsse, Süßigkeiten oder Schokoladenstückchen hinzu, nachdem der Mixvorgang etwa 12–15 Minuten gelaufen ist.



- 3** Entnehmen Sie Rührarm und Kühlbehälter. Verwenden Sie dann einen Kunststoffspachtel oder einen Löffel aus Kunststoff oder Holz, um die Eiscreme in Schälchen oder einen luftdichten Behälter (zur Aufbewahrung) umzufüllen.

HINWEIS: Wenn der Rührarm rutscht und ein klickendes Geräusch erzeugt, ist die Eiscreme fertig.

HINWEIS: Das Speiseeiszubehör bereitet Eis von weicher Konsistenz zu. Für festeres Eis, müssen Sie dieses weitere 2–4 Stunden in einem luftdichten Behälter im Gefrierfach oder einem Gefriergerät aufbewahren.

WICHTIG: Bewahren Sie Eiscreme niemals im Kühlbehälter im Gefriergerät auf. Wenn Sie harte Eiscreme mit Metallportionierern oder anderen Metallutensilien aus dem Kühlbehälter entfernen, könnte dieser beschädigt werden.

VERWENDEN DES SPEISEEISZUBEHÖRS

TIPPS FÜR TOLLE ERGEBNISSE

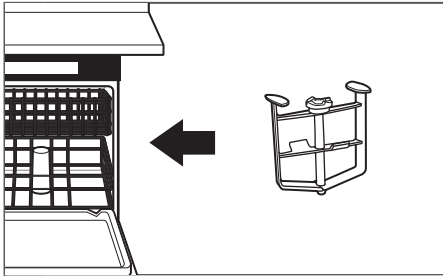
- Der Kühlbehälter muss vollständig gefroren sein, damit Sie Eiscreme oder andere gefrorene Nachtische zubereiten können.
- Beste Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie den Kühlbehälter bei kältester Einstellung mindestens 15 Stunden lang ganz hinten ins Gefriergerät oder Gefrierfach stellen. Wählen Sie die kälteste Geräteeinstellung, damit Sie mit dem Kühlbehälter in kürzerer Zeit festere Eiscreme zubereiten können.
- Bewahren Sie den Kühlbehälter stets im Gefriergerät oder Gefrierfach auf, damit Sie jederzeit Ihren kalten Lieblingsnachtisch zaubern können.
- Wenn Sie die Zutaten vorher kochen, lassen Sie die Mischung im Kühlschrank vollständig abkühlen.
- Alle Mischungen müssen vor dem Zubereiten von Eiscreme im Kühlschrank vollständig abkühlen.
- Für die meisten Eiscremerezepete benötigen Sie Sahne, Milch, Eier und Zucker. Über die Sahne können Sie das Aroma und die Cremigkeit der Eiscreme beeinflussen. Je mehr Fett in der Sahne enthalten ist, desto reichhaltiger und cremiger wird das Eis. Sie können die Zutaten beliebig kombinieren, solange die Flüssigkeitsmenge gleich bleibt. Leichtere Eiscremes enthalten mehr Milch als Sahne – oder gar keine Sahne. Entrahmte oder Magermilch kann verwendet werden, aber die Beschaffenheit der fertigen Creme ändert sich merklich.
- Beim Zubereiten von Eiscreme mit festen Zutaten wie Früchten, Nüssen, Süßigkeiten oder Schokoladenstückchen sollten Sie bis etwa zwei Minuten vor Ende des Mischvorgangs warten, und diese erst dann hinzufügen.
- Das Zubereiten von Eiscreme besteht aus zwei Schritten: Zubereitung und Reifeprozess. Das Mischen der Zutaten ist die Zubereitung – die Eiscreme erreicht die Festigkeit von Softeis. Das Reifen findet im Gefriergerät statt. Dort härtet die Eiscreme für 2 bis 4 Stunden aus.
- Beachten Sie die empfohlenen Geschwindigkeitsstufen. Höhere Geschwindigkeiten verlangsamen die Zubereitung.
- Während der Zubereitung nimmt das Volumen der Mischung deutlich zu.
- 1,4 L Zutaten reichen aus, um 1,9 L Eiscreme zuzubereiten.
- Denken Sie daran, dass beim Gefrieren Süße verloren geht. Nach dem Einfrieren schmeckt das Eis nicht mehr so süß wie beim Abschmecken.

ART DER SAHNE	FETTGEHALT IN %
Schlagsahne extra	36 %
Schlagsahne	30 %
Leichte oder Diätsahne	18 %
Halb und Halb (Sahne und Milch)	10 %

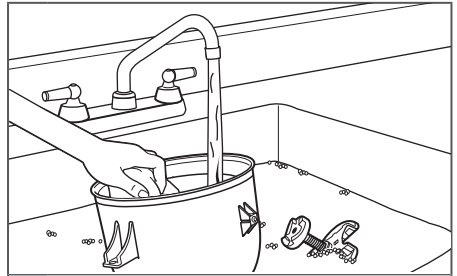
PFLEGE UND REINIGUNG

REINIGEN DES SPEISEEISZUBEHÖRS

WICHTIG: Warten Sie mit dem Reinigen des Kühlbehälters, bis dieser sich auf Zimmertemperatur erwärmt hat.



- 1** Der Rührarm ist spülmaschinengeeignet, sofern er im Oberkorb platziert wird.



- 2** Waschen Sie den Kühlbehälter und den Antriebsadapter von Hand in warmem Wasser mit einem milden Reinigungsmittel. Reinigen Sie den Kühlbehälter und den Antriebsadapter keinesfalls in der Geschirrspülmaschine. Trocknen Sie den Kühlbehälter gründlich ab, bevor Sie ihn in das Gefriergerät oder Gefrierfach geben. Reinigen Sie den Antriebsadapter nicht in der Geschirrspülmaschine.



WARNUNG

Gefahr einer Lebensmittelvergiftung

**Lebensmittel mit verderblichen
Zutaten wie Eiern, Milchprodukten
und Fleisch dürfen höchstens eine
Stunde ungekühlt bleiben.**

**Ansonsten droht die Gefahr
einer Lebensmittelvergiftung
oder Übelkeit.**

KARAMELL-PEKANNUSS-EISCREME

- 830 mL Vollmilch
- 415 mL süße
Kondensmilch
- 235 mL gebrauchsfertiges Karamell
oder Butterkaramellgarnierung
(etwa 340 g)
- 100 g (1 Paket)
Quarkmasse für
Käsekuchen
- 1 Teelöffel Vanille
- Eine Prise Salz
- 125–200 g grob gehackte
Pekannüsse

Alle Zutaten bis auf die Pekannüsse in eine mittelgroße Schüssel geben. Alles quirlen, bis es gut durchgemengt ist und die Quarkmasse für Käsekuchen sich aufgelöst hat. Alles mindestens 6 Stunden abgedeckt im Kühlschrank abkühlen lassen.

Kühlbehälter, Rührarm und Antriebsadapter wie in der Anleitung beschrieben montieren. Geschwindigkeitsstufe 1 einstellen. Die Mischung aus einem Behälter mit Ausgießer in den Kühlbehälter gießen. Die Mischung 15 bis 20 Minuten, oder bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist, auf Stufe 1 vermengen. In der letzten Minute der Zubereitungszeit die Pekannüsse hinzugeben. Die Eiscreme direkt in Servierschälchen geben oder in einem luftdichten Behälter einfrieren.

Ergibt: 16 Portionen (120 mL pro Portion)

Pro Portion: etwa 240 Kalorien, 5 g Eiweiß,
35 g Kohlenhydrate, 10 g Gesamtfett,
3,5 g gesättigte Fette

REZEPTE

FRANZÖSISCHE VANILLEEISCREME

590 mL Halb und Halb
8 Eigelbe
235 g Zucker
590 mL Schlagsahne
4 Teelöffel Vanille
Eine Prise Salz

Halb und Halb in einem mittelgroßen Topf bei mittlerer Hitze unter häufigem Rühren erhitzen, bis es sehr heiß ist (aber nicht kocht!). Den Topf vom Herd nehmen und beiseitestellen.

Eigelbe und Zucker in die Rührschüssel geben. Schüssel und Schneebesen an der Küchenmaschine anbringen. Auf Geschwindigkeitsstufe 2 etwa 30 Sekunden lang mixen, bis das Ganze gut durchmischt und leicht angedickt ist. Nach und nach auf Geschwindigkeitsstufe 2 das Halb und Halb hinzugeben. Alles gut vermischen. Die Mischung aus Halb und Halb wieder in den Topf geben. Bei mittlerer Hitze und unter ständigem Rühren erhitzen, bis sich am Rand kleine Bläschen formen und die Mischung dampft. Nicht kochen lassen! Die Mischung aus Halb und Halb in eine große Schüssel geben; Schlagsahne, Vanille und Salz unterrühren. Alles mindestens 8 Stunden abgedeckt im Kühlschrank abkühlen lassen.

Kühlbehälter, Rührarm und Antriebsadapter wie in der Anleitung beschrieben montieren. Geschwindigkeitsstufe 1 einstellen. Die Mischung aus einem Behälter mit Ausgießer in den Kühlbehälter gießen. Die Mischung 15 bis 20 Minuten, oder bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist, auf Stufe 1 vermengen. Die Eiscreme direkt in Servierschälchen geben oder in einem luftdichten Behälter einfrieren.

Ergibt: 16 Portionen (120 mL pro Portion)

Pro Portion: etwa 260 Kalorien, 3 g Eiweiß,
16 g Kohlenhydrate, 20 g Gesamtfett,
12 g gesättigte Fette

VARIATIONEN

Frische Erdbeereiscreme

In einer mittelgroßen Schüssel 400 g geschnittene frische Erdbeeren (oder andere frische Früchte) mit 2 bis 3 Teelöffeln Zucker vermengen. Das Ganze stehenlassen, während die Eiscreme zubereitet wird. Die Zutaten während der letzten 3 bis 5 Minuten Zubereitungszeit hinzugeben.

Ergibt: 20 Portionen (120 mL pro Portion)

Pro Portion: etwa 210 Kalorien, 3 g Eiweiß,
14 g Kohlenhydrate, 16 g Gesamtfett,
10 g gesättigte Fette

Kekse und Eiscreme

150 g gehackte Schokoladenkekse mit Füllung (oder andere Kekse, Nüsse oder Süßigkeiten) in den letzten 1 bis 2 Minuten Zubereitungszeit hinzugeben.

Ergibt: 19 Portionen (120 mL pro Portion)

Pro Portion: etwa 230 Kalorien, 3 g Eiweiß,
16 g Kohlenhydrate, 18 g Gesamtfett,
10 g gesättigte Fette

REZEPTE

CREMIGES ZITRONEN-ORANGEN-GELATO

475 mL fettreduzierte
Milch (2 %)
4 Streifen Orangenschale
(5 cm × 2 cm)
4 Streifen Zitronenschale
(5 cm × 2 cm)
6 Kaffeebohnen
5 Eigelbe
175 g Zucker

Die Milch mit Orangenschale, Zitronenschale und Kaffeebohnen in einem schweren, mittelgroßen Kochtopf erhitzen.

Eigelbe und Zucker in einer mittelgroßen Schüssel quirlen, bis alles gut vermischt ist. Nun die Hälfte der Milchmischung langsam in die Eigelbe schlagen. Die Eigelbe mit der verbleibenden Milch in den Topf geben. Alles für etwa 8 Minuten bei kleiner Hitze rühren, bis die Mischung leicht andickt und der Löffel oder Finger einen Pfad hinterlässt. Mischung nicht kochen! In die mittelgroße Schüssel passieren. Das Gelato im Kühlschrank abkühlen lassen.

Kühlbehälter, Rührarm und Antriebsadapter wie in der Anleitung beschrieben montieren. Geschwindigkeitsstufe 1 einstellen. Die Mischung aus einem Behälter mit Ausgießer in den Kühlbehälter gießen. Die Mischung 15 bis 20 Minuten, oder bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist, auf Stufe 1 vermengen. Die Eiscreme in einem luftdichten Behälter einfrieren. Mit dem Servieren einige Stunden warten, damit die Aromen sich entfalten können. Dieser Nachtisch kann bis zu 4 Tage im Voraus zubereitet werden. Wenn er fest gefroren ist, einfach etwa 20 Minuten vor dem Servieren im Kühlschrank antauen lassen.

Ergibt: 8 Portionen (120 mL pro Portion)

Pro Portion: etwa 135 Kalorien, 4 g Eiweiß,
21 g Kohlenhydrate, 4 g Gesamtfett,
2 g gesättigte Fette

REZEPTE

FRISCHES HIMBEERSORBET

750 g Himbeeren
60 mL plus 30 mL Wasser
295 mL einfacher Sirup
(Rezept folgt)

Himbeeren und Wasser in die mit dem Vielzweckmesser bestückte Schüssel des Food Processors geben. Diese Mischung verarbeiten, bis alles gut durchmischt ist. Die Mischung durch einen feinen Durchschlag gießen; dabei sanft auf die im Durchschlag zurückgehaltenen Festanteile drücken, um so viel Flüssigkeit wie möglich auszupressen, ohne jedoch Festanteile durch den Durchschlag zu drücken. Die Festanteile (Trester) entsorgen. Die Flüssigkeit in einen luftdichten Behälter geben und mindestens 8 Stunden lang kaltstellen.

Kühlbehälter, Rührarm und Antriebsadapter wie in der Anleitung beschrieben montieren. Geschwindigkeitsstufe 1 einstellen. Die gekühlte Himbeersoße und den gekühlten einfachen Sirup vermengen. Die Mischung aus einem Behälter mit Ausgießer in den Kühlbehälter gießen. Die Mischung 7 bis 12 Minuten, oder bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist, auf Stufe 1 vermengen. Das Sorbet sofort in einen luftdichten Behälter geben und vor dem Servieren mindestens 2 Stunden einfrieren.

Ergibt: 8 Portionen (235 mL pro Portion)

Pro Portion: etwa 234 Kalorien, 1 g Eiweiß,
59 g Kohlenhydrate, 1 g Gesamtfett

Einfacher Sirup

475 g Zucker
475 mL Wasser

Zucker und Wasser in einen Kochtopf geben. Das Ganze bei mittlerer Hitze und unter Umrühren etwa 10 Minuten lang aufkochen, bis der Zucker sich vollständig aufgelöst hat. Den Sirup in ein Eisbad setzen und umrühren, bis er gut abgekühlt ist. Bis zum Verwenden in den Kühlschrank stellen.

ANDERE SORBETS

TIPP: Die oben genannten Zutaten durch die in dieser Tabelle aufgeführten Mengen und Zutaten ersetzen, um verschiedene andere Sorbets zuzubereiten:

GESCHMACK	OBST	PLUS WASSER	PLUS EINFACHER SIRUP
Zitrone	475 mL Zitronensaft	Kein	300 mL
Mango	350 g, gehackt	60 bis 120 mL	300 mL
Kiwi	350 g, gehackt	120 mL plus 15 mL Limonensaft	300 mL
Ananas	400 g, gehackt	60 mL plus 15 mL Limonensaft	300 mL
Heidelbeere	500 g	60 mL plus 15 mL Limonensaft	300 mL

REZEPTE

MINZ-MANGO-SORBET

200 g Zucker
700 mL Vollmilch
60 mL Zuckersirup
3 reife Mangos, geschält,
entkernt und
zerhackt
30 mL frischer Limonen-
oder Zitronensaft
2 Teelöffel fein gehackte
frische Minze
(wenn gewünscht)

Zucker, Milch und Sirup in einen mittelgroßen Kochtopf vermengen. Bei mittlerer Hitze unter häufigem Rühren erhitzen, bis die Masse sehr heiß ist, aber nicht kocht. Den Topf vom Herd nehmen und beiseitestellen.

Mangos und Limonensaft in die Arbeitsschüssel des Food Processors geben. Mit dem Vielzweckmesser verarbeiten, bis keine Stückchen mehr zu sehen sind. Die Mangomischung und die Minze in die Milchmischung geben. Alles mindestens 8 Stunden abgedeckt im Kühlschrank abkühlen lassen.

Kühlbehälter, Rührarm und Antriebsadapter wie in der Anleitung beschrieben montieren. Geschwindigkeitsstufe 1 einstellen. Die Mischung aus einem Behälter mit Ausgießer in den Kühlbehälter gießen. Die Mischung 7 bis 12 Minuten, oder bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist, auf Stufe 1 vermengen. Das Sorbet direkt in Servierschälchen geben oder in einem luftdichten Behälter einfrieren.

Ergibt: 14 Portionen (120 mL pro Portion)

Pro Portion: etwa 130 Kalorien, 2 g Eiweiß,
29 g Kohlenhydrate, 2 g Gesamtfett, 1 g gesättigte Fette

GARANTIE UND KUNDENDIENST

KITCHENAID-GARANTIE FÜR DAS SPEISEEISZUBEHÖR

Garantiezeitraum:	KitchenAid erstattet die Kosten für:	KitchenAid übernimmt keine Kosten für:
Europa, Naher Osten und Afrika: 5KICA0WH Zwei Jahre Komplettgarantie ab dem Kaufdatum.	Ersatzteile und Arbeitskosten, um Materialschäden und Fertigungsfehler zu beheben. Die Reparatur muss von einem anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrum vorgenommen werden.	A. Reparaturen an Speiseeiszubehör, das für andere Zwecke als für die normale Speisenzubereitung im Haushalt eingesetzt werden. B. Reparaturen von Schäden, die durch Unfälle, Abänderungen, falsche bzw. missbräuchliche Verwendung und Installation und Betrieb unter Verletzung der geltenden elektrischen Vorschriften verursacht wurden.

KITCHENAID ÜBERNIMMT KEINERLEI GARANTIE FÜR NEBEN- UND FOLGEKOSTEN.

KUNDENDIENST

Wenn Sie Fragen haben oder ein KitchenAid-Kundendienstzentrum suchen, wenden Sie sich bitte an die folgenden Kontakte.

HINWEIS: Alle Reparatur- und Wartungsarbeiten sollten lokal von einem anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrum ausgeführt werden.

Für Deutschland:

Hotline:

Gebührenfreie Telefonberatung unter: 0800 5035005

E-Mail-Kontakt

Besuchen Sie www.Kitchenaid.de und klicken Sie unten auf der Seite auf „Kontakt“.

Adresse:

KitchenAid Europa, Inc.

Postfach 19

B-2018 ANTWERPEN 11

BELGIEN

Rufnummer für allgemeine Fragen:



00800 3810 4026

Weitere Informationen erhalten Sie auf unserer Website:
www.kitchenaid.eu

Sie finden diese Anleitung auch auf unserer Website www.kitchenaid.eu.

©2017 Alle Rechte vorbehalten. KITCHENAID und das Design der Küchenmaschine sind in den USA und anderen Ländern Markenzeichen.

KitchenAid

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