

KitchenAid®

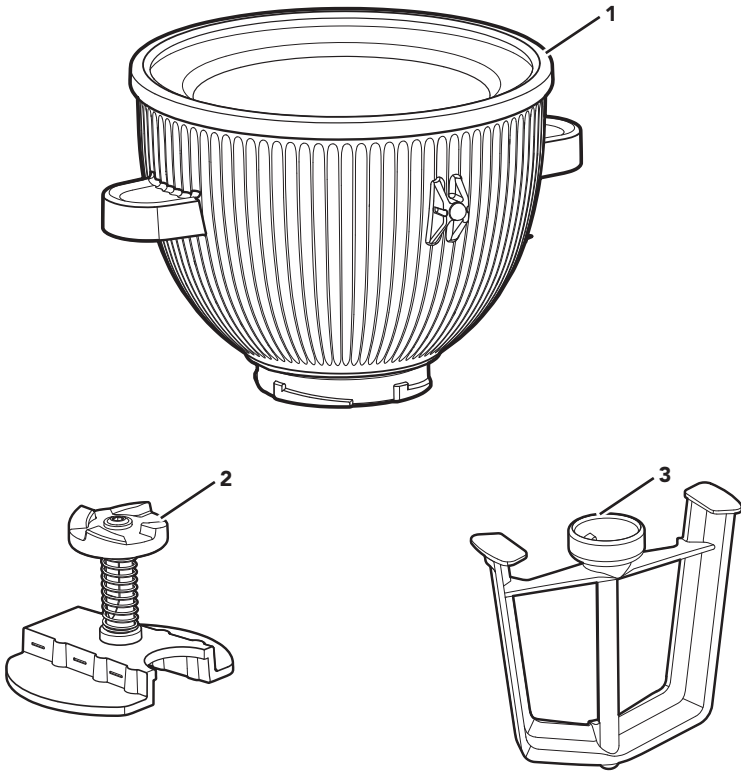
Ice Cream Maker Attachment KSMICM



PARTS AND FEATURES

NOTE: The Freeze Bowl must be completely frozen to make ice cream.

IMPORTANT: The Freeze Bowl is not dishwasher-safe. Hand wash only.



- 1 Freeze Bowl
- 2 Drive Assembly

- 3 Dasher

NOTE: The Freeze Bowl is compatible with all Tilt Head Mixers except for models KSM3316, KSM3317. Also compatible with all Bowl-Lift Mixers except for models 5KPM5, 5K5, 4KSM5, K5SS, KSM5, KSM50, KSM500, 3KSM5, 9KSM5, and KSM450.

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 Stand Mixer in water or other liquid.
3. This appliance is not intended for use by children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Close supervision is necessary when this or any appliance is used near children.
5. Turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts, and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
6. Avoid contacting moving parts. Keep fingers out of hopper inlet and discharge opening.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorized Service Facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
8. The use of attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electric shock, or injury.
9. Do not use the Stand Mixer outdoors.
10. Do not let the cord hang over the edge of table or counter.
11. Do not let the cord contact hot surfaces, including the stove.

PRODUCT SAFETY

12. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beaters during operation to reduce the risk of injury to persons, or damage to the mixer.
13. Remove beaters from mixer before washing.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

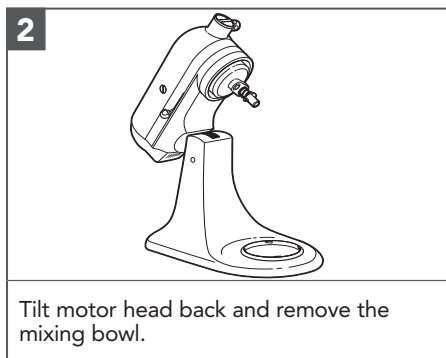
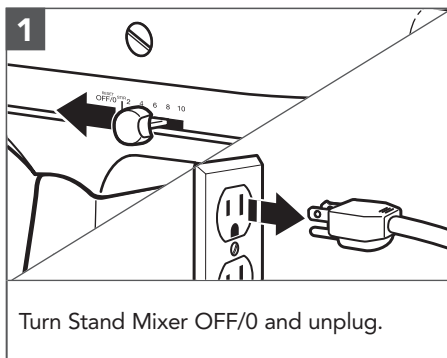
This product is designed for household use only.

PRODUCT USAGE

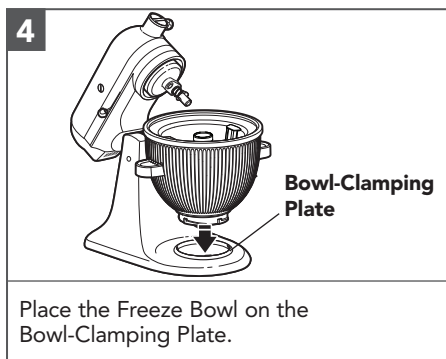
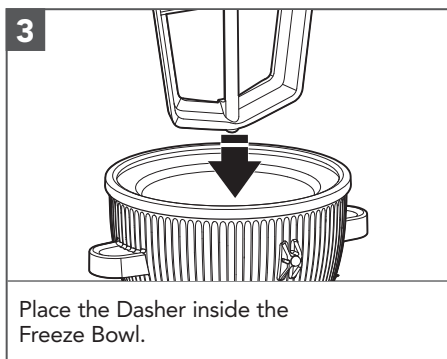
ATTACHING THE ICE CREAM MAKER FOR TILT-HEAD MIXERS

Before first use

The Freeze Bowl must be washed by hand. The Dasher and Drive Assembly are dishwasher-safe.



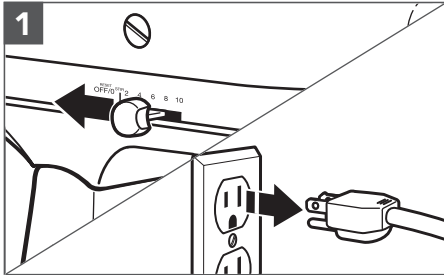
IMPORTANT: Before first use, set freezer to its coldest setting and store the Ice Cream Bowl in the freezer for a minimum of 16 hours. Do not pour ice cream batter into the Freeze Bowl until all parts are assembled and the mixer is running.



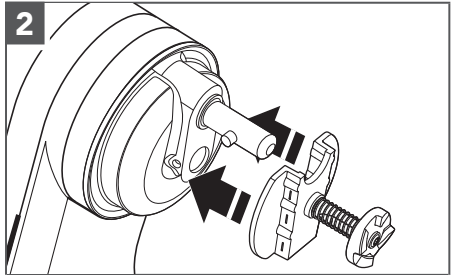
NOTE: Use the Freeze Bowl immediately upon removal from freezer, as it begins to thaw once removed.

PRODUCT USAGE

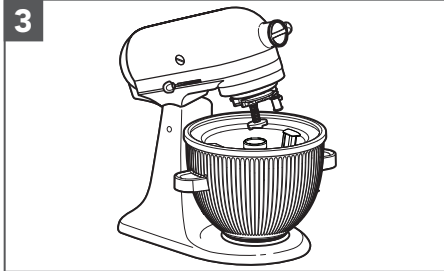
ATTACHING THE DRIVE ASSEMBLY FOR TILT-HEAD MIXERS



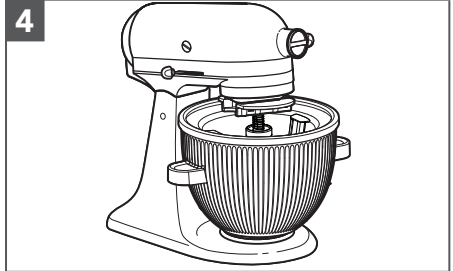
Be sure the Stand Mixer is OFF (0) and unplugged. Keep the motor head tilted back and put the Dasher and Freeze Bowl in place.



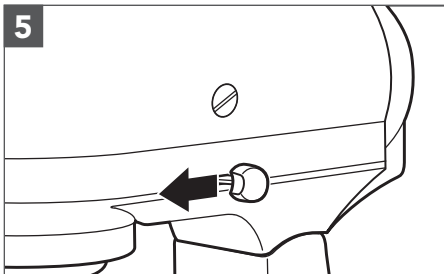
Place Drive Assembly onto the mixer, aligning the cutout with the mixer shaft.



Lower the motor head to engage the Drive Assembly with the Dasher. If the Drive Assembly doesn't engage the Dasher, slide the Drive Assembly either back or forward until it does engage the Dasher properly.



Make sure the motor head is down completely.



Place locking lever in the LOCK position. Before mixing, test the lock by attempting to raise the motor head.

PRODUCT USAGE

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

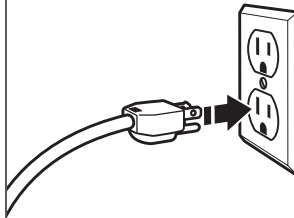
Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

6



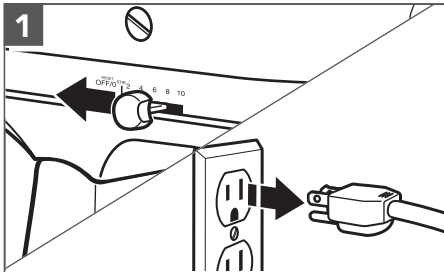
Plug the Stand Mixer into a grounded 3 prong outlet.

ATTACHING THE ICE CREAM MAKER FOR BOWL-LIFT MIXERS

Before first use

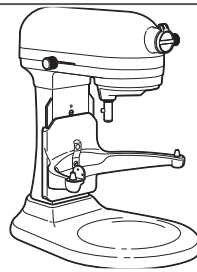
The Freeze Bowl must be washed by hand. The Dasher and Drive Assembly are dishwasher-safe.

1



Turn Stand Mixer OFF (0) and unplug.

2



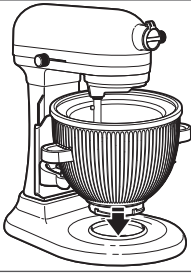
Place bowl-lift handle in down position and remove mixing Bowl.

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

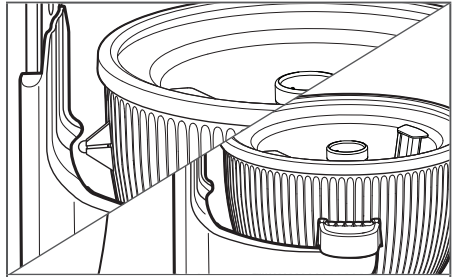
NOTE: Use the Freeze Bowl immediately upon removal from freezer, as it begins to thaw once removed.

PRODUCT USAGE

3

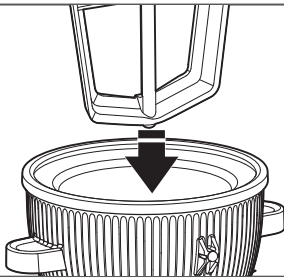


Fit the Freeze Bowl in place over the locating pins. Press down on the back of the Freeze Bowl until the bowl pin snaps into the spring latch.



NOTE: The Freeze Bowl is designed to fit most bowl-lift mixers. If the bowl pin at the back of the Bowl is too long to snap into the spring latch, remove and rotate the Bowl so the blank side faces the spring latch. Repeat step 3.

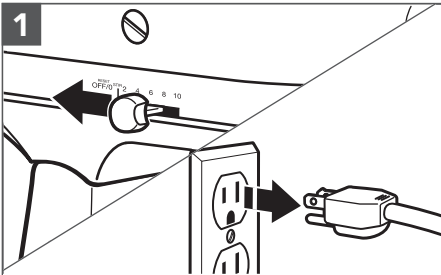
4



Place the Dasher inside the Freeze Bowl.

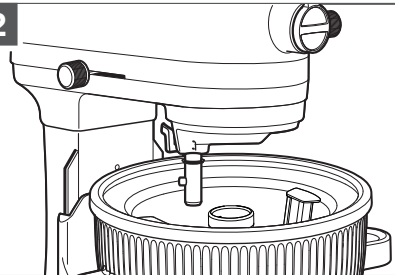
ATTACHING THE DRIVE ASSEMBLY FOR BOWL-LIFT MIXERS

1



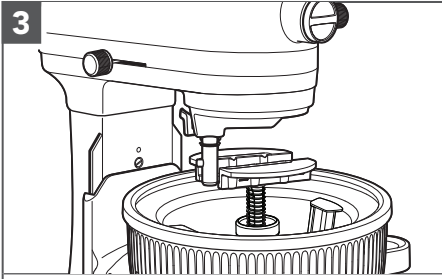
Be sure the Stand Mixer is OFF (0) and unplugged.

2

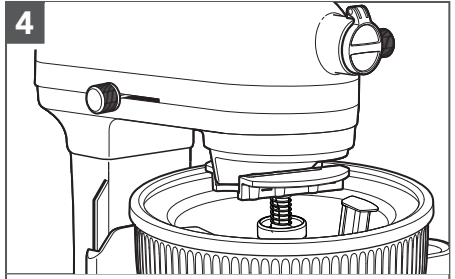


Make sure the bowl-lift handle is still in the down position and the Freeze Bowl and Dasher are in place.

PRODUCT USAGE



3 Place Drive Assembly onto the Dasher, aligning the cutout with the mixer shaft.



4 Raise the Bowl to connect the Drive Assembly to the Mixer.

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

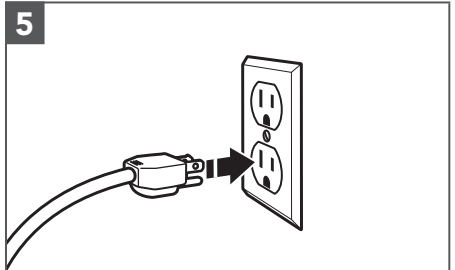
Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.



5 Plug the Stand Mixer into a grounded 3 prong outlet.

PRODUCT USAGE


MAKING ICE CREAM

IMPORTANT: Pouring batter into the Freeze Bowl before starting the Stand Mixer may cause the batter to freeze prematurely and lock the Dasher.

Before first use

Set freezer to coldest setting. Store the Freeze Bowl in the freezer for a minimum of 16 hours. Prepare ice cream batter in advance. Please see "Tips for Great Results".

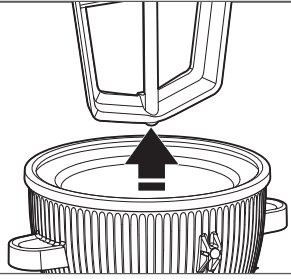
1



Off/0 Stir 2 4 6 8 10

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.

2



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

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.

PRODUCT USAGE

TIPS FOR GREAT RESULTS

- 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 16 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.
- 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.

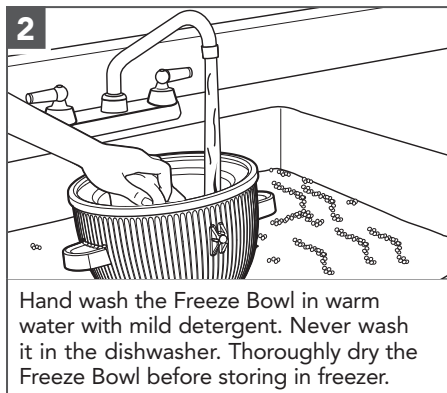
FOR DETAILED INFORMATION ON USING THE ICE CREAM MAKER ATTACHMENT

Visit www.kitchenaid.com for additional instructions with videos, inspiring recipes, and tips on how to use your Ice Cream Maker Attachment.

CARE AND CLEANING

CLEANING THE ICE CREAM MAKER ATTACHMENT

IMPORTANT: Allow the Freeze Bowl to reach room temperature before attempting to clean it.



FOR DETAILED INFORMATION ON CLEANING THE ICE CREAM MAKER ATTACHMENT

Visit www.kitchenaid.com for additional instructions with videos, inspiring recipes, and tips on how to use your Ice Cream Maker Attachment.

WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let foods that contain perishable ingredients such as eggs, dairy products, and meats remain unrefrigerated for more than one hour.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

FRENCH VANILLA ICE CREAM

Servings: 1 quart (about 4-5 large scoops)

Prep Time: 10 minutes

Cook Time: 10 minutes

Chill Time: 2 hours

Churn Time: 15-20 minutes

Freeze Time: 3-4 hours or overnight

Special Equipment: Frozen KitchenAid® Ice Cream bowl; spatula; saucepan; freezer safe container

Ingredients:

- 1¼ cups (300ml) half-and-half
- 4 (72g) egg yolks
- 1/2 cup (100g) sugar
- 1¼ cups (300ml) whipping cream
- 2 teaspoons (8g) vanilla
- Pinch of salt

1. Heat half-and-half in a medium saucepan over medium heat, stirring often, until bubbles form around the edge of the pan. Do not boil. Remove from heat.
2. Attach the flat beater to your KitchenAid® stand mixer. Place the

egg yolks and sugar in the stand mixer bowl and beat on low for about 1 minute, or until well blended and slightly thickened. Very gradually add in the warm half-and-half on low; mix until blended. Return mixture to the same saucepan; cook over medium heat, stirring constantly, until small bubbles form around the edge and mixture is steamy. Do not boil. Transfer mixture to a large bowl. Gently stir in cream, vanilla and salt, then cover and refrigerate 2 hours, or until cold.

3. Attach the frozen KitchenAid® Ice Cream bowl and dasher to the stand mixer. Turn mixer to stir, and pour cold mixture into bowl with the mixer running. Allow mixer to stir the ice cream mixture for 15-20 minutes, or until it reaches the consistency of soft-serve ice cream.
4. Transfer ice cream to an airtight container; freeze several hours or until firm.


Makes roughly 1 quart of ice cream.

For more recipes, visit www.KitchenAid.com.

WARRANTY AND SERVICE

KITCHENAID® ICE CREAM MAKER ATTACHMENT WARRANTY FOR THE 50 UNITED STATES, THE DISTRICT OF COLUMBIA, PUERTO RICO, AND CANADA

This warranty extends to the purchaser and any succeeding owner for Ice Cream Maker Attachments operated in the 50 United States, the District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.

Length of Warranty:	One Year Full Warranty from date of purchase.
KitchenAid Will Pay for Your Choice of: 	Hassle-Free Replacement of your Ice Cream Maker Attachment. See the next page for details on how to arrange for service, or call the Customer eXperience Center toll-free at 1-800-541-6390 . OR The replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials and workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.
KitchenAid Will Not Pay for:	<ul style="list-style-type: none">A. Repairs when your Ice Cream Maker Attachment is used in other than normal single family home use.B. Damage resulting from accident, alteration, misuse or abuse.C. Any shipping or handling costs to deliver your Ice Cream Maker Attachment to an Authorized Service Center.D. Replacement parts or repair labor costs for Ice Cream Maker Attachments operated outside the 50 United States, District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.
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.	

WARRANTY AND SERVICE

HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY – 50 UNITED STATES, DISTRICT OF COLUMBIA, AND PUERTO RICO

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of KitchenAid that, if your Ice Cream Maker Attachment 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 Attachment returned to us. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty.

If your Ice Cream Maker Attachment should fail within the first year of ownership, simply call our toll-free Customer eXperience

Center at **1-800-541-6390** Monday through Friday. Please have your original sales receipt available when you call. Proof of purchase will be required to initiate the claim. Give the consultant your complete shipping address (no P.O. Box numbers, please.)

When you receive your replacement Ice Cream Maker Attachment, use the carton, packing materials, and prepaid shipping label to pack up your original Ice Cream Maker Attachment and send it back to KitchenAid.

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 Attachment should fail within the first year of ownership, we will replace your Ice Cream Maker Attachment with an identical or comparable replacement. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty.

If your Ice Cream Maker Attachment should fail within the first year of ownership, simply call our toll-free Customer eXperience

Center at **1-800-807-6777** Monday through Friday. Please have your original sales receipt available when you call. Proof of purchase will be required to initiate the claim. Give the consultant your complete shipping address.

When you receive your replacement Ice Cream Maker Attachment, use the carton, packing materials, and prepaid shipping label to pack up your original Ice Cream Maker Attachment and send it back to KitchenAid.

ARRANGING FOR SERVICE AFTER THE WARRANTY EXPIRES, OR ORDERING ACCESSORIES AND REPLACEMENT PARTS

In the United States and Puerto Rico:

For service information, or to order accessories or replacement parts, call toll-free at **1-800-541-6390** or write to:

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

Outside the United States and Puerto Rico:

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

For service information in Canada:

Call toll-free **1-800-807-6777**.

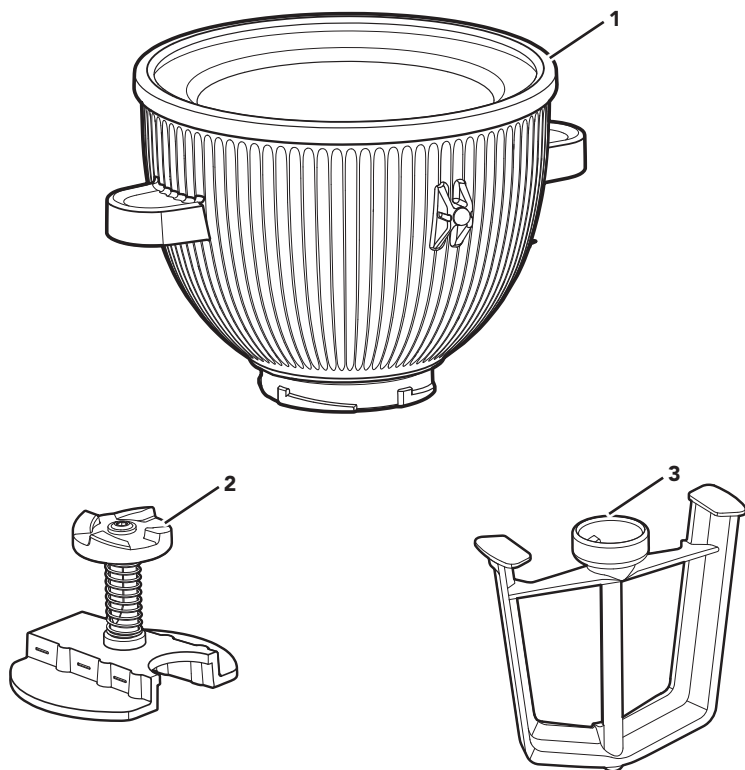
For service information in Mexico:

Call toll-free **01-800-0022-767**.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

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

IMPORTANT : Le bol isotherme n'est pas lavable au lave-vaisselle. Laver à la main uniquement.



1 Bol isotherme

3 Palette

2 Bloc d'entraînement

REMARQUE : Le bol isotherme est compatible avec les batteurs à tête inclinable, sauf les modèles KSM3316 et KSM3317. Il est aussi compatible avec les batteurs avec élévateur de bol, sauf les modèles 5KPM5, 5K5, 4KSM5, K5SS, KSM5, KSM50, KSM500, 3KSM5, 9KSM5 et KSM450.

SÉCURITÉ DU PRODUIT

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.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, certaines précautions élémentaires de sécurité doivent toujours être observées, incluant les suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Pour éviter tout risque de décharge électrique, ne pas immerger le batteur sur socle dans de l'eau ou tout autre liquide.
3. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants ou des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant pas suffisamment d'expérience. Une surveillance attentive s'impose lorsqu'on utilise un appareil ménager à proximité d'enfants. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
4. Une surveillance attentive s'impose lorsqu'on utilise cet appareil ou tout autre appareil à proximité d'enfants.
5. S'assurer que l'appareil est éteint et débranché de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'y ajouter des pièces ou d'en enlever et avant de la nettoyer. Pour débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.
6. Éviter tout contact avec les pièces mobiles. Garder les doigts hors de l'entrée de la trémie et de l'orifice de décharge.
7. Ne pas faire fonctionner un appareil si le cordon ou la prise est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement, s'il tombe ou s'il est endommagé d'une quelconque façon. Retourner l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
9. Ne pas utiliser le batteur sur socle à l'extérieur.
10. Ne pas laisser le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir.

SÉCURITÉ DU PRODUIT

11. Ne pas laisser le cordon entrer en contact avec une surface chaude, y compris la cuisinière.
12. Tenir les mains, cheveux, vêtements et spatules ou autres ustensiles à l'écart du batteur lors de son fonctionnement afin de réduire le risque de blessures corporelles ou d'endommagement du batteur.
13. Retirer les fouets du batteur avant le nettoyage.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

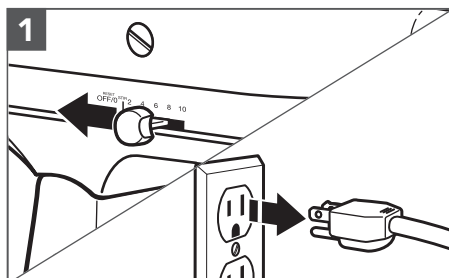
Ce produit est conçu uniquement pour un usage domestique.

UTILISATION DU PRODUIT

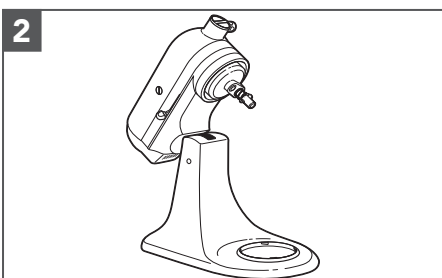
FIXER LA SORBETIÈRE AU BATTEUR À TÊTE INCLINABLE

Avant la première utilisation

Le bol isotherme doit être lavés à la main. La palette et l'ensemble d'entraînement sont lavables au lave-vaisselle.

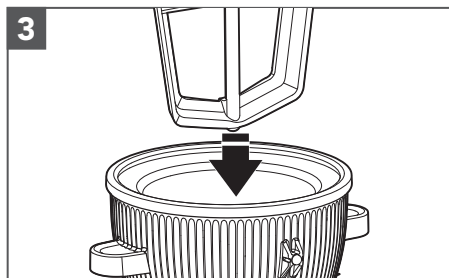


1 Éteindre le batteur sur socle (0) et le débrancher.

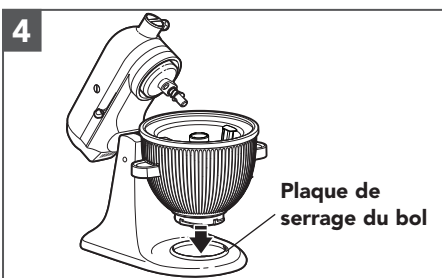


2 Incliner la tête du moteur vers l'arrière et retirer le bol mélangeur.

IMPORTANT : Avant la première utilisation, placer le congélateur à son réglage le plus froid et ranger le bol isotherme dans le congélateur pour un minimum de 16 heures. Ne pas placer la préparation à crème glacée dans le bol isotherme avant que toutes les pièces soient assemblées et que le batteur fonctionne.



3 Placer la palette dans le bol isotherme.

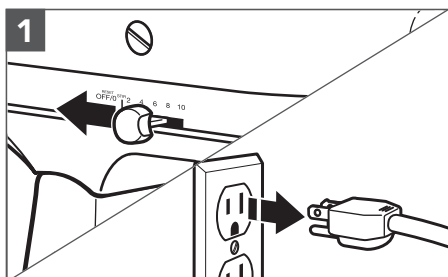


4 Placer le bol isotherme sur la plaque de serrage.

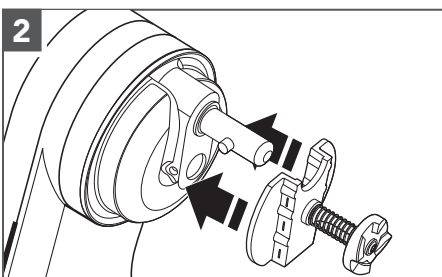
REMARQUE : Utiliser le bol isotherme immédiatement après l'avoir retiré du congélateur puisqu'il commence à se décongeler dès sa sortie.

UTILISATION DU PRODUIT

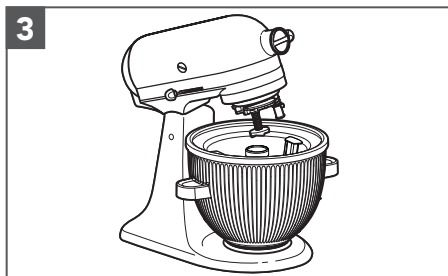
FIXER LE BLOC D'ENTRAÎNEMENT AU BATTEUR À TÊTE INCLINABLE



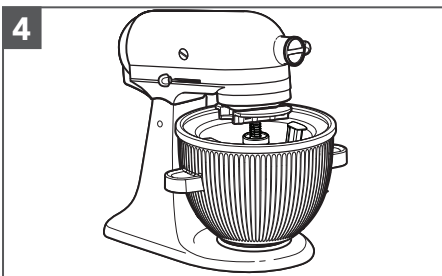
S'assurer que le batteur sur socle est sur off (arrêt) (0) et débrancher. Maintenir la tête du moteur inclinée vers l'arrière et placer la palette et le bol isotherme en place.



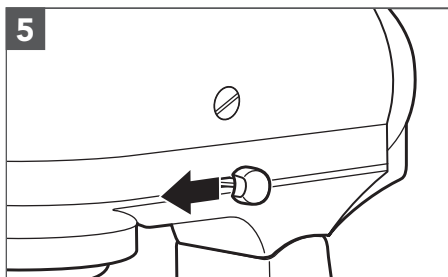
Placer le bloc d'entraînement sur le batteur, aligner l'ouverture avec l'arbre du batteur.



Abaisser la tête du moteur pour engager le bloc d'entraînement avec la palette. Si le bloc d'entraînement ne s'engage pas sur la palette, glisser le bloc d'entraînement vers l'arrière ou l'avant jusqu'à ce qu'il s'engage correctement sur la palette.



S'assurer que la tête du moteur est entièrement abaissée.



Placer le levier de verrouillage en position LOCK (verrouillé). Avant de mélanger, vérifier le verrouillage en essayant de lever la tête du moteur.

UTILISATION DU PRODUIT

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

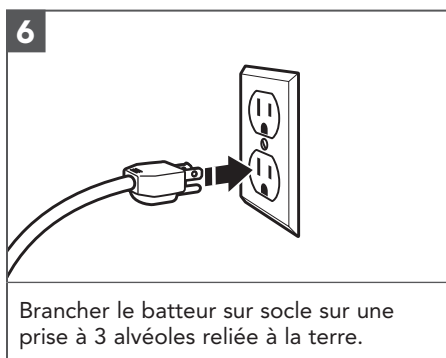
Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

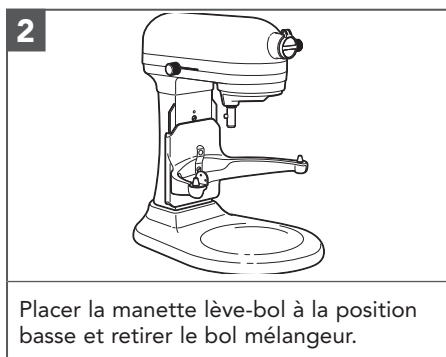
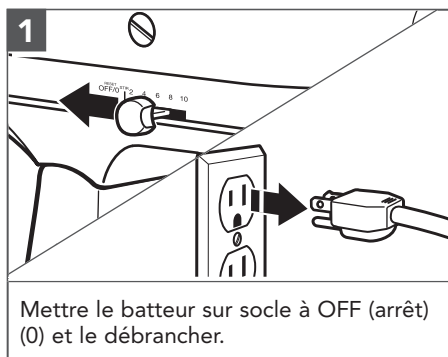
Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.



FIXER LA SORBETIÈRE SUR UN BATTEUR AVEC ÉLÉVATEUR DE BOL

Avant la première utilisation

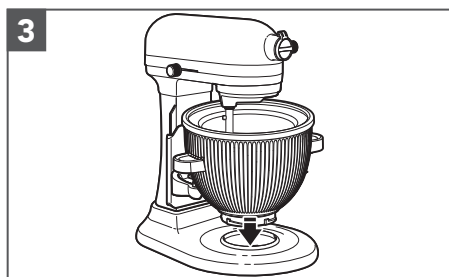
Le bol isotherme doivent être lavés à la main. La palette et l'ensemble d'entraînement sont lavables au lave-vaisselle.



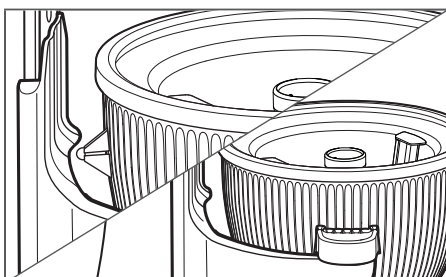
IMPORTANT : Ne pas placer la préparation à crème glacée dans le bol isotherme avant que toutes les pièces soient assemblées et que le batteur fonctionne.

REMARQUE : Utiliser le bol isotherme immédiatement après l'avoir retiré du congélateur puisqu'il commence à se décongeler dès sa sortie.

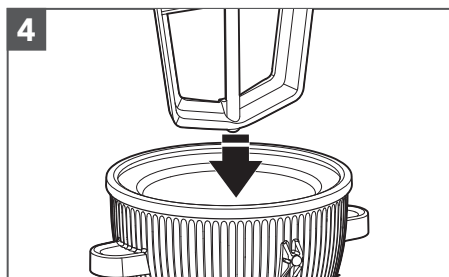
UTILISATION DU PRODUIT



3
Placer le bol isotherme sur les goupilles de positionnement. Appuyer sur l'arrière du bol isotherme jusqu'à ce que chaque goupille s'emboîte dans le loquet à ressort.

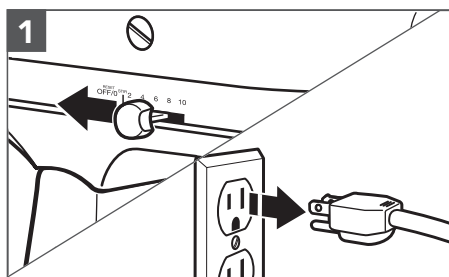


REMARQUE : Le bol isotherme est conçu pour être utilisé avec la majorité des batteurs avec élévateur de bol. Si la goupille située à l'arrière du bol est trop longue pour s'emboîter dans le loquet à ressort, retirer et faire tourner le bol pour que le côté lisse fasse face au loquet à ressort. Répéter l'étape 3.

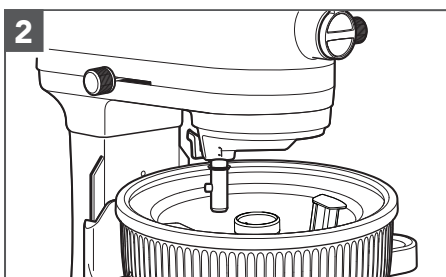


4
Placer la palette dans le bol isotherme.

FIXER LE BLOC D'ENTRAÎNEMENT AU BATTEUR AVEC ÉLÉVATEUR DE BOL

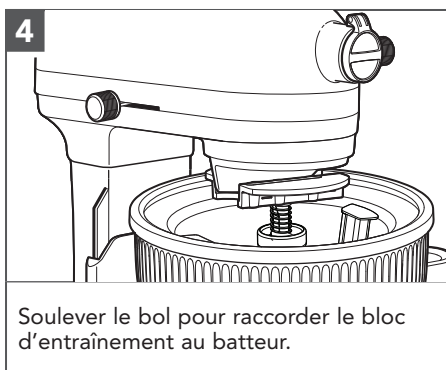
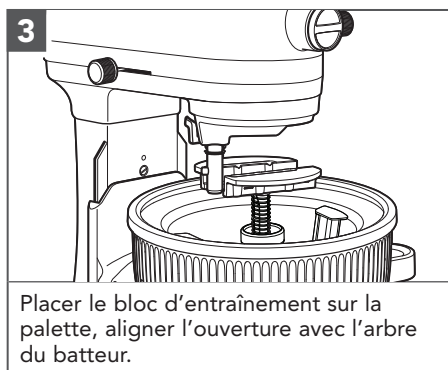


1
S'assurer que le batteur sur socle est sur OFF (arrêt) (0) et débrancher.




2
S'assurer que la manette lève-bol est toujours en position basse et que le bol isotherme et la palette sont en place.

UTILISATION DU PRODUIT



⚠ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

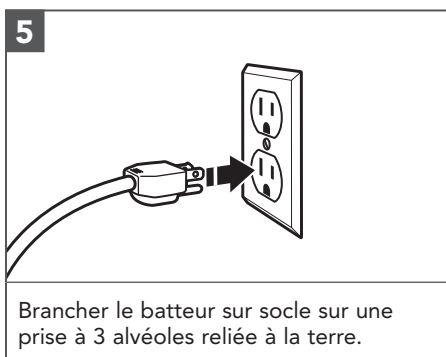
Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

Detailed description: A large black-bordered box containing a warning. At the top, the word 'AVERTISSEMENT' is written in white, bold, capital letters next to a white warning triangle icon. Below this is a black silhouette of a hand with a white lightning bolt striking the palm. Underneath the hand icon, the text 'Risque de choc électrique' is written in bold. This is followed by four lines of bold text: 'Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.', 'Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.', 'Ne pas utiliser un adaptateur.', and 'Ne pas utiliser un câble de rallonge.'. At the bottom of the box, a final line of bold text reads: 'Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.'



UTILISATION DU PRODUIT


PRÉPARER DE LA CRÈME GLACÉE

IMPORTANT : Verser la préparation à crème glacée dans le bol isotherme avant de mettre en marche le batteur sur socle peut faire geler prématurément la préparation et coincer la palette.

Avant la première utilisation

Placer le congélateur au réglage le plus froid. Ranger le bol isotherme dans le congélateur pendant un minimum de 16 heures. Préparer les ingrédients pour la crème glacée à l'avance. Consulter le point « Conseils d'utilisation pour de bons résultats ».

1



Off/0 Stir 2 4 6 8 10

Placer le batteur sur la vitesse « STIR » (mélanger) et verser la préparation pour crème glacée dans le bol isotherme; mélanger pendant 20 à 30 minutes ou jusqu'à obtention de la consistance désirée. Ajouter les ingrédients secs comme les fruits, noix, bonbons ou brisures de chocolat après 12 à 15 minutes de la procédure.

2



Retirer la palette et le bol isotherme, puis, à l'aide d'une spatule en caoutchouc ou d'une cuillère en plastique ou en bois, transférer la crème glacée dans un plat à dessert ou dans un contenant étanche pour le rangement.

REMARQUE : Une palette qui commence à glisser et à faire un bruit de cliquetis indique que la crème glacée est prête.

REMARQUE : La sorbetière permet de produire une crème glacée à la texture soyeuse. Pour obtenir une consistance plus ferme, ranger la crème glacée au congélateur dans un contenant étanche peu profond pour 2 à 4 heures.

IMPORTANT : Ne pas laisser la crème glacée dans le bol isotherme pour la ranger dans le congélateur. Forcer avec une cuillère ou un ustensile en métal pour sortir la crème glacée peut endommager le bol isotherme.

UTILISATION DU PRODUIT

CONSEILS D'UTILISATION POUR DES RÉSULTATS IMPECCABLES

- Le bol isotherme doit être entièrement congelé pour préparer de la crème glacée ou d'autres desserts glacés.
- Pour obtenir de bons résultats, ranger le bol isotherme à l'arrière du congélateur, où la température est la plus froide, pendant au moins 16 heures. Placer le congélateur au réglage de température le plus froid aidera le bol isotherme à permettre de préparer rapidement une crème glacée plus ferme.
- Ranger en tout temps le bol isotherme dans le congélateur permet de préparer votre dessert glacé en un instant.
- Pour les recettes demandant de la cuisson, laisser le mélange refroidir complètement au réfrigérateur.
- Toutes les recettes de préparations doivent être entièrement refroidies au réfrigérateur avant de préparer de la crème glacée.
- Lors de la préparation d'une recette de crème glacée dans laquelle des ingrédients secs comme des fruits, noix, bonbons ou brisures de chocolat sont utilisés, il est préférable d'attendre les deux dernières minutes de la procédure avant de les ajouter.
- La préparation de crème glacée s'effectue en deux étapes : conversion et maturation. Mélanger les ingrédients jusqu'à l'obtention de crème glacée constitue la procédure de conversion. À cette étape, la consistance de la crème glacée est molle. La procédure de maturation se déroule dans le congélateur, elle permet de faire durcir la crème glacée pendant 2 à 4 heures.
- Utiliser les vitesses de mélange recommandées. Une vitesse plus rapide ralentira la procédure de conversion.
- Le volume de la préparation gonfle de façon importante pendant la procédure de conversion.
- Le volume initial des ingrédients ne devrait pas dépasser 46 oz (1,4 L), ce qui permet de produire 2 pte (1,9 L) de crème glacée.
- Garder en tête que la congélation réduit le goût sucré, les recettes ne goûteront donc pas aussi sucrées une fois congelées.

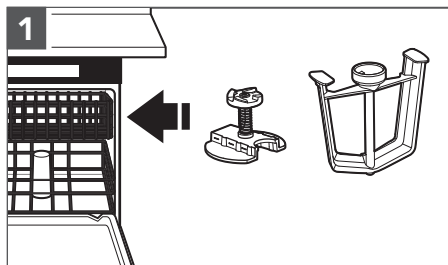
POUR OBTENIR DES INFORMATIONS DÉTAILLÉES SUR L'UTILISATION DE LA SORBETIÈRE

Visiter le www.kitchenaid.com pour obtenir des instructions supplémentaires incluant des vidéos, des recettes qui inspirent et des conseils sur la façon d'utiliser la sorbetière.

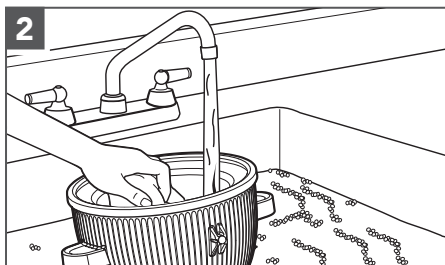
ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NETTOYAGE DE LA SORBETIÈRE

IMPORTANT : Laisser le bol isotherme réchauffer à la température de la pièce avant de le nettoyer.



La palette et l'ensemble d'entraînement sont lavables au lave-vaisselle; panier supérieur seulement.



Laver à la main le bol isotherme dans de l'eau tiède et savonneuse. Ne jamais laver cette pièce dans le lave-vaisselle. Bien sécher le bol isotherme avant de le placer au congélateur.

POUR OBTENIR DES INFORMATIONS DÉTAILLÉES SUR LE NETTOYAGE DE LA SORBETIÈRE

Visiter le www.kitchenaid.com pour obtenir des instructions supplémentaires incluant des vidéos, des recettes qui inspirent et des conseils sur la façon d'utiliser la sorbetière.

RECETTES

AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments contenant des ingrédients périssables tels qu'oeufs, produits laitiers et viandes hors du réfrigérateur pendant plus d'une heure.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

CRÈME GLACÉE À LA VANILLE FRANÇAISE

Portions : 1 pinte (environ 4 à 5 grandes boules)

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Temps de refroidissement : 2 heures

Temps de barattage : 15 à 20 minutes

Temps de congélation : 3 à 4 heures ou la nuit entière

Équipement spécial : Bol de crème glacée KitchenAid® surgelé; spatule; casserole; conteneur de congélation

Ingrédients :

- 1 ¼ tasses (300 mL) de demi-crème
- 4 (72 g) jaunes d'œuf
- 1/2 tasse (100 g) de sucre
- 1 ¼ tasses (300 mL) de crème à fouetter
- 2 c. à thé (8 g) de vanille
- Pincée de sel

1. Faire chauffer la demi-crème dans une casserole moyenne à feu moyen, en remuant souvent, jusqu'à ce que des bulles se forment autour du bord de la casserole. Ne pas faire bouillir. Retirer du feu.
2. Fixer le batteur plat à votre batteur sur socle KitchenAid®. Placer les jaunes d'œufs et le sucre dans le bol du batteur sur socle et battre à

feu doux pendant environ 1 minute, ou jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé et légèrement épaissi. Ajouter très progressivement la demi-crème chaude à feu doux; mélanger jusqu'à homogénéité. Retourner la demi-crème dans la même casserole; cuire à feu moyen jusqu'à ce que de petites bulles se forment sur le contour et que le mélange soit vaporeux. Remuer souvent. Ne pas faire bouillir. Transférer le mélange dans un grand bol. Incorporer délicatement la crème, la vanille et le sel, puis couvrir et réfrigérer pendant 2 heures, ou jusqu'à ce qu'il soit froid.

3. Fixer le bol de crème glacée KitchenAid® congelé et la palette au batteur sur socle. Faire remuer le mélange, puis verser le mélange froid dans le bol avec le batteur en marche. Laisser le batteur remuer le mélange de crème glacée pendant 15 à 20 minutes, ou jusqu'à ce qu'il atteigne la consistance d'une crème glacée molle.
4. Transférer la crème glacée dans un récipient hermétique; congeler plusieurs heures ou jusqu'à ce que la crème glacée soit ferme.


Donne environ 1 litre de crème glacée.

Pour obtenir d'autres recettes, visiter le www.KitchenAid.com.

GARANTIE ET SERVICE

GARANTIE DE LA SORBETIÈRE DE KITCHENAID® POUR LES 50 ÉTATS DES ÉTATS-UNIS, LE DISTRICT FÉDÉRAL DE COLUMBIA, PORTO RICO ET CANADA

La présente garantie couvre l'acheteur et les propriétaires suivants de la sorbetière lorsqu'elle est utilisée dans les 50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia, à Porto Rico et au Canada.

Durée de la garantie :	Garantie complète d'un an à compter de la date d'achat.
KitchenAid prendra en charge les éléments suivants à votre choix : 	Remplacement sans difficulté de la sorbetière. Voir la page suivante pour plus de détails concernant la procédure à suivre pour un dépannage, ou appeler le numéro sans frais 1 800 541-6390 du Centre eXpérience à la clientèle. OU Le coût des pièces de rechange et de la main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. L'intervention de dépannage doit être effectuée par un centre de dépannage KitchenAid agréé.
KitchenAid ne paiera pas pour :	A. Les réparations lorsque la sorbetière est utilisée à des fins autres qu'un usage domestique unifamilial normal. B. Les dommages causés par : accident, altération, mauvaise utilisation ou abus. C. Tout frais d'expédition ou de manutention pour livrer la sorbetière dans un centre de réparation autorisé. D. Les frais des pièces de rechange ou de main-d'œuvre pour les accessoires de la sorbetière lorsqu'elle est utilisée à l'extérieur des 50 États des États-Unis, du district fédéral de Columbia, de Porto Rico et du Canada.

CLAUDE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS DANS LA MESURE APPLICABLE LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT EXCLUES DANS LA MESURE AUTORISÉE PAR LA LOI. TOUTE GARANTIE IMPLICITE POUVANT ÊTRE IMPOSÉE PAR LA LOI EST LIMITÉE À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS LA LIMITATION DE LA DURÉE DE VALIDITÉ DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER; PAR CONSÉQUENT, LES LIMITATIONS OU EXCLUSIONS STIPULÉES DANS LES PRÉSENTES PEUVENT NE PAS ÊTRE APPLICABLES.

SI CE PRODUIT NE FONCTIONNE PAS TEL QUE GARANTI, LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT CONSISTE À EN OBTENIR LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. KITCHENAID ET KITCHENAID CANADA DÉCLINENT TOUTE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre.

GARANTIE ET SERVICE

GARANTIE DE REMPLACEMENT SANS DIFFICULTÉ POUR LES 50 ÉTATS DES ÉTATS-UNIS, LE DISTRICT FÉDÉRAL DE COLUMBIA ET PORTO RICO

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de KitchenAid que, si la sorbetière cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son achat, KitchenAid livrera gratuitement à votre porte un appareil de remplacement identique ou comparable et prendra les dispositions nécessaires pour que la sorbetière « défailante » nous soit retournée. L'appareil de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an. Si les accessoires de votre sorbetière cessent de fonctionner durant la première

année suivant leur acquisition, il vous suffit d'appeler notre Centre eXpérience clientèle au **1 800 541-6390**, du lundi au vendredi. Veuillez avoir l'original de votre reçu de vente à portée de main au moment de votre appel. Une preuve d'achat est indispensable pour que votre réclamation puisse être traitée. Fournissez votre adresse de livraison complète au représentant (aucune postale.) Après avoir reçu votre sorbetière de remplacement, utiliser le carton, les matériaux d'emballage et l'étiquette d'expédition prépayée pour emballer la sorbetière d'origine et la renvoyer à KitchenAid.

GARANTIE DE REMPLACEMENT SANS DIFFICULTÉ POUR LE CANADA

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes rigoureuses de la marque KitchenAid que si la sorbetière cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition, nous remplacerons la sorbetière par un appareil identique ou comparable. L'appareil de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an. Si les accessoires de la sorbetière cessent de fonctionner durant la première année suivant leur acquisition, il vous suffit d'appeler notre Centre d'eXpérience à la clientèle

au **1 800 807-6777**, du lundi au vendredi. Veuillez avoir l'original de votre reçu de vente à portée de main au moment de votre appel. Une preuve d'achat est indispensable pour que votre réclamation puisse être traitée. Il vous faudra fournir votre adresse de livraison complète au représentant. Après avoir reçu votre sorbetière de remplacement, utiliser le carton, les matériaux d'emballage et l'étiquette d'expédition prépayée pour emballer la sorbetière d'origine et la renvoyer à KitchenAid.

OBTENIR UN DÉPANNAGE UNE FOIS LA GARANTIE EXPIRÉE OU COMMANDER DES ACCESSOIRES ET DES PIÈCES DE RECHANGE

Aux États-Unis et à Porto Rico :

Pour des informations sur le service de dépannage ou pour commander des accessoires ou des pièces de rechange, composer le numéro sans frais **1 800 541-6390** ou écrire à :

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

En dehors des États-Unis et de Porto Rico :

Consulter le revendeur KitchenAid ou le détaillant auprès duquel la sorbetière été achetée pour obtenir des informations sur le service de dépannage.

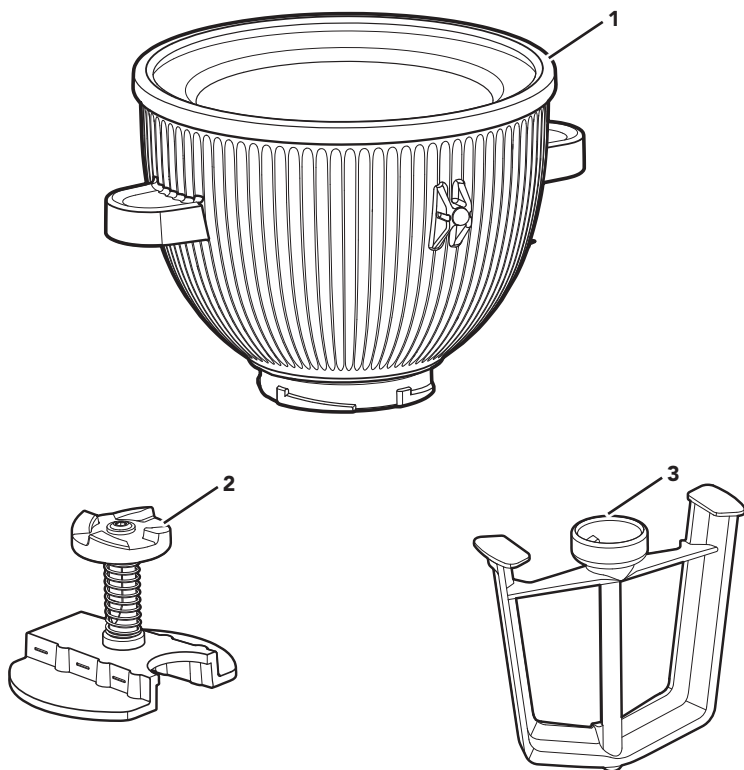
Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Canada :
Composer sans frais le **1 800 807-6777**.

Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Mexique :
Composer sans frais le **01 800 0022-767**.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

NOTA: El Tazón para Helado debe estar completamente congelado para hacer helados.

IMPORTANTE: El Tazón para Helado no es apto para lavavajillas. Lavar a mano únicamente.



1 Tazón para Helado

3 Batidor

2 Unidad de transmisión

NOTA: El Tazón para Helado es compatible con todas las batidoras con cabeza inclinable, con excepción de los modelos KSM3316 y KSM3317. También es compatible con todas las batidoras con tazón que se levanta, excepto para los modelos 5KPM5, 5K5, 4KSM5, K5SS, KSM5, KSM50, KSM500, 3KSM5, 9KSM5 y KSM450.

SEGURIDAD DEL PRODUCTO

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 alerta 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.

MEDIDAS DE PRECAUCIÓN IMPORTANTES

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

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no ponga la batidora con base en agua ni en ningún otro líquido.
3. Este electrodoméstico no está diseñado para ser usado por niños o personas con capacidad física, sensorial o mental disminuida o que tengan falta de experiencia o conocimiento. Se debe supervisar atentamente cuando se utilice cualquier electrodoméstico cerca de niños. Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con el electrodoméstico.
4. Es necesario supervisar cuidadosamente cuando este o cualquier aparato se usen cerca de niños.
5. Apague el electrodoméstico, luego desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de armar o desarmar las piezas, y antes de limpiarlo. Para desenchufarlo, tome el enchufe y retírelo del tomacorriente. Nunca tire del cable eléctrico.
6. Evite tocar las piezas que estén en movimiento. Mantenga los dedos fuera de la entrada de la tolva y la apertura de descarga.
7. No utilice ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado, si el electrodoméstico no ha funcionado correctamente, si se ha caído o si está dañado de alguna forma. Devuelva el aparato al lugar de servicio técnico autorizado más cercano para la inspección, la reparación o el ajuste eléctrico o mecánico.
8. El uso de accesorios no recomendados ni vendidos por KitchenAid puede provocar un incendio, una descarga eléctrica o lesiones.
9. No utilice la batidora con base en exteriores.

SEGURIDAD DEL PRODUCTO

10. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador.
11. No permita que el cable toque las superficies calientes, incluida la estufa.
12. Mantenga las manos, el cabello, la ropa, así como también las espátulas y otros utensilios, lejos de los batidores durante el funcionamiento, para reducir el riesgo de heridas a personas y/o daños a la batidora.
13. Retire los batidores antes de lavar.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

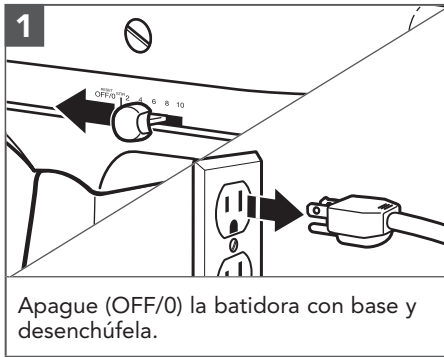
Este producto está diseñado únicamente para uso doméstico.

USO DEL PRODUCTO

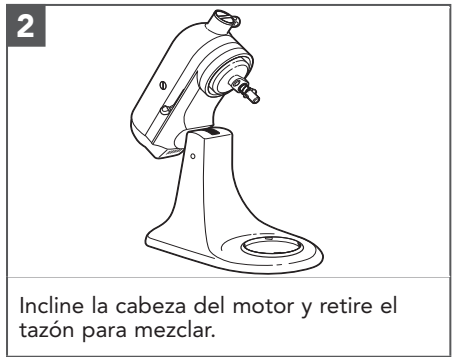
CÓMO CONECTAR LA FÁBRICA DE HELADOS A LA BATIDORA DE CABEZA INCLINABLE

Antes del primer uso

El Tazón para Helado deben lavarse a mano. El batidor y la unidad de transmisión pueden lavarse en el lavavajillas.



Apague (OFF/0) la batidora con base y desenchúfela.



Incline la cabeza del motor y retire el tazón para mezclar.

IMPORTANTE: Antes del primer uso, configure el congelador en su ajuste más frío y guarde ahí el Tazón para Helado por un mínimo de 16 horas. No vierta la mezcla de helado en el Tazón para Helado hasta que todas las piezas estén montadas y la batidora esté funcionando.



Coloque el mezclador dentro del Tazón para Helado.

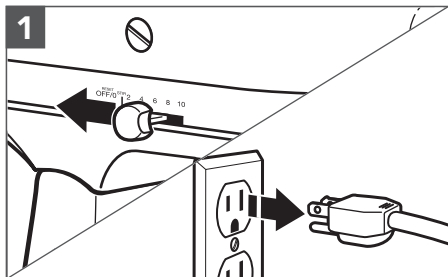


Coloque el Tazón para Helado en la placa de fijación.

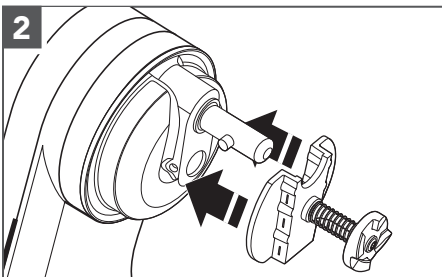
NOTA: Use el Tazón para Helado inmediatamente después de sacarlo del congelador, ya que empieza a derretirse una vez que lo saca.

USO DEL PRODUCTO

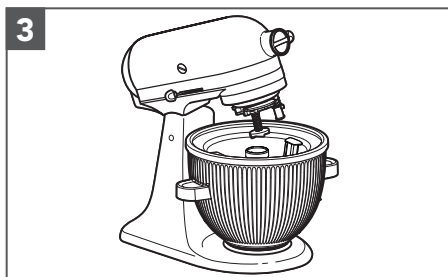
CÓMO CONECTAR LA UNIDAD DE TRANSMISIÓN A LA BATIDORA DE CABEZA INCLINABLE



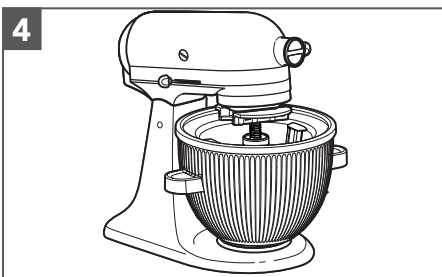
Asegúrese de que la batidora con base esté en la posición OFF (0) (Apagado [0]) y desenchufe. Mantenga la cabeza del motor inclinada hacia atrás y ponga el mezclador y el Tazón para Helado en su lugar.



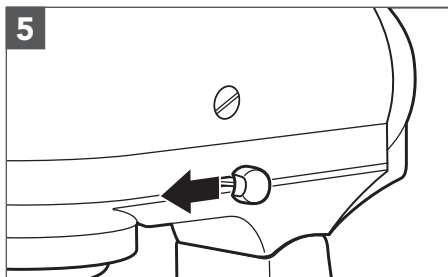
Coloque la unidad de transmisión en la batidora, alineando la muesca con el eje de la batidora.



Baje la cabeza del motor para enganchar la unidad de transmisión con el mezclador. Si el mezclador no se engancha en la unidad de transmisión, deslice la cabeza hacia atrás o hacia delante hasta que el mezclador se enganche correctamente.



Asegúrese de que la cabeza del motor esté completamente abajo.



Coloque la palanca de bloqueo a la posición de bloqueo. Antes de mezclar, intente levantar la cabeza del motor para comprobar que está bloqueada.

USO DEL PRODUCTO

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

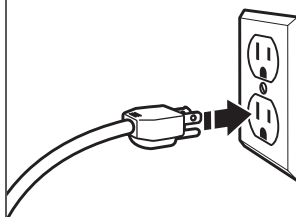
No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.

6



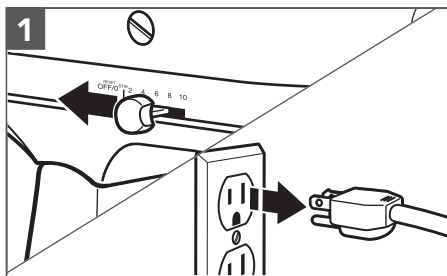
Enchufe la batidora con base en un tomacorriente de 3 terminales con descarga a tierra.

ESPAÑOL

CÓMO CONECTAR LA FÁBRICA DE HELADOS A LA BATIDORA DE TAZÓN LEVANTABLE

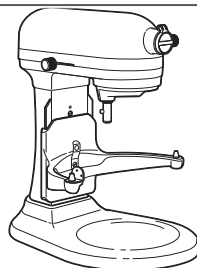
Antes del primer uso

El Tazón para Helado deben lavarse a mano. El batidor y la unidad de transmisión pueden lavarse en el lavavajillas.



Coloque la batidora con base en la posición OFF (0) (Apagado [0]) y desenchufe.

2

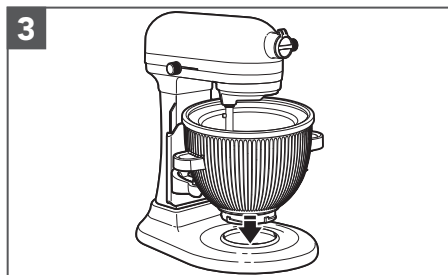


Coloque la manija del tazón que se levanta en la posición baja y quite el Tazón para Helado.

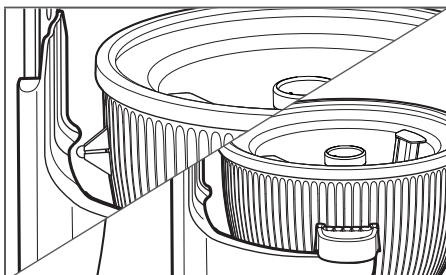
IMPORTANTE: No vierta la mezcla de helado en el Tazón para Helado hasta que todas las piezas estén montadas y la batidora esté funcionando.

NOTA: Use el Tazón para Helado inmediatamente después de sacarlo del congelador, ya que empieza a derretirse una vez que lo saca.

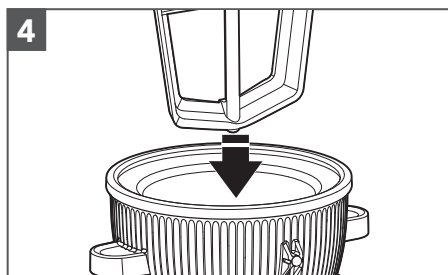
USO DEL PRODUCTO



3
Acomode el Tazón para Helado en su lugar sobre los pasadores de localización. Presione hacia abajo en la parte posterior del Tazón para Helado hasta que el pasador del tazón encaje en el pestillo de resorte.

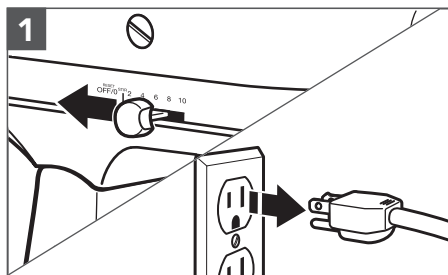


NOTA: El Tazón para Helado está diseñado para adaptarse a la mayoría de las batidoras de tazón levantara. Si el pasador en la parte posterior del tazón es demasiado largo para encajar en el pestillo de resorte, retire y gire el tazón de modo que el lado en blanco mire hacia el pestillo. Repita el paso 3.

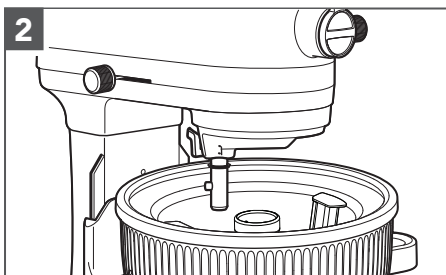


4
Coloque el mezclador dentro del Tazón para Helado.

CÓMO COLOCAR LA UNIDAD DE TRANSMISIÓN PARA LA BATIDORA DE TAZÓN LEVANTABLE

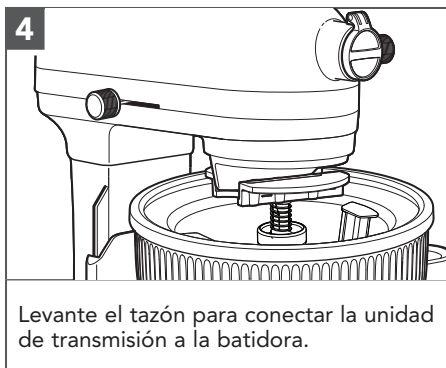
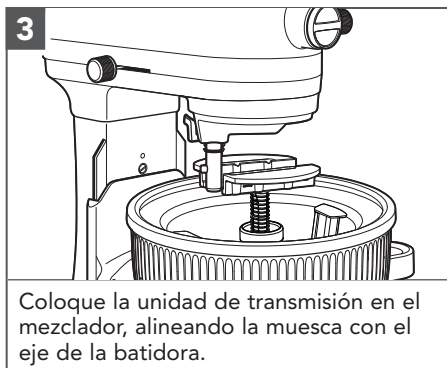


1
Asegúrese de que la batidora con base esté en la posición OFF (0) (Apagado [0]) y desenchufe.




2
Asegúrese de que la manija de elevación del tazón todavía esté abajo y que el Tazón para Helado y el mezclador estén en su lugar.

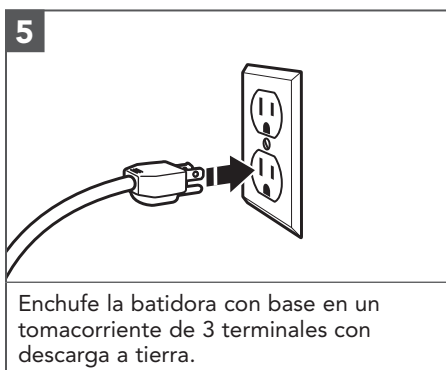
USO DEL PRODUCTO



⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico
Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.
No quite la terminal de conexión a tierra.
No use un adaptador.
No use un cable eléctrico de extensión.
No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.



USO DEL PRODUCTO

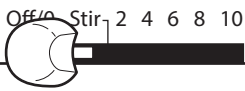
PARA HACER HELADO

IMPORTANTE: Si vierte la mezcla en el Tazón para Helado antes de encender la batidora con base, es posible que la mezcla se congele prematuramente y bloquee el mezclador.

Antes del primer uso

Programa el congelador en el ajuste más frío. Guarde el Tazón para Helado en el congelador por un mínimo de 16 horas. Prepare la mezcla para el helado con anticipación. Consulte "Consejos para obtener grandes resultados".

1



Off/0 Stir 2 4 6 8 10

Ponga la batidora a velocidad "STIR" (Revolver) y vierta la mezcla de helado en el Tazón para Helado; mezcle 20-30 minutos, o hasta obtener la consistencia deseada. Añada cualquier ingrediente sólido como frutas, nueces, dulces o chispas de chocolate, después de 12-15 minutos del proceso de mezclado.

2



Retire el mezclador y el Tazón para Helado y, con una espátula de goma o una cuchara de plástico o madera, transfiera el helado a los platos de postre o aun contenedor hermético para guardarlo.

NOTA: Si el mezclador empieza a resbalarse y a hacer un sonido de clic, esto es un indicador auditivo de que el helado está listo.

NOTA: El accesorio de la fábrica de helados creará un helado de consistencia suave. Para obtener una consistencia más firme, guarde en helado en un contenedor hermético en el congelador por 2-4 horas.

IMPORTANTE: No guarde el helado en el Tazón para Helado en el congelador. Sacar el helado duro del Tazón para Helado con palas o utensilios de metal puede dañarlo.

USO DEL PRODUCTO

CONSEJOS PARA OBTENER LOS MEJORES RESULTADOS

- El Tazón para Helado debe estar completamente congelado para hacer helado u otros postres congelados.
- Para obtener mejores resultados, guarde el Tazón para Helado en la parte de atrás de su congelador, donde la temperatura es más fría, por lo menos 16 horas. Ajustar su congelador a su temperatura más fría ayudará a que el Tazón para Helado haga un helado más firme de forma más rápida.
- Guardar el Tazón para Helado en el congelador siempre le permite la flexibilidad de hacer sus postres congelados favoritos a su antojo.
- Para recetas que necesitan ser precocidas, deje que la mezcla se enfríe completamente en el refrigerador.
- Todas las recetas de mezcla deben enfriarse completamente en el refrigerador antes de hacer helado.
- Cuando mezcle una receta de helado que requiera ingredientes sólidos como frutas, nueces, dulces o chispas de chocolate, es mejor esperar hasta los últimos dos minutos del proceso de mezcla para agregarlos.
- La elaboración de helado es un proceso de dos partes: conversión y maduración. Batir la mezcla para convertirla en helado es el proceso de conversión en el que la consistencia del helado será similar la de la porción suave. El proceso de maduración se lleva a cabo en el congelador, donde el helado se endurecerá durante un período de 2-4 horas.
- Siga las velocidades recomendadas de la batidora. Las velocidades más rápidas alentarán el proceso de conversión.
- El volumen de la mezcla crece significativamente durante el proceso de conversión.
- El volumen inicial de la mezcla no debe exceder de 46 oz. (1.4 L) para producir 2 cuartos (1.9 L) de helado.
- Tenga en cuenta que la congelación atenúa la dulzura, por lo que las recetas no tendrán un sabor tan dulce una vez congeladas.

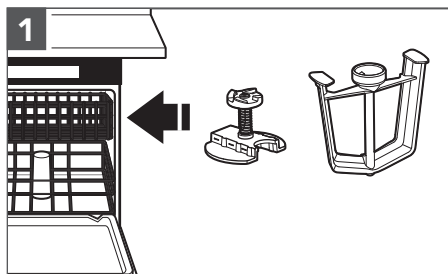
PARA OBTENER INFORMACIÓN DETALLADA SOBRE EL USO DEL ACCESORIO DE LA FÁBRICA DE HELADOS

Visite www.kitchenaid.com para ver instrucciones adicionales con videos, recetas inspiradoras y consejos sobre cómo usar el accesorio de la fábrica de helados.

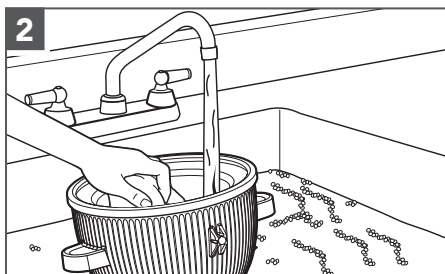
CUIDADO Y LIMPIEZA

LIMPIEZA DEL ACCESORIO DE LA FÁBRICA DE HELADOS

IMPORTANTE: Permita que el Tazón para Helado alcance la temperatura ambiente antes de intentar lavarlo.



El batidor y la unidad de transmisión pueden lavarse en el lavavajillas, únicamente en la rejilla superior.



Lave el tazón para congelar en agua tibia con detergente suave. Nunca lo lave en el lavavajillas. Seque completamente el tazón para helado antes de guardarlo en el congelador.

PARA OBTENER INFORMACIÓN DETALLADA SOBRE LA LIMPIEZA DEL ACCESORIO DE LA FÁBRICA DE HELADOS

Visite www.kitchenaid.com para ver instrucciones adicionales con videos, recetas inspiradoras y consejos sobre cómo usar el accesorio de la fábrica de helados.

ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

No permita que los alimentos que contengan ingredientes perecederos tales como huevos, productos lácteos y carnes, permanezcan fuera del refrigerador por más de una hora.

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

HELADO DE VAINILLA FRANCESA

Porciones: 1 cuarto (aprox. 4-5 cucharadas grandes)

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 10 minutos

Tiempo de enfriamiento: 2 horas

Tiempo de batido: 15-20 minutos

Tiempo de congelación: 3-4 horas o durante la noche

Equipo especial: Tazón para helado Frozen KitchenAid®; espátula; cacerola; recipiente apto para congelador

Ingredientes:

- 1¼ tazas (300 ml) media crema
- 4 (72g) yemas de huevo
- 1/2 taza (100 g) de azúcar
- 1¼ tazas (300 ml) de crema para batir
- 2 cucharaditas (8 g) de vainilla
- Pizca de sal

1. Caliente la media crema en una cacerola mediana a fuego medio, revolviendo con frecuencia, hasta que se formen burbujas alrededor del borde de la cacerola. No hierva. Retire del fuego.
2. Conecte el batidor plano a su batidora de pedestal KitchenAid®. Coloque las yemas de huevo y el azúcar en

el tazón de la batidora de pedestal y bata a velocidad lenta durante aproximadamente 1 minuto, o hasta que estén bien mezclados y ligeramente espesos. Agregue muy gradualmente la media crema a velocidad lenta; revuelva hasta que se mezcle. Regrese la mezcla a la misma cacerola; cocine a fuego medio, revolviendo constantemente, hasta que se formen pequeñas burbujas alrededor del borde y la mezcla esté humeante. No hierva. Transfiera la mezcla a un tazón grande. Agregue lentamente la crema, la vainilla y la sal, luego cubra y refrigere durante 2 horas o hasta que esté frío.

3. Coloque el tazón para helados de KitchenAid® y el mezclador en la batidora de pedestal. Haga girar la batidora para revolver y vierta la mezcla fría en un tazón de la batidora en funcionamiento. Deje que la batidora agite la mezcla de helado durante 15 a 20 minutos o hasta que tenga la consistencia de un helado suave.
4. Transfiera el helado a un recipiente hermético; congele durante varias horas o hasta que esté firme.

Rinde aproximadamente 1 litro de helado.

Para más recetas visite www.KitchenAid.com.

GARANTÍA Y SERVICIO

GARANTÍA DEL ACCESORIO DE LA FÁBRICA DE HELADOS KITCHENAID® PARA LOS 50 ESTADOS DE ESTADOS UNIDOS, EL DISTRITO DE COLUMBIA, PUERTO RICO Y CANADÁ

Esta garantía se extiende al comprador y cualquier propietario sucesivo de los accesorios de la fábrica de helado que operen en los 50 estados de los Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.

Duración de la garantía:	Un año de garantía completa a partir de la fecha de compra.
KitchenAid pagará por lo siguiente, a su elección:	<p>Reemplazo sin dificultades del accesorio de fábrica de helados. Consulte la página siguiente para obtener detalles acerca de cómo obtener servicio técnico o llame sin cargo al Centro para la experiencia del cliente al 1-800-541-6390.</p> <p>O BIEN</p> <p>El costo de las piezas de repuesto y de la mano de obra de reparación para corregir los defectos de los materiales y de la mano de obra. El servicio debe ser proporcionado por un centro de servicio autorizado por KitchenAid.</p>
KitchenAid no pagará por:	<p>A. Reparaciones cuando su accesorio de fábrica de helados se haya empleado para fines ajenos al uso doméstico normal de una sola familia.</p> <p>B. Daños causados por accidente, alteración, uso indebido o abuso.</p> <p>C. Ningún gasto de envío o manipulación para llevar el accesorio de fábrica de helados a un centro de servicio autorizado.</p> <p>D. Piezas de repuesto o costos de mano de obra para los accesorios de fábrica de helados operados fuera de los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.</p>



EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS

LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUIDAS EN LA MEDIDA QUE CORRESPONDA LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O DE IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, QUEDAN EXCLUIDAS EN LA MEDIDA EN QUE ESTÉ PERMITIDO POR LEY. TODA GARANTÍA IMPLÍCITA QUE SEA IMPUESTA POR LEY SERÁ LIMITADA A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LEY. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ACERCA DE CUÁNTO DEBE DURAR UNA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O DE IDONEIDAD, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ARRIBA MENCIONADAS PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO.

SI ESTE PRODUCTO NO FUNCIONA COMO SE HA GARANTIZADO, EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DEL CLIENTE SERÁ EL DE REPARARLO O REEMPLAZARLO SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA. KITCHENAID Y KITCHENAID CANADÁ NO ASUMEN NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y puede que también tenga otros derechos que varíen de un estado a otro o de una provincia a otra.

GARANTÍA Y SERVICIO

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES: EN LOS 50 ESTADOS DE ESTADOS UNIDOS, EL DISTRITO DE COLUMBIA Y PUERTO RICO

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid que, si los accesorios de la fábrica de helados presentaran alguna falla durante el primer año de compra, KitchenAid se encargará de entregar un reemplazo idéntico o comparable a su domicilio sin cargo y arreglará la devolución de los accesorios originales a nosotros. La unidad de reemplazo también estará cubierta por nuestra garantía limitada de un año.

Si su accesorio de fábrica de helados fallara durante el primer año de compra,

simplemente llame a nuestro Centro para la eXperiencia del cliente al **1-800-541-6390**, de lunes a viernes. Tenga a mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá el comprobante de compra para iniciar una reclamación. Proporcione al consultor su dirección de envío completa (no números de apartado de correo).

Cuando reciba el accesorio de la fábrica de helados de reemplazo, use la caja, el material de embalaje y la etiqueta de envío prepago para embalar el accesorio del accesorio de la fábrica de helados y devolverlo a KitchenAid.

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES: CANADÁ

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid que, si el accesorio de la fábrica de helados presentara alguna falla durante el primer año de compra, lo reemplazaremos con uno idéntico o un reemplazo comparable. La unidad de reemplazo también estará cubierta por nuestra garantía limitada de un año.

Si su accesorio de la fábrica de helados fallara durante el primer año de compra, simplemente llame a nuestro Centro para

la eXperiencia del cliente al **1-800-807-6777**, de lunes a viernes. Tenga a mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá el comprobante de compra para iniciar una reclamación. Proporcione al asesor su dirección de envío completa.

Cuando reciba el accesorio de la fábrica de helados de reemplazo, use la caja, el material de embalaje y la etiqueta de envío prepago para embalar el accesorio del accesorio de la fábrica de helados y devolverlo a KitchenAid.

CÓMO OBTENER SERVICIO TÉCNICO DESPUÉS DE QUE EXPIRE LA GARANTÍA O CÓMO PEDIR ACCESORIOS Y PIEZAS DE REPUESTO

En los Estados Unidos y Puerto Rico:

Para obtener información acerca del servicio técnico o para pedir accesorios o piezas de repuesto, llame sin costo al **1-800-541-6390** o escriba a:

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

Fuera de Estados Unidos y Puerto Rico:

Consulte a su distribuidor local de KitchenAid o a la tienda donde compró el accesorio de la fábrica de helados para obtener información sobre el servicio técnico.

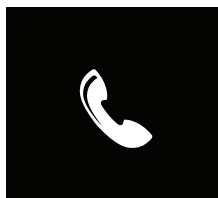
Para obtener información acerca del servicio en Canadá:

Llame sin cargo al **1-800-807-6777**.

Para obtener información acerca del servicio en México:

Llame sin cargo al **01-800-0022-767**.

DISCOVER MORE. DÉCOUVREZ PLUS. DESCUBRA MÁS.
[KITCHENAID.COM](https://www.kitchenaid.com)



PRODUCT QUESTIONS OR RETURNS

QUESTIONS SUR LE PRODUIT OU LES RETOURS

PREGUNTAS SOBRE EL PRODUCTO O DEVOLUCIONES

USA: 1.800.541.6390 | [KitchenAid.com](https://www.kitchenaid.com)

CANADA: 1.800.807.6777 | [KitchenAid.ca](https://www.kitchenaid.ca)

MEXICO: [KitchenAid.com.mx](https://www.kitchenaid.com.mx)

LATIN AMERICA: [KitchenAid-Latam.com](https://www.kitchenaid-latam.com)



KitchenAid®

®/™ ©2021 KitchenAid. All rights reserved. KITCHENAID and the design of the Stand Mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere. Used under license in Canada.

Tous droits réservés. KITCHENAID et la forme de l'écran verseur sont des marques de commerce aux É.-U. et ailleurs. Utilisé sous licence au Canada.

Todos los derechos reservados. KITCHENAID y el diseño de la batidora con base son marcas registradas en EE. UU. y en otros países. Usado bajo licencia en Canadá.