

5KICA0WH



INHOUDSTAFEL

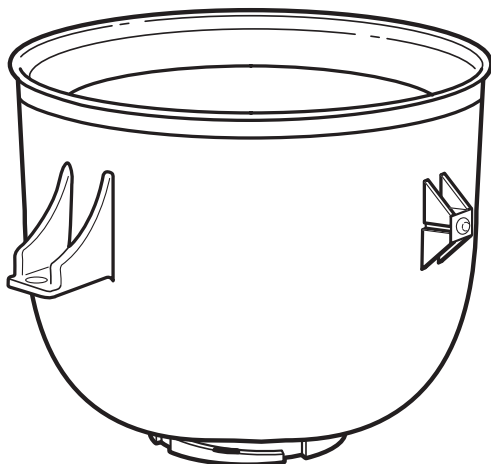
ONDERDELEN EN EIGENSCHAPPEN	78
Onderdelen en accessoires/toebehoren	78
VEILIGHEID VAN DE ROOMIJSMAKER	79
Belangrijke voorzorgen	79
GEBRUIK VAN DE ROOMIJSMAKER	80
De Roomijsmaker bevestigen voor mixers/keukenrobots met kantelbare kop	80
De aandrijving bevestigen voor mixers/keukenrobots met kantelbare kop	81
De Roomijsmaker bevestigen voor mixers/keukenrobots met in de hoogte verstelbare kom	83
De aandrijving bevestigen voor mixers/keukenrobots met in de hoogte verstelbare kom	84
Roomijs maken	86
Tips voor perfecte resultaten	87
ONDERHOUD EN REINIGING	88
RECEPTEN	89
GARANTIE EN SERVICE	94

ONDERDELEN EN EIGENSCHAPPEN

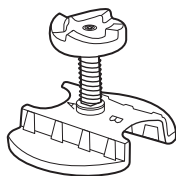
ONDERDELEN EN ACCESSOIRES/TOEBEHOREN

OPMERKING: De vrieskom moet volledig bevroren zijn vóórdat u roomijs kunt maken.

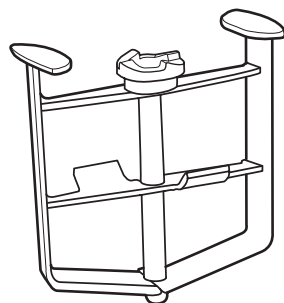
BELANGRIJK: De vrieskom is niet vaatwasbestendig. Mag alleen met de hand worden afgewassen.



Vrieskom



Aandrijving



Roerkop

VEILIGHEID VAN DE ROOMIJSMAKER

Uw veiligheid en die van anderen is erg belangrijk.

We hebben in deze handleiding en op uw toestel tal van belangrijke veiligheids-
waarschuwingen aangebracht. Lees deze veiligheidswaarschuwingen en leef ze na.



Dit is het veiligheidsalarmsymbool.

Dit symbool waarschuwt u voor mogelijke gevaren waarbij u of anderen
gedood of verwond kunnen worden.

Alle veiligheidswaarschuwingen volgen op het alarmsymbool en de woorden
“GEVAAR” of “WAARSCHUWING”. Deze woorden betekenen het volgende:

 **GEVAAR**

**U kunt gedood worden of ernstig
gewond raken als u de instructies niet
onmiddellijk naleeft.**

 **WAARSCHUWING**

**U kunt gedood worden of ernstig gewond
raken als u de instructies niet naleeft.**

Alle veiligheidswaarschuwingen informeren u over het potentiële gevaar, over hoe u het
risico op verwondingen kunt verminderen en wat er kan gebeuren als u de instructies
niet opvolgt.

BELANGRIJKE VOORZORGEN

**Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten
steeds basisvoorzorgen worden getroffen, waaronder:**

1. Lees alle instructies. Verkeerd gebruik van het apparaat
kan persoonlijke verwondingen veroorzaken.
2. De mixer/keukenrobot niet in water of andere
vloeistoffen plaatsen om het risico van elektrische
schokken uit te sluiten.
3. Er moet toezicht worden gehouden op kinderen
wanneer het apparaat door hen of in hun buurt wordt
gebruikt.
4. Trek de netstekker van de mixer/keukenrobot uit het
stopcontact wanneer het apparaat niet wordt gebruikt,
vóór het aanbrengen of verwijderen van onderdelen en
vóór het reinigen.
5. Raak geen bewegende onderdelen aan. Steek geen
vingers in de vul- en aansluitopeningen.

VEILIGHEID VAN DE ROOMIJSMAKER

6. Gebruik nooit de mixer/keukenrobot met een beschadigd netsnoer of een beschadigde netstekker, na een defect van het apparaat, of nadat het apparaat gevallen is, of op een andere manier beschadigd werd. Stuur het apparaat naar de dichtstbijzijnde erkende dienst na-verkoop/after sales service. Daar kan het worden onderzocht, gerepareerd en elektrisch of mechanisch worden afgesteld.
7. Het gebruik van accessoires/toebehoren die niet door KitchenAid worden aanbevolen of verkocht, kan brand, elektrische schokken of verwondingen veroorzaken.
8. Gebruik de mixer/keukenrobot nooit buiten.
9. Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het werkblad hangen.
10. Laat het snoer niet in contact komen met hete oppervlakken, zoals het fornuis.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

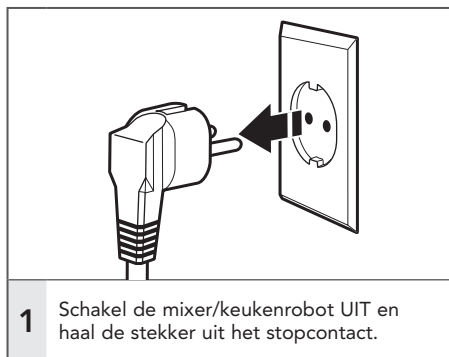
Dit product is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

GEBRUIK VAN DE ROOMIJSMAKER

DE ROOMIJSMAKER BEVESTIGEN VOOR MIXERS/KEUKENROBOTS MET KANTELBARE KOP

Vóór het eerste gebruik

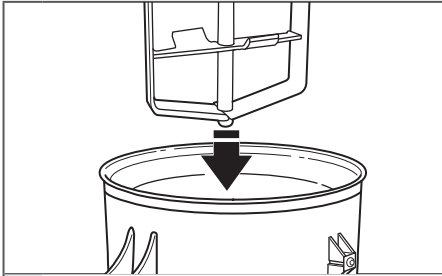
Verwijder het label "Do not immerse in water" (Niet onderdompelen in water) voordat u het hulpstuk gebruikt. De roerkop is vaatwasmachinebestendig. De vrieskom en aandrijving moeten met de hand worden afgewassen.



BELANGRIJK: Giet het roomijsmengsel pas in de vrieskom nadat alle onderdelen zijn gemonteerd en de mixer/keukenrobot draait.

OPMERKING: Gebruik de vrieskom zodra u hem uit de diepvriezer hebt gehaald, omdat die onmiddellijk begint te ontdooien.

GEBRUIK VAN DE ROOMIJSMAKER

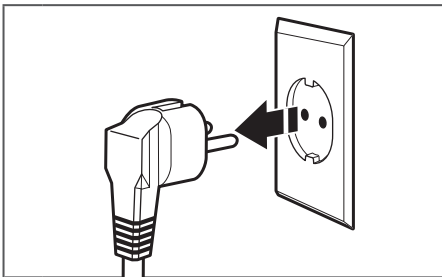


3 Plaats de roerkop in de vrieskom.

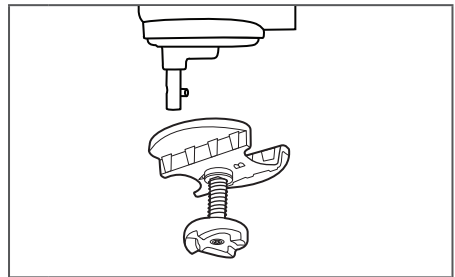


4 Plaats de vrieskom op de grendelplaat voor de kom.

DE AANDRIJVING BEVESTIGEN VOOR MIXERS/KEUKENROBOTS MET KANTELBARE KOP

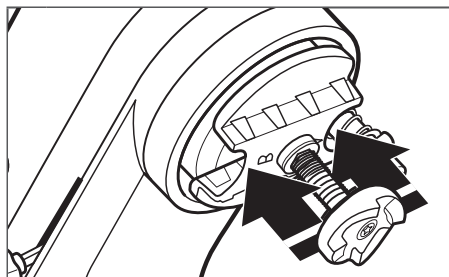


1 Zet de mixer/keukenrobot uit en haal de stekker uit het stopcontact. Houd de motorkop naar achteren gekanteld en plaats de roerkop en de vrieskom op hun plaats.

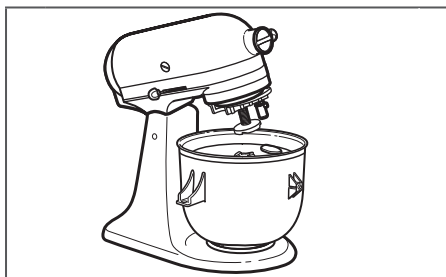


2 Plaats de aandrijving op de mixer/keukenrobot, zodat zijde A het dichtst bij de as ligt. Schuif de aandrijving zo ver mogelijk op de motorkop tot het niet meer verder kan.

GEBRUIK VAN DE ROOMIJSMAKER



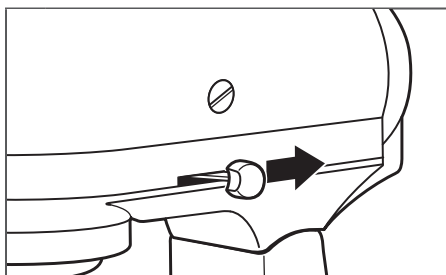
3 Wanneer de aandrijving goed op de motorkop is bevestigd, moeten de buitenste gewelfde randen van de aandrijving gecentreerd zijn op de motorkop. Als dat niet het geval is, schuift u de aandrijving naar voor of naar achter tot deze gecentreerd is op de motorkop. Controleer of de aandrijving goed vastzit door deze omhoog te drukken.



4 Laat de motorkop zakken zodat de aandrijving in de roerkop grijpt. Als dat niet lukt, schuift u de aandrijving naar voor of naar achter tot het wel lukt.



5 Controleer of de motorkop in de onderste stand staat.



6 Zet de vergrendeling in de stand LOCK. Voordat u begint te mengen, test u de vergrendeling door te proberen de motorkop omhoog te zetten.

GEBRUIK VAN DE ROOMIJSMAKER

⚠ WAARSCHUWING



Gevaar voor elektrische schokken

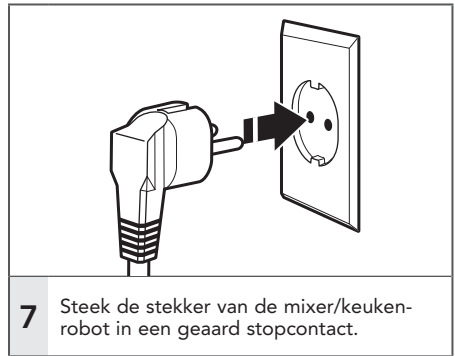
Aansluiten op een geaard stopcontact.

Verwijder de aardpin niet.

Gebruik geen adapter.

Gebruik geen verlengsnoer.

Het niet opvolgen van deze instructies kan de dood, brand of elektrische schokken tot gevolg hebben.



DE ROOMIJSMAKER BEVESTIGEN VOOR MIXERS/KEUKENROBOTS MET IN DE HOOGTE VERSTELBARE KOM

Vóór het eerste gebruik

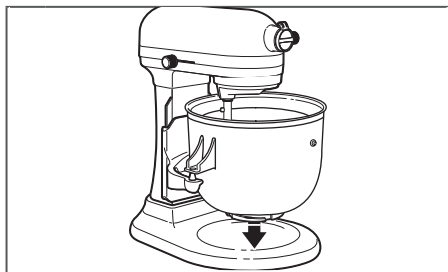
Verwijder het label "Do not immerse in water" (Niet onderdompelen in water) voordat u het hulpstuk gebruikt. De roerkop is vaatwasmachinebestendig. De vrieskom en aandrijving moeten met de hand worden afgewassen.



BELANGRIJK: Giet het roomijsmengsel pas in de vrieskom nadat alle onderdelen zijn gemonteerd en de mixer/keukenrobot draait.

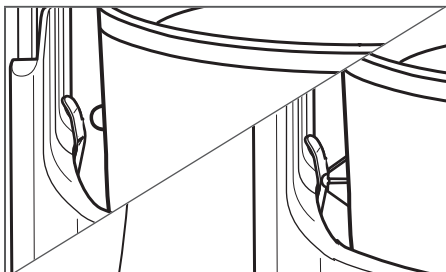
OPMERKING: Gebruik de vrieskom zodra u hem uit de diepvriezer hebt gehaald, omdat die onmiddellijk begint te ontdooien.

GEBRUIK VAN DE ROOMIJSMAKER

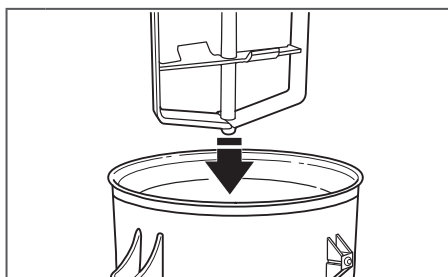


3

Plaats de komhouders van de vrieskom op de fixeerpennen. Duw op de achterkant van de vrieskom tot de pen van de kom in het veerslot klikt.



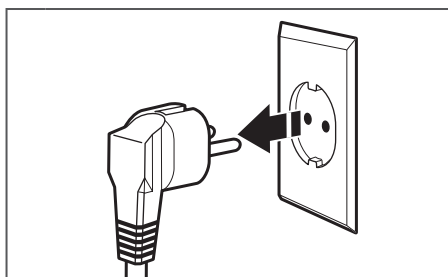
OPMERKING: De vrieskom is ontworpen om in alle mixers/keukenrobots met in de hoogte verstelbare kom te passen. Als de pen aan de achterkant van de vrieskom te kort of te lang is om in het veerslot te klikken, verwijdert u de kom en draait u deze tot deze pen zich tegenover het veerslot bevindt. Herhaal stap 3.



4

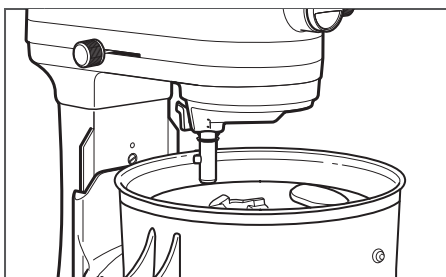
Plaats de roerkop in de vrieskom.

DE AANDRIJVING BEVESTIGEN VOOR MIXERS/KEUKENROBOTS MET IN DE HOOGTE VERSTELBARE KOM



1

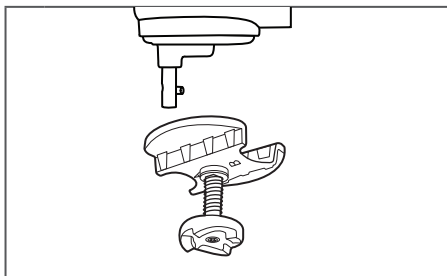
Schakel de mixer/keukenrobot UIT en haal de stekker uit het stopcontact.



2

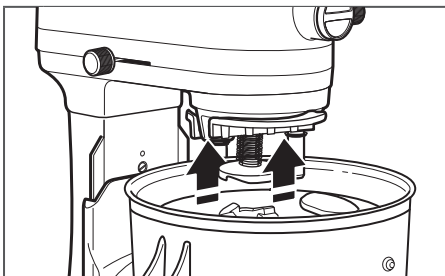
Controleer of de hendel voor de vergrendeling van de kom nog altijd omlaag staat, en de vrieskom en de roerkop op hun plaats zijn.

GEBRUIK VAN DE ROOMIJSMAKER



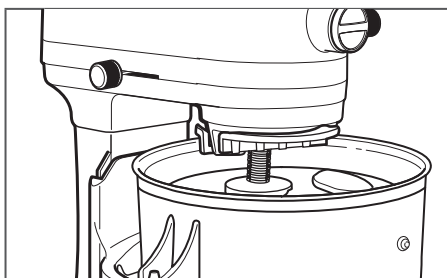
3

Plaats de aandrijving op de mixer/keukenrobot, zodat zijde B het dichtst bij de as ligt. Schuif de aandrijving zo ver mogelijk op de motorkop tot het niet meer verder kan.



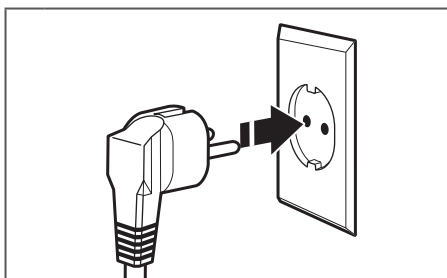
4

Wanneer de aandrijving goed op de motorkop is bevestigd, moeten de buitenste gewelfde randen van de aandrijving gecentreerd zijn op de motorkop. Als dat niet het geval is, schuift u de aandrijving naar voor of naar achter tot deze gecentreerd is op de motorkop. Controleer of de aandrijving goed vastzit door deze omhoog te drukken.



5

Voordat u begint te mengen, tilt u de kom omhoog zodat de roerkop in de aandrijving grijpt. Als dat niet lukt, schuift u de aandrijving naar voor of naar achter tot het wel lukt.



6

Steek de stekker van de mixer/keukenrobot in een geaard stopcontact.

⚠ WAARSCHUWING



Gevaar voor elektrische schokken

Aansluiten op een geaard stopcontact.

Verwijder de aardpin niet.

Gebruik geen adapter.

Gebruik geen verlengsnoer.

Het niet opvolgen van deze instructies kan de dood, brand of elektrische schokken tot gevolg hebben.

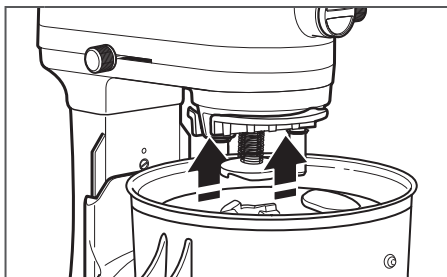
GEBRUIK VAN DE ROOMIJSMAKER

ROOMIJS MAKEN

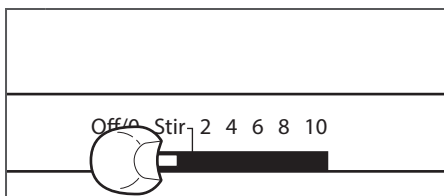
BELANGRIJK: Giet het mengsel pas in de vrieskom wanneer de mixer/keukenrobot draait, omdat anders het mengsel voortijdig kan bevriezen, waardoor de roerkop kan vastlopen.

Vóór het eerste gebruik

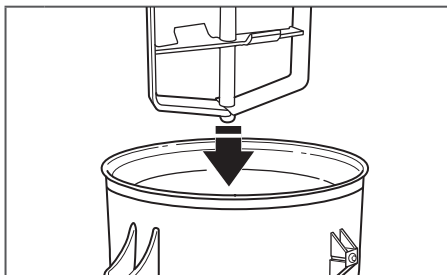
Zet de vriezer op de koudste stand. Zet de vrieskom minimaal 15 uur in de diepvriezer. Bereid het roomijsmengsel op voorhand. Zie "Tips voor perfecte resultaten".



- 1** Zet de vrieskom, roerkop en aandrijving in elkaar en sluit ze op elkaar aan.



- 2** Zet de mixer/keukenrobot op snelheid 1 en giet het roomijsmengsel in de vrieskom. Meng 20-30 minuten, of tot de gewenste vastheid is verkregen. Voeg eventuele vaste ingrediënten zoals vruchten, noten, suikergoed of chocoladeschilfers 12-15 minuten na het begin van het mengproces toe.



- 3** Verwijder de roerkop en de vrieskom, en gebruik een rubberen spatel of een kunststof of houten lepel om het roomijs over te brengen op dessertborden of in een luchtdichte doos om te bewaren.

OPMERKING: Als de roerkop begint te slippen en een klikgeluid maakt, is het roomijs klaar.

OPMERKING: De Roomijsmaker maakt zacht roomijs. Als u harder roomijs wilt, plaatst u het 2-4 uur in een ondiepe, luchtdichte doos in de diepvriezer.

BELANGRIJK: Bewaar roomijs niet in de vrieskom in de diepvriezer. Als u hard roomijs met een metalen schep of keukengerei uit de vrieskom loswrikt, kunt u de vrieskom beschadigen.

GEBRUIK VAN DE ROOMIJSMAKER

TIPS VOOR PERFECTE RESULTATEN

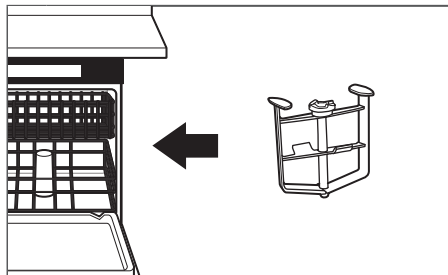
- De vrieskom moet volledig bevroren zijn voordat u roomijs of andere ingevroren desserts kunt maken.
- Voor de beste resultaten zet u de vrieskom minimaal 15 uur achteraan in de diepvriezer (waar de temperatuur het laagst is). Door de diepvriezer op de laagste temperatuurinstelling te zetten, verkrijgt u sneller hard roomijs.
- Door de vrieskom altijd in de diepvriezer te laten staan, kunt u op elk gewenst moment uw favoriete ingevroren desserts maken.
- Bij voorgerekte recepten laat u het mengsel eerst volledig in de koelkast afkoelen.
- Alle recepten met een mengsel moeten volledig gekoeld zijn in de koelkast voordat u roomijs maakt.
- Voor de meeste recepten voor roomijs wordt een combinatie van room, melk, eieren en suiker gebruikt. Het type room dat u kiest, bepaalt hoe vol van smaak en hoe romig de compositie van het eindresultaat wordt. Hoe hoger het vetgehalte van de room, hoe voller en romiger het roomijs. U kunt een willekeurige combinatie gebruiken, op voorwaarde dat de hoeveelheid vloeistof gelijk blijft. U kunt een lichter roomijs maken door meer melk dan room of helemaal geen room te gebruiken. U kunt afgeroomde melk gebruiken maar u zult een verschil in compositie merken.
- Wanneer u een roomijsrecept maakt met vaste ingrediënten zoals vruchten, noten, suikergoed of chocoladeschilfers, kunt u het best tot de laatste twee minuten van het mengproces wachten om ze toe te voegen.
- Het maken van roomijs bestaat uit twee delen: conversie en "rijpen". Het mengen van het mengsel tot roomijs is het conversieproces, waarbij de vastheid van het roomijs vergelijkbaar is met softijs. Het rijpingsproces vindt plaats in de diepvriezer, waarbij het roomijs hard wordt over een periode van 2-4 uur.
- Pas de aanbevolen mengsnelheden toe. Als u een te hoge snelheid gebruikt, verloopt de conversie trager.
- Het mengsel wordt veel groter tijdens de conversie.
- Gebruik maximaal 1,4 liter mengsel voor het bekomen van 1,9 liter roomijs.
- Houd er rekening mee dat bevroren de zoetheid vermindert. Dat betekent dat recepten minder zoet zijn wanneer ze zijn ingevroren.

TYPE ROOM	VETGEHALTE %
Volle room	36%
Slagroom	30%
Lichte room	18%
Half-en-half (helft volle melk, helft lichte room)	10%

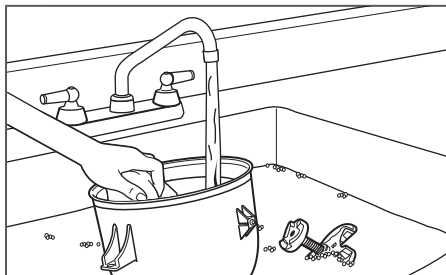
ONDERHOUD EN REINIGING

ROOMIJSMAKER REINIGEN

BELANGRIJK: Laat de vrieskom op kamertemperatuur komen voordat u deze reinigt.



- 1** De roerkop is vaatwasmachinebestendig, maar mag enkel in de bovenste lade worden geplaatst.



- 2** Was de vrieskom en aandrijving met de hand in warm water met een mild reinigingsmiddel. Was de vrieskom of aandrijving nooit in de vaatwasmachine. Zorg dat de vrieskom goed droog is voordat u deze in de diepvriezer plaatst. Bewaar de aandrijving niet in de diepvriezer.

RECEPTEN

WAARSCHUWING

Gevaar voor voedselvergiftiging

Voedsel dat bederfelijke ingrediënten bevat, zoals eieren, zuivelproducten en vlees, mag niet langer dan één uur ongekoeld worden bewaard.

Langer bewaren kan voedselvergiftiging of misselijkheid tot gevolg hebben.

ROOMIJS VAN GEKARAMELISEERDE PECANNOTEN

830 ml volle melk

415 ml gezoete
gecondenseerde
melk

235 ml klaargemaakt, heet
karamel- of stroop-
karamelglazuur
(ongeveer 340 g)

100 g (1 pakje)
puddingpoeder
(vanille)

1 theelepel vanille

Een snuifje zout

125 - 200 g grof gehakte
pecannoten

Doe alle ingrediënten, behalve de pecannoten, in een middelgrote kom. Klop het geheel tot het goed gemengd is en de het puddingpoeder is opgelost. Breng het deksel aan en laat minimaal 6 uur goed afkoelen.

Zet de vrieskom, roerkop en aandrijving in elkaar en sluit ze op elkaar aan zoals wordt aangegeven in de instructies. Draai de snelheidsregelaar op 1. Gebruik een mengbeker met gietmond om het mengsel in de vrieskom te gieten. Laat 15 tot 20 minuten draaien op snelheid 1, of tot de gewenste vastheid is verkregen. Voeg de pecannoten aan het roomijs toe tijdens de laatste minuut van het invriezen. Doe het roomijs onmiddellijk in de bekertjes of vries het in een luchtdichte doos in.

Hoeveelheid: 16 personen (120 ml per portie).

Per portie: ongeveer 240 kcal, 5 g eiwitten,
35 g koolhydraten, 10 g vetten, 3,5 g verzadigde vetzuren.

RECEPTEN

FRANS VANILLEROOMIJS

600 ml half-en-half
(helft volle melk,
helft lichte room)
8 eierdooiers
200 g suiker
600 ml slagroom
4 theelepels vanille
Een snuifje zout

Verhit half-en-half in een middelgrote steelpan op een middelhoog vuur tot die heel heet is, maar niet kookt. Roer vaak. Haal de pan van het vuur en zet de pan op het werkblad.

Doel de eierdooiers en suiker in de mengkom. Zet de kom vast en bevestig de draadgarde op de mixer/keukenrobot. Zet op snelheid 2 en meng ongeveer 30 seconden, of tot het geheel goed gemengd is en enigszins ingedikt. Laat op snelheid 2 draaien en voeg geleidelijk aan het half-en-half toe. Meng het geheel tot het goed gemengd is. Giet het "mengsel van melk en room" in de middelgrote steelpan. Verhit het mengsel op een middelhoog vuur (blijf voortdurend roeren) tot er aan de rand belletjes zichtbaar zijn en het mengsel stoomt. Laat het mengsel niet koken. Giet het "mengsel van melk en room" in een grote kom. Roer de slagroom, de vanille en het zout erdoor. Breng het deksel aan en laat minimaal 8 uur goed afkoelen.

Zet de vrieskom, roerkop en aandrijving in elkaar en sluit ze op elkaar aan zoals wordt aangegeven in de instructies. Draai de snelheidsregelaar op 1. Gebruik een mengbeker met gietmond om het mengsel in de vrieskom te gieten. Laat 15 tot 20 minuten draaien op snelheid 1, of tot de gewenste vastheid is verkregen. Doe het roomijs onmiddellijk in de bekertjes of vries het in een luchtdichte doos in.

Hoeveelheid: 16 personen (120 ml per portie).

Per portie: ongeveer 260 kcal, 3 g eiwitten,
16 g koolhydraten, 20 g vetten, 12 g verzadigde vetzuren.

VARIATIES

Vers aardbeienroomijs

Roer in een middelgrote kom 400 g gehakte verse aardbeien (of andere verse vruchten) en desgewenst 2 tot 3 theelepels suiker door elkaar. Laat staan terwijl het roomijs wordt bereid. Voeg aan het roomijs toe tijdens de laatste 3 tot 5 minuten van het invriezen.

Voor 20 personen (120 ml per portie).

Per portie: ongeveer 210 kcal, 3 g eiwitten,
14 g koolhydraten, 16 g vetten, 10 g verzadigde vetzuren.

Cookies 'n Cream roomijs

Voeg 150 g gehakte, gevulde chocoladewafeltjes (of andere koekjes, noten of snoepgoed) toe tijdens de laatste 1 tot 2 minuten van het invriezen.

Voor 19 personen (120 ml per portie).

Per portie: ongeveer 230 kcal, 3 g eiwitten,
16 g koolhydraten, 18 g vetten, 10 g verzadigde vetzuren.

RECEPTEN

ROMIGE CITROEN-SINAASAPPELGELATO

475 ml melk met laag
vetgehalte (2%)
4 (5 x 2 cm) repen
sinaasappelschil
4 (5 x 2 cm) repen
citroenschil
6 koffiebonen
5 eierdooiers
175 g suiker

Breng de melk met de sinaasappelschil, citroenschil en koffiebonen in een zware, middelgrote steelpan bijna tot het kookpunt.

Klop de dooiers en suiker in een middelgrote kom tot een uniform geheel. Klop de helft van het melkmengsel geleidelijk aan door de dooiers. Giet de dooiers in de steelpan met de overige melk. Roer ongeveer 8 minuten op een laag vuur tot het mengsel enigszins is ingedikt en een laag achterlaat op de achterkant van een lepel. Laat niet koken. Giet met een zeef in een middelgrote kom. Laat goed afkoelen in de koelkast.

Zet de vrieskom, roerkop en aandrijving in elkaar en sluit ze op elkaar aan zoals wordt aangegeven in de instructies. Draai de snelheidsregelaar op 1. Gebruik een mengbeker met gietmond om het mengsel in de vrieskom te gieten. Laat 15 tot 20 minuten draaien op snelheid 1, of tot de gewenste vastheid is verkregen. Doe het roomijs in een luchtdichte doos en vries het verschillende uren in zodat de smaken kunnen rijpen. Kan maximaal 4 dagen van tevoren worden klaargemaakt. Als het roomijs is ingevroren tot het hard is, plaatst u het ongeveer 20 minuten vóór het serveren in de koelkast om het een beetje zachter te laten worden.

Hoeveelheid: 8 personen (120 ml per portie).

Per portie: ongeveer 135 kcal, 4 g eiwitten,
21 g koolhydraten, 4 g vetten, 2 g verzadigde vetzuren.

RECEPTEN

SORBET VAN VERSE FRAMBOZEN

750 g frambozen
60 ml plus 30 ml water
300 ml siroop
(recept volgt)

Meng de frambozen en het water in de kom van een foodprocessor met multifunctioneel mes door elkaar. Meng het geheel tot het héél glad is. Giet het in een fijne zeef en oefen een lichte druk uit op vaste stukken die vastzitten in de zeef om zo veel mogelijk sap op te vangen zonder vaste stukken door de zeef te drukken. Gooi de vaste stukken weg. Giet het sap in een luchtdichte doos en laat het minimaal 8 uur goed afkoelen.

Zet de vrieskom, roerkop en aandrijving in elkaar en sluit ze op elkaar aan zoals wordt aangegeven in de instructies. Draai de snelheidsregelaar op 1. Roer het gekoelde frambozensap en de gekoelde siroop door elkaar. Gebruik een mengbeker met gietmond om het mengsel in de vrieskom te gieten. Laat 7 tot 12 minuten draaien op snelheid 1, of tot de gewenste vastheid is verkregen. Doe het sorbetijs onmiddellijk in een luchtdichte doos en vries het minimaal 2 uur vóór het serveren in.

Hoeveelheid: 8 personen (235 ml per portie).

Per portie: ongeveer 234 kcal, 1 g eiwitten, 59 g koolhydraten, 1 g vetten.

Het maken van de siroop

400 g suiker
475 ml water

Doe suiker en water in een steelpan. Breng het mengsel op een middelhoog tot hoog vuur aan de kook. Laat ongeveer 10 minuten doorkoken en roer tot de suiker volledig is opgelost. Breng naar een ijsbad en roer tot het mengsel goed koud is. Zet het in de koelkast tot u het serveert.

ANDERE SORBETS

TIP: Vervang de ingrediënten uit de lijst hierboven door de volgende hoeveelheden ingrediënten als u deze soorten sorbets wilt maken:

SMAAK	FRUIT	MET WATER	MET SIROOP
Citroen	475 ml citroensap	geen	300 ml
Mango	350 g gehakt	60 tot 120 ml	300 ml
Kiwi	350 g gehakt	120 ml plus 15 ml limoensap	300 ml
Ananas	400 g gehakt	60 ml plus 15 ml limoensap	300 ml
Bosbes	500 g	60 ml plus 15 ml limoensap	300 ml

RECEPTEN

SORBET VAN MANGO MET MUNTSMAAK

200 g suiker
700 ml volle melk
60 ml lichte glucosestroop
3 rijpe mango's, geschild,
zonder zaadjes en
in stukjes gehakt
30 ml vers limoen-
of citroensap
2 theelepels fijngehakte
verse munt
(indien gewenst)

Meng suiker, melk en glucosestroop in een middelgrote steelpan. Verhit op een middelhoog vuur en roer regelmatig tot het mengsel heel heet is maar niet kookt. Haal de pan van het vuur en zet de pan op het werkblad.

Doe de mango's en het limoensap in de mengkom van een foodprocessor. Gebruik het multifunctionele mes om te mengen tot het geheel glad is. Voeg het mangomengsel en de munt toe aan het melkmengsel. Breng het deksel aan en laat minimaal 8 uur goed afkoelen.

Zet de vrieskom, roerkop en aandrijving in elkaar en sluit ze op elkaar aan zoals wordt aangegeven in de instructies. Draai de snelheidsregelaar op 1. Gebruik een mengbeker met gietmond om het mengsel in de vrieskom te gieten. Laat 7 tot 12 minuten draaien op snelheid 1, of tot de gewenste vastheid is verkregen. Doe het sorbetijs onmiddellijk in de bekertjes of vries het in een luchtdichte doos in.

Hoeveelheid: 14 personen (120 ml per portie).

Per portie: ongeveer 130 kcal, 2 g eiwitten,
29 g koolhydraten, 2 g vetten, 1 g verzadigde vetzuren.

GARANTIE EN SERVICE

GARANTIE KITCHENAID ROOMIJSMAKER

Duur van de garantie:	Wat KitchenAid wel vergoedt:	Wat KitchenAid niet vergoedt:
Europa, het Midden-Oosten en Afrika: 5KICA0WH Twee jaar volledige garantie vanaf de datum van aankoop.	Het vervangen van onderdelen en arbeidsloon voor het repareren van defecten ten gevolge van materiaal- of constructiefouten. Deze herstellingen moeten uitgevoerd worden door een erkende dienst-na-verkoop/after sales service van KitchenAid.	A. Reparaties wanneer de Roomijsmaker gebruikt werd voor andere toepassingen dan de normale voedingswarenbereidingen. B. Schade als gevolg van een ongeval, wijzigingen, ruwe behandeling, verkeerd gebruik of installatie/werking die niet in overeenstemming is met de lokale elektrische voorschriften.

KITCHENAID AANVAARDT GEEN ENKELE VERANTWOORDELIJKHEID VOOR INDIRECTE SCHADE.

KLANTENCONTACT

Indien u nog vragen hebt of de dichtsbijzijnde KitchenAid geautoriseerde dienst-na-verkoop/after sales service zoekt, kunt u onderstaande contactpersonen raadplegen.

OPMERKING: Alle reparaties moeten in het land van aankoop worden uitgevoerd door een geautoriseerde dienst-na-verkoop/after sales service van KitchenAid.

Gratis oproepnummer:

In Nederland: 0800 0200151

In België: 0800 93285

E-mail contact:

In Nederland: Ga naar www.KitchenAid.nl, en klik onderaan op de pagina op de link "Contact met ons opnemen"

In België: Ga naar www.KitchenAid.be, en klik onderaan op de pagina op de link "Contact met ons opnemen"

Adres België & Nederland:

KitchenAid Europa, Inc.

Postbus 19

B-2018 ANTWERPEN 11

Algemeen gratis oproepnummer:



00800 3810 4026

Bezoek onze website voor meer informatie:

www.kitchenaid.eu

Deze instructies zijn ook beschikbaar op de website: www.kitchenaid.eu

©2017 Alle rechten voorbehouden. KITCHENAID en het ontwerp van de Staande mixer zijn handelsmerken in de Verenigde Staten en andere landen.

KitchenAid

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