

KitchenAid®

Nederlands

ROOMIJSMAKER INSTRUCTIES EN RECEPTEN

ICE CREAM MAKER
INSTRUCTIONS AND RECIPES

SORBETIÈRE
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

SPEISEEISMASCHINE
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

GELATIÈRA
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

HELADERA
INSTRUCCIONES Y RECETAS

GLASSMASKIN
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

ISKREM-MASKIN
BRUKSANVISNING OG OPPSKRIFTER

JÄÄTELÖKONE
KÄYTTÖOHJEET JA RESEPTIT

ISMASKINE
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

SORVETEIRA
INSTRUÇÕES E RECEITAS

ÍSGERÐARTÆKI
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

ΠΑΓΩΤΟΜΗΧΑΝΗ
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ



Model 5KICA0WH
Roomijsmaker
Dit toebehoren werd speciaal
ontworpen voor het gebruik met alle
KitchenAid®-keukenrobots.

Inhoudstafel

Veiligheid van de Roomijsmaker.....	1
Belangrijke voorzorgsmaatregelen.....	1
Onderdelen van de Roomijsmaker.....	2
Montage van de Roomijsmaker op de keukenrobot met kantelbare kop.....	3
Montage van de Roomijsmaker op de keukenrobot met liftkom.....	5
Gebruik van de Roomijsmaker.....	7
Tips voor het maken van perfect roomijs.....	7
Behandeling en reiniging.....	8
Recepten.....	8
Garantie op de KitchenAid®-toebehoren in Europa (huishoudelijk gebruik).....	13
Dienst na-verkoop/After sales service.....	13
Klantencontact.....	14

Veiligheid van de Roomijsmaker

Uw eigen veiligheid en die van anderen is héél belangrijk.

In deze handleiding en op uw toestel vindt u tal van belangrijke **veiligheidswaarschuwingen**. Lees deze aandachtig en leef ze strikt na.



Dit is het alarmsymbool.

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 dat:

⚠ GEVAAR

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

⚠ WAARSCHUWING

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

De veiligheidswaarschuwingen informeren over het potentiële gevaar, over hoe u de kans op verwondingen kunt verkleinen, en over wat er kan gebeuren als u de instructies niet opvolgt.

BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN

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

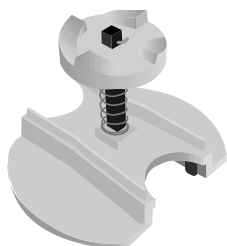
1. Alle instructies lezen.
2. De keukenrobot niet in water of andere vloeistoffen plaatsen om het risico van elektrische schokken uit te sluiten.
3. Dit toestel mag niet worden gebruikt door jonge kinderen noch mindervalide zonder toezicht.
4. Trek de netstekker uit het stopcontact wanneer de keukenrobot niet wordt gebruikt, vóór het aanbrengen of verwijderen van onderdelen en vóór het reinigen.
5. Vermijd contact met bewegende delen. Steek geen vingers in de aansluitopening.
6. Gebruik nooit een keukenrobot met een beschadigd netsnoer of een beschadigde netstekker, na een defect of nadat het toestel is gevallen of op een andere manier beschadigd werd. Om risico's te voorkomen, laat u het best het apparaat in de dichtstbijzijnde erkende dienst na-verkoop/after sales service nakijken, herstellen, of mechanisch of elektrisch bijregelen.
7. Het gebruik van toebehoren die niet door KitchenAid worden aanbevolen of verkocht, kan brand, elektrische schokken of verwondingen veroorzaken.
8. Gebruik de keukenrobot nooit buiten.
9. Laat het netsnoer niet over de rand van de tafel of het werkblad hangen.
10. Dit product werd uitsluitend voor huishoudelijk gebruik ontworpen.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES.

Onderdelen van de Roomijsmaker



Vrieskom — Wanneer de vloeistof in de dubbele wanden van de kom volledig bevroren is, zorgt de kom voor diepe, gelijkmatige bevriezing van het roomijsmengsel tijdens het hele mengproces.



Aandrijving — Wordt bevestigd op de motorkop, boven de ring op de as, en drijft de roerkop aan op alle Europese KitchenAid®-keukenrobots.



Roerspaan — Grijpt in de aandrijving om het roomijsmengsel in de vrieskom uit te spreiden, los te schrapen en te mengen.

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

BELANGRIJK: De vrieskom is NIET vaatwasbestendig!

Montage van de roomijsmaker op de keukenrobot met kantelbare kop*



De vrieskom en roerspaan in elkaar zetten:

N.B.: Gebruik de vrieskom zodra u deze uit de diepvriezer hebt gehaald, omdat de vloeistof onmiddellijk begint te ontdooien.

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

1. Zet de snelheidsregelaar op "0" (uitschakelen) en haal het netsnoer uit het stopcontact.
2. Kantel de motorkop naar achter en verwijder de mengkom.
3. Plaats de roerspaan in de vrieskom.

4. Plaats de vrieskom op de klemplaat (grendelplaat voor de kom).
5. Draai de vrieskom voorzichtig naar links (in de richting van "L") om deze vast te zetten. De vrieskom moet goed vastzitten op de klemplaat.

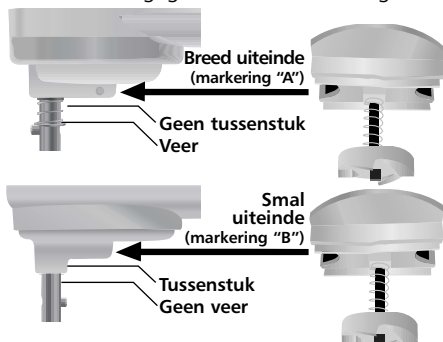


* Zie pagina 5 en 6 voor de keukenrobot met liftkom.

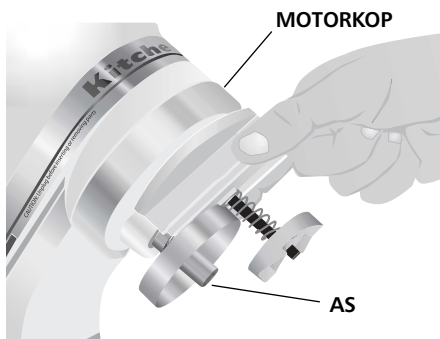
Montage van de Roomijsmaker op de keukenrobot met kantelbare kop*

De aandrijving aansluiten:

1. Controleer of de snelheidsregelaar nog op "0" (uitschakelen) staat en het netsnoer uit het stopcontact is verwijderd.
2. De motorkop moet nog altijd naar achter staan, en de vrieskom en de roerspaan moeten aanwezig zijn.
3. Kijk welk model keukenrobot u hebt door te controleren of er een veer zit op de as en plaats de aandrijving vervolgens zoals wordt aangegeven in de afbeelding.



4. Schuif de aandrijving zo ver mogelijk op de motorkop. 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.



N.B.: Mocht de aandrijving niet op de motorkop passen, probeer dan de andere kant van de aandrijving.

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



6. Verzeker U ervan dat de motorkop volledig naar beneden staat.



7. Plaats de hendel in de vergrendel-positie (naar links).
8. Voordat u begint te mengen, test u de vergrendeling door te proberen de motorkop omhoog te zetten.
9. Steek de stekker in een geaard stopcontact.

* Zie pagina 5 en 6 voor de keukenrobot met liftkom.

Montage van de Roomijsmaker op de keukenrobot met liftkom*



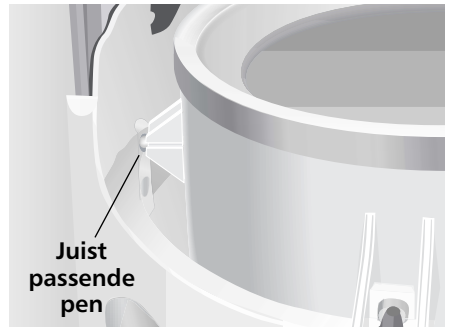
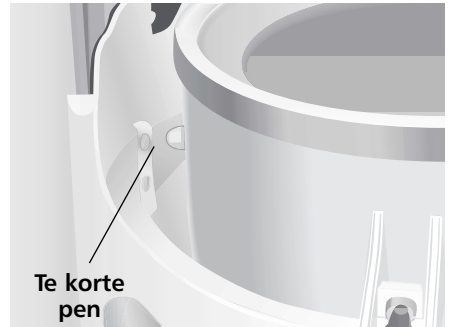
De vrieskom en roerspaaan in elkaar zetten:

N.B.: Gebruik de vrieskom zodra u deze uit de diepvriezer hebt gehaald, omdat de vloeistof onmiddellijk begint te ontdooien.

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

1. Zet de snelheidsregelaar op "0" (uitschakelen) en haal het netsnoer uit het stopcontact.
2. Zet de hendel omlaag en verwijder de mengkom.
3. Plaats de komhouders van de vrieskom op de fixeerpennen.
4. Duw op de achterkant van de vrieskom tot de pen van de kom in het veerslot klikt.

N.B.: De vrieskom is ontworpen om op alle keukenrobots met liftkom te passen. Als de pen aan de achterkant van de vrieskom te kort of te lang is, zodat deze niet in het veerslot kan klikken, verwijdert u de kom en draait u deze tot deze pen zich tegenover het veerslot bevindt. Herhaal stap 3 en 4.



5. Plaats de roerspaaan in de vrieskom.

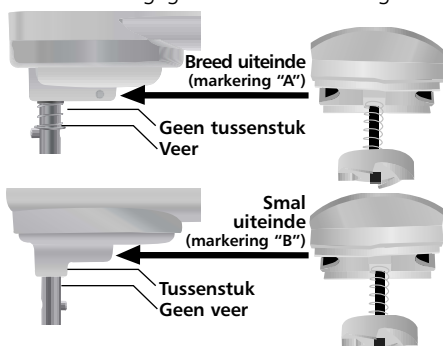


* Zie pagina 3 en 4 voor de keukenrobot met kantelbare kop.

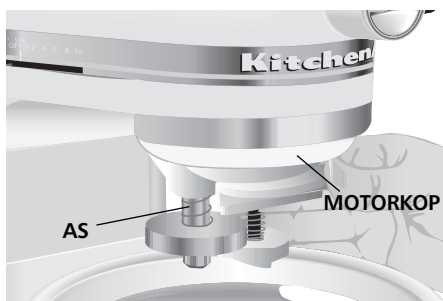
Montage van de Roomijsmaker op de keukenrobot met liftkom*

De aandrijving aansluiten:

1. Controleer of de snelheidsregelaar nog op "0" (uitschakelen) staat en het netsnoer uit het stopcontact is verwijderd.
2. Controleer of de hendel voor de vergrendeling van de kom nog altijd omlaag staat, en de vrieskom en de roerspaaan aanwezig zijn.
3. Kijk welk model keukenrobot u hebt door te controleren of er een veer zit op de as en plaats de aandrijving vervolgens zoals wordt aangegeven in de afbeelding.



4. Schuif de aandrijving zo ver mogelijk op de motorkop. 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.



N.B.: als de aandrijving niet op de motorkop past, probeert u of de andere kant van de aandrijving wel past.

5. Voordat u begint te mengen, tilt u de kom omhoog zodat de roerspaaan 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 in een geaard stopcontact.

* Zie pagina 3 en 4 voor de keukenrobot met kantelbare kop.

Gebruik van de Roomijsmaker

Gebruiken:

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

1. Zet de vrieskom minimaal 15 uur in de diepvriezer.
2. Bereid het roomijsmengsel vooraf (zie "Tips voor het maken van perfect roomijs").
3. Zet de vrieskom, roerspaan en aandrijving in elkaar en sluit ze op elkaar aan.
4. Zet de keukenrobot op snelheid 1 (ROEREN) 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.

N.B.: Als de roerspaan begint te slippen en een klikgeluid maakt, is het roomijs klaar.

5. Verwijder de roerspaan 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.

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

BELANGRIJK: Plaats geen vrieskom met roomijs in de diepvriezer. Als u hard roomijs met een metalen schep of keukengerie uit de vrieskom loswrikt, kunt u de vrieskom beschadigen.

Tips voor het maken van perfect roomijs

- De vrieskom moet volledig bevroren zijn vóórdat u roomijs of andere ingevroren desserts begint te 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 voorgedroogde recepten laat u het mengsel eerst volledig in de koelkast afkoelen.
- Alle voorafgaande "bereide" recepten moeten volledig gekoeld zijn in de koelkast voordat u roomijs maakt.
- De meeste recepten voor roomijs bestaan uit een combinatie van room, melk, eieren en suiker. 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.

TYPE ROOM

Volle room.....	36%
Slagroom.....	30%
Lichte room	18%
Melk en room (half om half).....	10%

VETGEHALTE

- 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 die van ijs dat u in een stalletje koopt. Het rijpingsproces vindt plaats in de diepvriezer, waarbij het roomijs hard wordt over een periode van 2-4 uur.

(Vervolg op pagina 8.)

Tips voor het maken van perfect roomijs (vervolg)

- 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 1,3 liter mengsel voor het bekomen van 1,9 liter roomijs.
- Houd er rekening mee dat bevroren de zoetheid vermindert. Dit betekent dat recepten minder zoet zijn wanneer ze zijn ingevroren.

Behandeling en reiniging

Laat de vrieskom op kamertemperatuur komen voordat u deze reinigt.

De aandrijving en roerspaan zijn vaatwasbestendig, de vrieskom echter niet.

Was de vrieskom in warm water met een niet-agressief afwasmiddel. Zorg dat de

vrieskom goed droog is voordat u deze in de diepvriezer plaatst.

BELANGRIJK: De vrieskom is NIET vaatwasbestendig! Was de vrieskom alleen met de hand in warm water en met een niet-agressief afwasmiddel.

Frans vanilleroomijs

600 ml melk en room
(half om half)

8 eierdooiers

230 g suiker

600 ml slagroom

4 theelepels vanille

Een snuifje zout

Verhit de melk en room in een middelgrote steelpan op een middelhoog vuur tot deze heel heet is maar niet kookt - vaak roeren. Haal de pan van het vuur en zet de pan op het werkblad.

Doe de eierdooiers en suiker in de mengkom. Zet de kom vast en bevestig de klopper op de keukenrobot. Zet op snelheid 2 en meng ongeveer 30 seconden, of tot het geheel goed gemengd is en enigszins ingedikt. Laat de robot op snelheid 2 draaien en voeg geleidelijk aan de melk en room toe. Meng het geheel tot het goed gemengd is. Giet het "melk en room mengsel" 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 "melk en room mengsel" 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, roerspaan en aandrijving in elkaar en sluit ze op elkaar aan zoals wordt aangegeven in de instructies. Draai de snelheidsregelaar op ROEREN (snelheid 1). Gebruik een mengbeker met gietmond om het mengsel in de vrieskom te gieten. Laat 15 tot 20 minuten of tot de gewenste vastheid is verkregen, draaien op ROEREN (snelheid 1). Doe het roomijs onmiddellijk in de bekertjes of vries het in een luchtdichte doos in.

Voor 16 personen (120 ml per portie).

VARIATIES

Vers aardbeienroomijs

Roer in een middelgrote kom 500 g gehakte verse aardbeien (of andere verse vruchten) en desgewenst

Frans vanilleroomijs (vervolg)

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).

VARIATIES

Gevulde-koekjesroomijs

Voeg 100 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).

3-chocoladesroomijs

450 ml slagroom,
opgedeeld

30 g extra pure
chocolade, in blokjes
gesneden

30 g pure chocolade, in
blokjes gesneden

450 ml melk en room
(half om half)

230 g suiker

40 g ongezoet
cacaopoeder

8 eierdooiers

4 theelepels vanille
Een snuifje zout

50 g melkchocolade,
gehakt

Doe 120 ml slagroom, de extra pure en de pure chocolade in een kleine steelpan. Verhit met regelmatig roeren op een middelhoog tot laag vuur tot de chocolade smelt. Haal de pan van het vuur en zet de pan op het werkblad. Verhit de melk en room in een middelgrote steelpan op een middelhoog vuur tot deze heel heet is maar niet kookt - vaak roeren. Haal de pan van het vuur en zet de pan op het werkblad.

Meng suiker en cacao-poeder in een kleine kom. Zet de kom op het werkblad. Doe de eierdooiers in de mengkom. Zet de kom vast en bevestig de klopper op de keukenrobot. Zet op snelheid 2 en voeg geleidelijk aan het suikermengsel toe. Meng ongeveer 30 seconden, of tot het geheel goed gemengd is en enigszins ingedikt. Laat de robot op snelheid 2 draaien en voeg heel geleidelijk aan het chocolademengsel en melk en room toe. Meng het geheel tot het goed gemengd is.

Giet het "melk en room mengsel" 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 "melk en room mengsel" in een grote kom. Roer de overige 330 ml slagroom, de vanille en het zout erdoor. Breng het deksel aan en laat minimaal 8 uur goed afkoelen.

Zet de vrieskom, roerspaan en aandrijving in elkaar en sluit ze op elkaar aan zoals wordt aangegeven in de instructies. Draai de snelheidsregelaar op ROEREN (snelheid 1). Gebruik een mengbeker met gietmond om het mengsel in de vrieskom te gieten. Laat 10 tot 15 minuten of tot de gewenste vastheid is verkregen, draaien op ROEREN (snelheid 1). Voeg de melkchocolade aan het roomijs toe tijdens de laatste 1 tot 2 minuten van het invriezen. Doe het roomijs onmiddellijk in de bekertjes of vries het in een luchtdichte doos in.

Voor 16 personen (120 ml per portie).

Gekarameliseerde-pecannotenroomijs

- 850 ml volle melk
 1 blik ongezoete gecondenseerde melk
 230 ml klaargemaakt, heet karamel- of stroopkaramelglazuur (ongeveer 340 g)
 1 zakje vanillepuddingpoeder
 1 theelepel vanille
 Een snuifje zout
 50- 100 g grof gehakte pecannoten

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

Zet de vrieskom, roerspaan en aandrijving in elkaar en sluit ze op elkaar aan zoals wordt aangegeven in de instructies. Draai de snelheidsregelaar op ROEREN (snelheid 1). Gebruik een mengbeker met gietmond om het mengsel in de vrieskom te gieten. Laat 15 tot 20 minuten of tot de gewenste vastheid is verkregen, draaien op ROEREN (snelheid 1). 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.

Voor 16 personen (120 ml per portie).

Peperkoekroomijs

- 150 g peperkoek, in kleine stukjes gebroken
 600 ml volle melk
 100 g suiker
 1 eetlepel honing
 6 eierdooiers

Verhit de volle melk in een middelgrote steelpan en roer regelmatig tot de melk heel heet is maar niet kookt. Haal de steelpan van het vuur en doe er de stukjes peperkoek in.

Doe de eierdooiers, honing en suiker in de mengkom. Zet de kom vast en bevestig de klopper op de keukenrobot. Zet op snelheid 4 en meng ongeveer 30 seconden, of tot het geheel goed gemengd is en enigszins wit van kleur is.

Blijf voortdurend roeren en kook het mengsel van volle melk en peperkoek tot de peperkoek smelt. Voeg geleidelijk aan het mengsel van eierdooiers, honing en suiker toe. Laat het mengsel niet koken. Haal de pan van het vuur en zet de pan op het werkblad. Breng het deksel aan en laat minimaal 8 uur goed afkoelen.

Zet de vrieskom, roerspaan en aandrijving in elkaar en sluit ze op elkaar aan zoals wordt aangegeven in de instructies. Draai de snelheidsregelaar op ROEREN (snelheid 1). Gebruik een mengbeker met gietmond om het mengsel in de vrieskom te gieten. Laat 10 tot 15 minuten of tot de gewenste vastheid is verkregen, draaien op ROEREN (snelheid 1). Doe het roomijs onmiddellijk in de bekertjes of vries het in een luchtdichte doos in.

Voor 8 personen (120 ml per portie).

Romige citroen-sinaasappelgelato

- 500 ml melk met laag vetgehalte (2%)
 4 (5 x 2 cm) repen sinaasappelschil
 4 (5 x 2 cm) repen citroenschil
 6 koffiebonen
 5 eierdooiers
 170 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 wanneer u er met een vinger over veegt. Laat niet koken. Giet met een zeef in een middelgrote kom. Laat goed afkoelen in de koelkast.

Zet de vrieskom, roerspaaan en aandrijving in elkaar en sluit ze op elkaar aan zoals wordt aangegeven in de instructies. Zet op de **snellheid ROEREN (snellheid 1)**. Gebruik een mengbeker met gietmond om het mengsel in de vrieskom te gieten. Laat 15 tot 20 minuten of tot de gewenste vastheid is verkregen, draaien op ROEREN (snellheid 1). 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.

Voor 8 personen (120 ml per portie).

Sorbet van verse frambozen

- 750 g frambozen
 90 ml water
 300 ml siroop
 (recept volgt)

Meng de frambozen en het water in de kom van een foodprocessor met multifunctioneel roeststijalen 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, roerspaaan en aandrijving in elkaar en sluit ze op elkaar aan zoals wordt aangegeven in de instructies. Draai de snelheidsregelaar op ROEREN (snellheid 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 of tot de gewenste vastheid is verkregen, draaien op ROEREN (snellheid 1). Doe het sorbetijs onmiddellijk in een luchtdichte doos en vries het minimaal 2 uur vóór het serveren in.

Voor 8 personen (230 ml per portie).

Siroop

- 500 g suiker
 500 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 in de koelkast tot u de siroop gaat gebruiken.

Voor 750 ml siroop

Andere sorbets

Vervang de ingrediënten uit de lijst op de vorige pagina door de volgende hoeveelheden ingrediënten als u deze soorten sorbets wilt maken:

Smaak	Vruchten	Met water	Met siroop
Citroen	475 ml citroensap	geen	300 ml
Mango	475 ml gehakt	60 tot 120 ml	300 ml
Kiwi	475 ml gehakt	135 ml limoensap	300 ml
Ananas	475 ml gehakt	75 ml limoensap	300 ml
Bosbes	1,2 liter	90 ml limoensap	300 ml

Sorbet van mango met muntsmaak

230 g suiker

700 ml volle melk

60 ml rietsuikersiroop

3 rijpe mango's, geschild, zonder zaadjes en in stukjes gehakt (ongeveer 700 ml)

2 eetlepels vers limoen- of citroensap

2 theelepels fijngehakte verse munt (indien gewenst)

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

Voor 14 personen (120 ml per portie).

Garantie op de KitchenAid®-toebehoren in Europa (huishoudelijk gebruik)

Duur van de garantie:	KitchenAid zal betalen voor:	KitchenAid zal niet betalen voor:
<p>TWEE jaar volledige garantie vanaf de aankoopdatum.</p>	<p>De te vervangen onderdelen, het transport en het arbeidsloon voor de reparatie van materiaal- en fabricagefouten. Deze herstellingen moeten uitgevoerd worden door een erkende dienst na-verkoop/after sales service van KitchenAid.</p>	<p>A. Reparaties wanneer de Roomijsmaker gebruikt werd voor andere doeleinden dan het normaal verwerken van voedsel.</p> <p>B. Schade als gevolg van een ongeval, wijzigingen, ruwe behandeling, verkeerd gebruik, misbruik, of schade als gevolg van een installatie/werking die niet in overeenstemming is met de lokale elektrische voorschriften.</p>

KITCHENAID IS NIET AANSPRAKELIJK VOOR INDIRECTE SCHADE.

Dienst na-verkoop/After sales service

Alle service moet lokaal gebeuren door een erkende dienst na-verkoop/after sales service van KitchenAid. Neem contact op met uw verkooppunt voor het verkrijgen van het dichtstbijzijnde adres.

In Nederland:

MICAVE B.V.
Schimminck 10 a
NL-5301 KR ZALTBOMMEL
Tel.: +31/(0) 418 54 05 05

In België:

GEBROEDERS NIJS
Mechelsesteenweg 56
B-2840 RUMST
Tel.: +32/(0)15 30 67 60

Klantcontact

In Nederland: MICAVE B.V.
Schimminck 10 a
NL-5301 KR ZALTBOMMEL
Tel.: +31/(0) 418 54 05 05

In België: Gratis oproepnummer: 00800 38104026
KitchenAid Europa, Inc.
Postbus 19
B-2018 ANTWERPEN 11
BELGIE

www.KitchenAid.com



FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Geregistreerd handelsmerk van KitchenAid, V.S.

™ Handelsmerk van KitchenAid, V.S.

De vorm van de staande keukenrobot is een handelsmerk van KitchenAid, V.S.

© 2006. Alle rechten voorbehouden.

De specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.