

KitchenAid®

ROOMIJSMAKER
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

FAGYLALTKÉSZÍTŐ GÉP
UTASÍTÁS ÉS RECEPTEK

SORBETIÈRE
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

SPEISEEISMASCHINE
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

GELATIERA
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

HELADERA
INSTRUCCIONES Y RECETAS

GLASSMASKIN
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

ISKREM-MASKIN
BRUKSANVISNING OG OPPSKRIFTER

JÄÄTELÖKONE
KÄYTTÖOHJEET JA RESEPTIT

ISMASKINE
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

SORVETEIRA
INSTRUÇÕES E RECEITAS

ÍSGERÐARTÆKI
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

ΠΑΓΩΤΟΜΗΧΑΝΗ
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ



5KICA0WH modell
Fagylalkészítőgép

A készüléket úgy tervezték meg ,
hogy csakis kizárólag a

KitchenAid® konyhai robotgépek
tartozékként lehessen használni.

Tartalomjegyzék

Biztonsági előírások a fagyaltgép használatához	1
Fontos biztonsági előírások	1
A fagyaltkészítő kiegészítő	2
A fagyaltkészítő kiegészítő felszerelése a billenthető fejrendszerű robotgépre	3
A fagyaltkészítő kiegészítő felszerelése az üst emelő szerkezetes robotgépre	5
A fagyaltkészítő kiegészítő használata	7
Néhány jó tanács a tökéletes fagyalt elkészítéséhez.....	7
Karbantartás és tisztítás.....	8
Receptek.....	8
Jótállás a KitchenAid® . fagyaltkészítő kiegészítőre	13
Szervíz.....	13
Vevőszolgálat.	14

Biztonsági előírások a fagylaltgép használatához

Az Ön és a többi ember biztonsága számunkra mindennél fontosabb.

Ebben a használati utasításban részletesen leírtuk az Ön számára fontos biztonsági előírásokat. Kérjük a használat előtt a javasolt biztonsági előírások elolvasását és betartását.



Biztonsági figyelmeztető jelkép.

Ez a jelkép figyelmeztet az esetleges veszélyekre, amelyek a nem szakszerű alkalmazás során sérülést vagy akár halált is okozhatnak.

A biztonsági előírásokat a fenti figyelmeztető jelkép és a "VESZÉLY" ill. a "FIGYELMEZTETÉS" szavak kísérik. Az Ön számára ez azt jelenti hogy:



VESZÉLY

Súlyos vagy akár halálos sérülést is szenvedhet, amennyiben nem tartja be azonnal a biztonsági előírásokat.



FIGYELMEZTETÉS

Súlyos vagy akár halálos sérülést is szenvedhet, amennyiben egyáltalán nem tartja be a biztonsági előírásokat.

A biztonsági előírások rámutatnak az esetleges veszélyekre, amelyek a használat során felléphetnek és megmutatják hogyan lehet csökkenteni a sérülés veszélyét valamint tájékoztatást adnak arról, hogy mi történhet abban az esetben ha nem tartják be őket.

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

Az elektromos készülékek használata során mindig be kell tartani a következő biztonsági előírásokat:

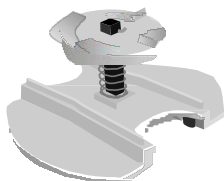
1. Olvassa el végig a használati utasítást.
2. Az áramütés elkerülése érdekében, tilos a készüléket vízbe vagy más folyadékba meríteni.
3. A készülék felügyelet nélküli használata nem ajánlott kisgyerekeknek, csökkent fizikális, érzékelési vagy mentális képességű személyeknek.
4. Amikor nem használja a készüléket, a készülék összerakása, szétszedése ill. tisztítása előtt mindig húzza ki a készülék csatlakozóját a falból.
5. Kerülje a készülék mozgó részeinek az érintését. Tartsa távol az ujjait a kimeneti nyílástól.
6. Soha ne használja a készüléket, ha az elektromos kábel vagy a villásdugó sérült, ha előzőleg nem megfelelően működött, ha leesett és ily módon megsérült. Ilyen esetekben keresse fel a legközelebbi meghatalmazott szervizt és szakemberrel vizsgálta, javítsa vagy állítsa be a készüléket.
7. A KitchenAid által nem támogatott tartozékok használata tüzet, áramütést vagy személyi sérüléseket okozhatnak.
8. Ne használja a készüléket a szabadban.
9. Ne hagyja lelőgni a kábelt az asztalról vagy más bútorokról.
10. Ez a készülék kizárólag csak háztartási alkalmazásra használható.

ŐRIZZE MEG A HASZNÁLATI UTASÍTÁST !

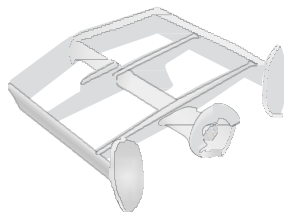
Fagylalkészítő kiegészítő



Fagyasztó tál — Amikor a kettős falú tál teljesen megfagy, a falai közti fagyott folyadék miatt lehetővé válik a fagylalt egyenletes és teljes megfagyása a keverés közben.



Meghajtó csatlakozó — A rázótengetly feletti gyűrűn keresztül illeszkedik a motorfejre és a keverő lapátot hozza mozgásba az összes európai KitchenAid robotgépnél.

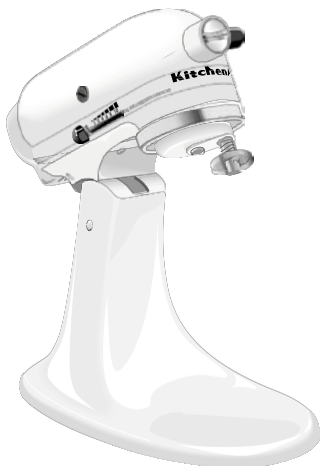


Keverő lapát — A meghajtó rendszerre van felerősítve, feladata a fagylalt keverése és hogy a keverés közben eltávolítsa a fagyasztó tál széléiről a fagylaltot

MEGJEGYZÉS: Ahhoz, hogy fagylaltot lehessen készíteni a fagyasztó tálnak teljesen fagyosnak kell lennie.

FONTOS: Tilos a fagyasztó tálat a mosogatógépben tisztítani.

Fagylalkészítő kiegészítő felszerelése a billenthető fejrendszerű konyhai robotgépre*



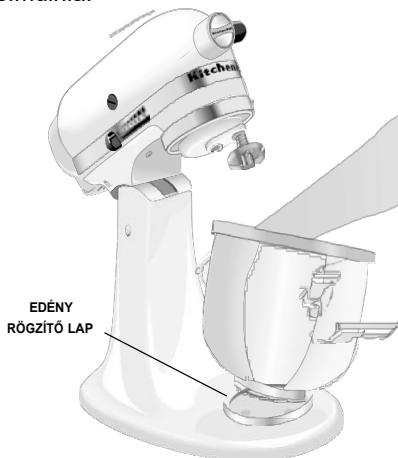
Hogy felszerelhessük a fagyasztó tálat és a keverő lapátot:

MEGJEGYZÉS: Amint kivette a fagyasztó tálat a mélyhűtőből azonnal kezdje el használni, mert gyorsan elkezd kiolvadni.

FONTOS: A felvert fagylaltkeveréket csak azután szabad a fagyasztó táliba beleönteni miután a fagylalkészítő gépet összeszereltük és a robotgépet bekapcsoltuk.

1. Állítsa a robotgép sebességfokozat kapcsolóját a '0' (kikapcsolva) állásba és kapcsolja ki a robotgépet a hálózatról.
2. Döntse hátra a motorfejet és távolítsa el a keverő tálat.
3. Helyezze a keverő lapátot a fagyasztó táliba.

4. Erősítse fel a fagyasztó tálat az edényrögzítő lapra.
5. Óvatosan fordítsa el a fagyasztó tálat az óramutató járásával ellentétes irányba (↺ irányába), hogy a tál rászoruljon a lapra. A fagyasztó tálnak szorosan az edényrögzítő lapra kell símulnia.

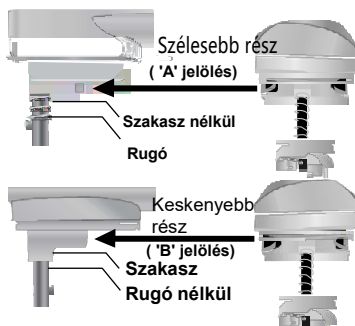


*Az emelkedő tálat nézd az 5. és 6. oldalon.

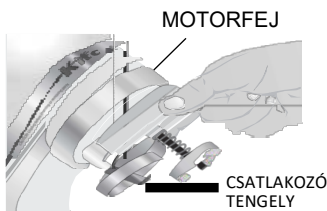
A fagyaltkészítő felszerelése a billenthető fajrendszerű konyhai robotgépekre*

A meghajtó csatlakozó összeszerelése:

1. Ellenőrizze le, hogy a robotgép sebességfokozat kapcsolója a nulla állásba van-e állítva 'O' (kikapcsolva) és hogy a robotgép ki van-e kapcsolva a hálózatról
2. A robotgép fejének (motor) megemelt állapotban kell lennie, amíg a fagyasztó tálat és a keverő lapátot fel nem erősítjük.
3. Határozza meg a robotgép modelljét a tengelyen található rugó segítségével és utána kövesse az utasításokat, hogy felszerelhesse a meghajtó csatlakozást.



4. Csúsztassa a meghajtó csatlakozót a motorfejre, addig amíg nem érzi, hogy ellenállásba ütközik. Amikor a csatlakozó megfelelő, akkor a meghajtó külső ívelt szélé pontosan belesimul a motorfej közepébe. Amennyiben nem pontos az illeszkedés, mozgassa meg előre-hátra, amíg bele nem simul a motorfej közepébe. Ellenőrizze le, hogy a meghajtó csatlakozó stabilan van-e rögzítve (próbálja meg felfelé elmozdítani)



MEGJEGYZÉS: Amennyiben a meghajtó csatlakozó nem simul bele a motorfej közepébe, próbálja meg elfordítani a csatlakozó tengelyt.

5. Engedje le a motorfejet, hogy felerősíthesse a meghajtó csatlakozót a keverő lapáttal. Amennyiben a meghajtó csatlakozást nem lehet összekapcsolni a keverő lapáttal, fordítsa el a meghajtó csatlakozót előre-hátra, amíg nem találja meg a pontos illeszkedést.



6. Ellenőrizze le, a motorfej teljesen le van-e engedve.



7. Állítsa a zárókart (kapcsolót) a ZÁRVA helyzetbe
8. A keverés megkezdése előtt ellenőrizze le a zárat, próbálja meg felemelni a robotgép fejét.
9. A robotgépet villásdugóját földeléses dugaszolóaljzatba dugja be.

*Az emelkedő tálat nézd az 5. és 6. oldalon.

Fagylalkészítő kiegészítő felszerelése az üst emelő szerkezetes robotgépre



Hogy felszerelhessük a fagyasztó tálat és a keverő lapátot:

MEGJEGYZÉS: Amint kivette a

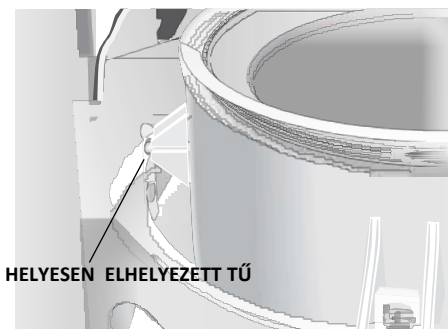
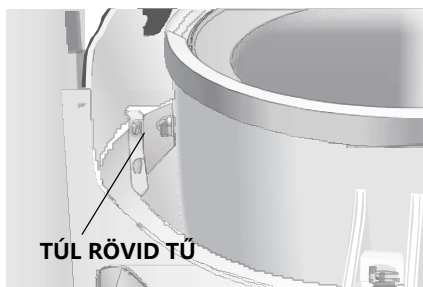
fagyasztóból a fagyasztó tálat kezdje el használni, mert azonnal elkezd kiolvadni.

FONTOS: Akkor öntse a fagyalt masszát a fagyasztó táliba, amikor már teljesen össze van szerelve és a robotgép be van kapcsolva.

1. Állítsa a robotgép sebességfokozat kapcsolóját a '0' (kikapcsolva) állásba és kapcsolja ki a robotgépet a hálózatról.
2. A z üst emelő kart állítsa alsó helyzetbe és távolítsa el az üstöt
3. Illessze be a fagyasztó tálat a tűn keresztül.
4. Nyomja a fagyasztó tálat hátra felé, mindaddig amíg a rögzítőtű nem kapcsolódik össze a rugós kapoccsal.



MEGJEGYZÉS: A fagyasztó tál úgy van megtervezve, hogy illeszkedjen az összes üst emelő szerkezetes robotgépre. Amennyiben a rögzítő tű túl rövid vagy túl hosszú ahhoz, hogy összekapcsolódjon a rugós kapoccsal, távolítsa el és fordítsa el a tálat úgy, hogy a tű az ellentétes oldalon helyesen ráfeküdjön a kapocsra



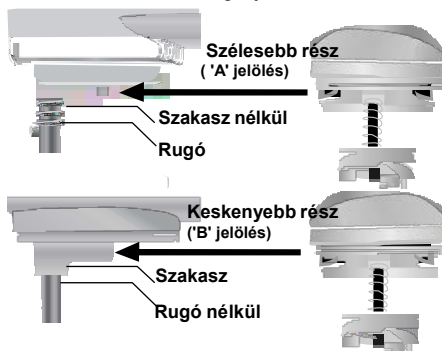
5. Helyezze a keverő lapátot a fagyasztó táliba.

*A billenthető fejszerkezetű robotgépek leírása a használati utasítás 3. és 4. oldalán található

A fagyaltkészítő kiegészítő felszerelése az üst emelő szerkezetes robotgépre

A meghajtó csatlakozó összeszerelése:

1. Ellenőrizze le, hogy a robotgép sebességfokozat kapcsolója a nulla állásba van-e állítva 'O' (kikapcsolva) és hogy a robotgép ki van-e kapcsolva a hálózatról
2. Ellenőrizze hogy az üst emelő kar alsó helyzetben van-e és hogy fel van-e szerelve a fagyasztó tál és a keverő lapát.
3. Határozza meg a robotgép modelljét a tengelyen található rugó segítségével és utána kövesse az utasításokat, hogy felszerelhesse a meghajtó csatlakozást.



4. Csúsztassa a meghajtó csatlakozót a motorfejre, addig amíg nem érzi, hogy ellenállásba ütközik. Amikor a csatlakozó megfelelő, akkor a meghajtó külső ívelt széle pontosan belesimul a motorfej közepébe. Amennyiben nem pontos az illeszkedés, mozgassa meg előre-hátra, amíg bele nem simul a motorfej közepébe. Ellenőrizze le, hogy a meghajtó csatlakozó stabilan van-e rögzítve (próbálja felfelé elmozdítani)



MEGJEGYZÉS: Amennyiben a meghajtó csatlakozó nem fekszik rá a motorfejre, próbálja meg a meghajtó tengelyt elfordítani.

5. Emelje fel a fagyasztó tálat, hogy a keverés megkezdése előtt rákapcsolhassa a keverőlapátot a kapcsolótengelyre. Amennyiben nem lehet a kapcsolótengelyre rákapcsolni a keverő lapátot, fordítsa el a kapcsolótengelyt előre-hátra, amíg nem lesz tökéletes a kapcsolódás.



6. Dugja be a robotgép villásdugóját a földeléssel ellátott dugaszolóaljzatba.

* A billenthető fejszerkezetű robotgépek leírása a használati utasítás 3. és 4. oldalán található

A fagyaltkészítő kiegészítő használata

A kiegészítő használata:

FONTOS: Ha a robotgép bekapcsolása előtt öntjük a fagyalt masszát a fagyasztó tálbába, a massa túl hamar kezd el megfagyni és megfagyassza a keverő lapátot.

1. Használat előtt legalább 15 órára helyezze a fagyasztó tálat a mélyhűtőbe.
2. Készítse el előre a fagyaltkészítéshez szükséges felvert keveréket (lásd 'Tanácsok a tökéletes fagyalt elkészítéséhez').
3. Szerelje össze a fagyasztó tállal a keverő lapátot és szerelje fel az egészet a meghajtóra. Állítsa be a robotgép sebességfokozatát az 1-es fokozatra (KEVERÉS), öntse a fagyasztó tálbába a fagyalkeveréket és keverje 20-30 percen keresztül, vagyis a kívánt sűrűségig. 12-15 percnyi keverés után adhatunk ízlés szerint a fagyalthoz különféle kemény hozzávalókat, pl. gyümölcsöket, diót, édességeket, csoki reszeléket stb.

MEGJEGYZÉS: Amikor a keverő lapát elkezd csúszkálni és kopogó hangot hallatni, ez azt jelenti hogy a fagyalt elkészült.

4. Távolítsa el a keverő lapátot és a fagyasztó tálból gumispatulával, műanyag- vagy fakanállal rakja ki a fagyaltot a fagyaltkelyhekbe vagy tárolja légmentesen lezárt edényben.

MEGJEGYZÉS: A fagyaltkészítő kiegészítővel készült fagyalt lágy állagú. Ahhoz, hogy keményebb állagú fagyaltunk legyen, a fagyaltot légmentesen lezárt edénybe kell tenni és 2-4 órára berakni a mélyhűtőbe.

FONTOS: A mélyhűtőben történő fagyasztáshoz ne használja a fagyasztó tálat, mivel a megfagyott fagyalt fém kanállal vagy más eszközzel történő kiszedése során megsérthetjük a fagyasztó tál falát.

Néhány jó tanács a tökéletes fagyalt elkészítéséhez

- A fagyasztó tálnak teljesen megfagyottnak kell lennie ahhoz, hogy fagyaltot vagy más jeges édességet készíthessünk benne.
- Leghatékonyabb, ha a fagyasztó tálat 15 órára a mélyhűtő legaljára tesszük, ugyanis itt a legalacsonyabb a hőmérséklet. Amennyiben a mélyhűtőjét a legerősebb hűtésre állítja be, hamarabb megfagy a fagyasztó tál és hamarabb elkészül a fagyalt. A fagyasztó tállal akkor készítheti el otthon a kedvenc fagyaltját vagy jeges édességét amikor csak akarja.
- Azok a receptek esetében ahol a hozzávalókat előzőleg meg kell főzni, a krémet utána mindig le kell hűteni a hűtőszekrényben. Minden felvert krémet le kell hűteni.
- A legtöbb jeges krém esetében tejre, cukorra és tojásra van szükségünk. A kiválasztott krém típusa határozza meg a fagyalt ízt és krémeségét. Minél magasabb a krém zsírtartalma, annál teltebb és krémesebb lesz a fagyalt.

Használhatunk különböző krém változatokat, mindaddig amíg a mérési arányok egyformák. Készíthetünk könnyebb fagyaltot úgy hogy több tejet és kevesebb krémet használunk (vagy ki is hagyhatjuk a krémet). Megfelel a pasztőrözött tej is, de ekkor jelentős lesz az eltérés a a fagyalt szerkezetében.

KRÉM FAJTÁK ZSÍRTARTALOM %

Zsírosabb krém	36%
Felvert krém.....	30%
Könnyű krém.....	18%
'Fele-fele'.....	10%

- Amikor kemény hozzávalókat (gyümölcsök, dió, édességek, csoki reszelék) keverünk a fagyaltba, ajánlott ezeket az utolsó 2 percben belekeverni. A fagyaltkészítés két szakaszból áll: előkészítési és érési szakasz. A felvert krém keverése az előkészítés, amelynek során lágyabb állagot kapunk. Az érés fázisa a hűtőszekrényben történik, amikor a 2-4 órás hűtés alatt megkeményedik a fagyalt.

(Folytatás a 8. oldalon)

Néhány jó tanács a tökéletes fagyalt elkészítéséhez (folytatás)

- Kövesse a javasolt keverési sebességfokozatot . A nagyobb sebesség lelassítja az előkészítési szakaszt.
- A kevert massa mennyisége jelentősen megnő az előkészítés során.
- A kezdeti massa mennyiségnek nem kellene meghaladnia az 1,365 l , amelyből 1,9 l fagyaltot kapunk.
- Tartsa szem előtt, hogy a fagyasztás elnyomja a fagyalt édességét és emiatt az alábbi receptekből készült fagyalt a fagyasztás után már nem lesz annyira édes.

Karbantartás és tisztítás

Hagyjuk a kiegészítőt, hogy a mosogatás előtt szobahőmérsékletűre melegedjen fel.

A meghajtó csatlakoztatás és a keverő lapát tisztítható mosogatógépben.

A fagyasztó tálat meleg, mosogatószeres vízben mosogassa el. Mielőtt a hűtőszekrénybe tenné, alaposan szárítsa meg.

FONTOS: A fagyasztó tálat tilos mosogatógépben tisztítani. Kizárólag csak meleg, mosogatószeres vízben szabad tisztítani.

Vaníliás francia fagyalt

600 mL ($2\frac{1}{2}$ csésze)
fele-fele

8 tojássárgája

230 g (1 csésze)
kristálycukor

600 mL ($2\frac{1}{2}$
csésze) felvert

tejszín 4 teáskanál
vanília csipetnyi só

Egy közepes nagyságú serpenyőben mérsékelt lángon megmelegíteni a fele-felét, miközben vigyázni kell arra , hogy ne forrjon fel és állandóan kevergetni kell. Levenni a tűzhelyről. A keverőtálba beletenni a tojássárgákat és a cukrot . Felerősíteni a tálat és a habverőt a robotgépre. Bekapcsolni be a robotgépet a 2-es sebesség fokozatra és 30 másodpercig keverni a hozzávalókat, mindaddig amíg a massa nem keverődik teljesen össze és nem válik sűrűvé. Továbbfolytatni a 2-es sebességfokozaton a keverést és fokozatosan hozzáadni a fele-felét és mindaddig keverni amíg egyneművé nem válik. Visszaönteni a fele-fele keveréket a közepes méretű serpenyőbe és mérsékelt lángon melegíteni mindaddig amíg a massa szélein nem keletkeznek apró buborékok és a massa elkezd gőzölni. Állandóan kevergetni kell. Vigyázni kell arra, hogy a massa ne forrjon fel. Átrakni a fele-felét egy nagyobb edénybe és hozzákeverni a felvert tejszínt, a vaníliát és a sót. Lefedni az edényt és legalább 8 órán keresztül lehűteni.

A használati utasítás alapján összeállítani és felerősíteni a fagyasztó tálat, a keverő lapátot és a meghajtó csatlakozót a robotgépre. Beindítani a robotgépet a KEVERÉSI sebességen (1. fokozat). Egy kiöntőcsőrel ellátott edény segítségével a keveréket a fagyasztó táalba önteni. Folytatni a keverést az 1. fokozaton még 15-20 percig mindaddig amíg sűrűség nem lesz megfelelő. Azonnal kirakni a fagyaltot a fagyaltkelyhekbe, vagy lefagyasztani légmentesen záródó edényben.

Ez a mennyiség 16 adagra elegendő (120 mL [$\frac{1}{2}$ csésze] adagonként)

FAGYALT VÁLTOZATOK

Friss földieperből készült fagyalt

Közepes nagyságú edénybe tenni 2 csésze (500 g), összedarabolt friss földiepret (vagy más friss gyümölcsöt) és 2-3 kiskanál cukrot, ízlés szerint. Álni hagyni a fagyaltot, hogy összeérjen. Az utolsó 3-5 percben hozzáadni a fagyos masszához.

Ez a mennyiség 20 adagnak elegendő (120 mL [$\frac{1}{2}$ csésze] 1 adag).

Vaníliás francia fagylalt (folytatás)

FAGYLALT VÁLTOZATOK

Fagylalt krémmel töltött kekszéből

Az utolsó 1-2 percben hozzáadni a masszához 100 g (1/2 csésze) összedarabolt, krémmel töltött kekszet (vagy más kekszeket, diót, vagy édességet).

Ez a mennyiség 19 adag fagylaltnak elegendő (120 mL [1/2 csésze] egy adag)

Háromszoros csokoládés fagylalt

450 mL (2 csésze)

felvert krém, elosztva

1 tábla (30 g [1 oz.])

nagyon sötét

csokoládé, darabokr

a tördelve

1 tábla (30 g [1 oz.])

sötét

csokoládé, darabokr

a tördelve,

450 mL (2 csésze)

fele-fele

230 g (1 csésze) cukor

40 g kukormentes

kókuszliszt

8 tojássárgája

4 teáskanál vanília

csipetnyi só

1 rúd (50 g [1.55 oz.])

összetördelt tejes

csokoládé

Kis serpenyőbe beletenni 120 mL felvert krémet, nagyon sötét és sötét csokoládét. Állandó kevergetés mellett mérsékelt lángon megolvasztani a csokoládét. Levenni le a serpenyőt a tűzről. Egy közepes méretű serpenyőbe mérsékelt lángon felmelegíteni a fele-felet, közben ügyelni kell arra, hogy ne forrjon fel, állandóan kevergetni kell. Egy kis edényben összekeverni a kakaót és a cukrot. A robotgép keverőtáljába beletenni a tojássárgákat, felerősíteni a robotgépre, fel- tenni a habverőt. Bekapcsolni a robotgépet a 2. sebességfokozatra és fokozatosan hozzáadni a kakaócukrot, kb. 30 másodpercig keverni a masszát, addig amíg nem keveredik teljesen össze és nem lesz sűrűbb. Tovább folytatni a keverést a 2. fokozaton és fokozatosan hozzáadni a csokoládét és a fele-felet, addig keverni míg a massa nem válik egyneművé.

A fele-fele keveréket visszarakni a közepes serpenyőbe és állandó kevergetés mellett mérsékelt lángon tovább főzni egészen addig a míg a massa szélein meg nem jelennek az apró buborékok és el nem kezd gőzölni. Nem szabad, hogy felforrjon. Áttenni át a fele-fele keveréket egy nagyobb edénybe és hozzáadni a megmaradt 330 mL (1 1/2 csésze) felvert krémet, a vaníliát és a sót. Le kell fedni az edényt és legalább 8 órán keresztül hűteni.

A használati utasítás alapján összeszerelni a fagyasztó tálat, a keverő lapátot és a meghajtó csatlakozót. Beindítani be a robotgépet a KEVERÉS sebességfokozaton (1. fokozat). Egy kiöntőcsőrrel ellátott edény segítségével a keveréket a fagyasztó táliba önteni. Az 1. fokozaton még 10-15 percig keverni, amíg nem éri el a fagylalt a megfelelő sűrűséget. Az utolsó 1-2 percben hozzáadni a tejcsokoládét. Azonnal kirakni a fagylaltot a fagylaltoskelyhekbe vagy egy légmentesen záródó edénybe tárolni.

Ez a mennyiség 16 adag fagylaltnak elegendő (120 mL [1/2 csésze] egy adag)

Karamelles pekándiós fagyalt

850 mL (3¹/₂
csésze) író
1 doboz (415 mL [14
oz.]) cukorkmentes
kondenz tej
230 mL (1 csész) meleg
karamell vagy
vajás karamell öntet
(kb.o 340 g [12 oz.])
1 csomag (100 g
[3.4 oz.])
vaníliás puding
1 teáskanál
vanília
csipetnyi só
50- 100 g durvára
darabolt pekándióból

Egy közepes nagyságú edénybe a beletenni a hozzávalókat (a pekándió kivételével). Addig verni a krémet amíg teljesen sima nem lesz és a puding teljesen feloldódik. Ezután lefedni le az edényt és legalább 6 órát hűteni a hűtőben.
A használati utasítás alapján összeszerelni a fagyasztó tálat , a keverő lapátot és a meghajtó csatlakozót. Beindítani a robotgépet a KEVERÉS sebességfokozaton (1. fokozat) . Egy kiöntőcsőrel ellátott edény segítségével a keveréket a fagyasztó táliba önteni. Az 1. fokozaton még 15-20 percig keverni, amíg nem éri el a fagyalt a megfelelő sűrűséget. A fagyasztás utolsó 1 percében hozzáadni a pekándiót.
Azonnal kirakni a fagyaltot a fagyaltoskelyhekbe vagy egy légmentesen záródó edénybe tárolni .
Ez a mennyiség 16 adag fagyaltnak elegendő
(120 mL [1/2 csésze] egy adag)

Mézeskalácsos fagyalt

150 g apróra darabolt
mézeskalács
600 mL (2¹/₂
csésze) író
100 g kristálycukor
1 kanál méz
6 tojássárgája

Egy közepes nagyságú serpenyőben felmelegíteni az író, ügyelve arra, hogy ne forrjon fel. Levenni le a serpenyőt a tűzhelyről és beletenni a mézeskalács darabkákat. A tojássárgákat, a mézet és a cukrot a keverőedénybe tenni. Felerősíteni a robotgépre a keverőtálat és a habverőt. Bekapcsolni a robotgépet és beállítani a 4. keverési sebességfokozatot és 30 másodpercig keverni ,addig amíg a massa nem fehéredik ki. Állandó kevergetés mellett megfőzni az író és a mézeskalácsot, mindaddig amíg a kalács darabkák el nem olvadnak. Fokozatosan hozzáadni a tojássárgák, méz és cukor keverékét. Figyelni arra, hogy a keverék ne forrjon fel. Lefedni az edényt és legalább 8 órán keresztül hűtenik a hűtőszekrényben.
A használati utasítás alapján összeszerelni a fagyasztó tálat, a keverő lapátot és a meghajtó csatlakozót. Beindítani a robotgépet a KEVERÉS sebességfokozaton (1. fokozat) . Egy kiöntőcsőrel ellátott edény segítségével a keveréket a fagyasztó táliba önteni. Az 1. fokozaton még 10-15 percig keverni, a fagyalt nem éri el a megfelelő sűrűséget.
Azonnal kirakni a fagyaltot a fagyaltoskelyhekbe vagy egy légmentesen záródó edénybe tárolni.
Ez a mennyiség 8 adag fagyaltnak elegendő
(120 mL [1/2 csésze] egy adag)

Krémcsós narancssós és citromsságylalt

500 mL (2 csésze) alacsony
zsírtartalmú tej (2%)

4 (5 x 2 cm [2 x ¾ -inch])
narancshéj

4 (5 x 2 cm [2 x ¾ -inch])
citromhéj

6 szem kávé

5 tojássárgája

170 g (¾ csésze)
kristálycukor

Egy közepes nagyságú serpenyőbe beletenni a tejet, a narancs- és citromhéjat, a kávészemeket és az egészet megsűtni. Egy közepes nagyságú tálban kikeverni a tojássárgákat. Fokozatosan felverni a tejeskeverék felét és hozzákeverni a tojássárgákhoz. Visszatenni a felvert tojássárgákat a serpenyőbe a maradék tejhez. Mérsékelt lángon 8 percen keresztül állandóan keverni a masszát, amíg az fokozatosan besűrűsödik és amikor a kanalat a keveréken áthúzza, nyomot hagy a kanálon. Vigyázni kell arra, hogy a keverék ne forrjon fel. Átönteni át a keveréket egy közepes nagyságú tálba és az egészet jól lehűteni.

A használati utasítás alapján összeszerelni a fagyasztó tálat, a keverő lapátot és a meghajtó csatlakozót. Beindítani a robotgépet a KEVERÉS sebességfokozaton (1. fokozat). Egy kiöntőcsőrel ellátott edény segítségével a keveréket a fagyasztó tálba önteni. Az 1. fokozaton még 15-20 percig keverni, a fagyalt nem éri el a megfelelő sűrűséget.

Azonnal kirakni ki a fagyaltot egy légmentesen záródó edénybe és így tárolni néhány órán keresztül, hogy összeérjenek az ízek. Mélyhűtőben 4 napon keresztül tárolható. Ha a massa keményre fagyott, a tárolás előtt 20 perccel betenni a hűtőszekrénybe.

Ez a mennyiség 8 adag fagyaltnak elegendő
(120 mL [½ csésze] egy adag).

Málnás szorbet

750 g málna

90 mL (¼ csésze és
még 2 kanál) víz

300 mL (1 ¼ csésze)
egyszerű szirup (itt a
recept)

Egyszerű szirup

500 g (2 csésze) cukor

500 mL (2 csésze) víz

Egy közepes nagyságú serpenyőbe beletenni a tejet, a narancs- és citromhéjat, a kávészemeket és az egészet megsűtni. Egy közepes nagyságú tálban kikeverni a tojássárgákat. Fokozatosan felverni a tejeskeverék felét és hozzákeverni a tojássárgákhoz. Visszatenni a felvert tojássárgákat a serpenyőbe a maradék tejhez. Mérsékelt lángon 8 percen keresztül állandóan keverni a masszát, amíg az fokozatosan besűrűsödik és amikor a kanalat a keveréken áthúzza, nyomot hagy a kanálon. Vigyázni kell arra, hogy a keverék ne forrjon fel. Átönteni át a keveréket egy közepes nagyságú tálba és az egészet jól lehűteni.

A használati utasítás alapján összeszerelni a fagyasztó tálat, a keverő lapátot és a meghajtó csatlakozót. Beindítani a robotgépet a KEVERÉS sebességfokozaton (1. fokozat). Egy kiöntőcsőrel ellátott edény segítségével a keveréket a fagyasztó tálba önteni. Az 1. fokozaton még 15-20 percig keverni, a fagyalt nem éri el a megfelelő sűrűséget.

Azonnal kirakni ki a fagyaltot egy légmentesen záródó edénybe és így tárolni néhány órán keresztül, hogy összeérjenek az ízek. Mélyhűtőben 4 napon keresztül tárolható. Ha a massa keményre fagyott, a tárolás előtt 20 perccel betenni a hűtőszekrénybe. Ez a mennyiség 8 adag fagyaltnak elegendő
(120 mL [½ csésze] egy adag).

Összekeverni a cukrot és a vizet egy serpenyőben. Felforralni a keveréket és kb. 10 percig állandóan kevergetni (amíg a cukor teljesen elolvad). Az edényt jeges vízbe tenni és kevergetni a masszát addig amíg meg nem fagy.

Fogyasztás előtt lehűteni

Ez a massa 710 mL (3 csésze) szirupnak elegendő 500 mL

Másfajta szorbetek

Felhasználhatjuk a következő hozzávalókat az előző receptnél a málna helyett :

Íz	Gyümölcs	Víz hozzáadása	Plusz egyszerű szirup
Citrom	475 mL (2 csésze) citromlé	nélkül	300 mL (1¼ csésze)
Mangó	475 mL (2csésze) összedarab olt	60 - 120 mL (½- ½ csésze)	300 mL (1¼ csésze)
Kiwi	475 mL (2 csésze) összedarabolt	135 mL (½ csésze plusz 1 kanál) (15 mL) zöldcitrom	300 mL (1¼ csésze)
Ananász	475 mL (2 csésze) összedarabolt	75 mL (¼csésze plusz 1 kanál) zöldcitrom	300 mL (1¼ csésze)
Áfonya	1.2 L(5csésze)	90 mL (¼csésze plusz 2 kanál) zöldcitrom	300 mL (1¼ csésze)

Mangó szorbet menta hozzáadásával

230 g (1 csésze) kristálycukor
700 mL (3 csésze) ró
60 mL (1¼ csésze)
 cukornád szirup
3 érett, meghámozott,
 kimagozott,
 összeszelelt mangó
 kb. 700
 mL [3 csésze])
2 kanál friss zöldcitrom
 vagy citromlé
2 kanál f in omra vágott
 mentalevél, ízlés szerint

Közepes nagyságú serpenyőben összekeverni a cukrot, az író és a cukornád szirupot. Mérsékelt lángon, állandó kevergetés mellett melegíteni amíg a keverék melege nem válik, de nem szabad, hogy felforrjon. A robotgép keverő tájába belerakni a mangó darabokat, használjunk multifunkciós kést az aprításhoz, addig aprítani őket amíg a massa egynemű lesz. A mangókeveréket és a mentát hozzáadni a tejkeverékhez. Lefedni és legalább 8 órán keresztül állni a hagyni a hűtőszekrényben. A használati utasítás alapján összeszerelni a fayasztó tálat , a keverő lapátot és a meghajtó csatlakozót. Beindítani a robotgépet a KEVERÉS sebességfokozaton (1. fokozat) . Egy kiöntőcsőrel ellátott edény segítségével a keveréket a fagyasztó táliba önteni. Az 1. fokozaton még 7-12 percig keverni, addig amíg a fagylalt nem éri el a megfelelő sűrűséget .Azonnal átrakni a szorbetet egy légmentesen záródó edénybe . Ez a mennyiség 14 adag fagylaltnak elegendő (120 mL [1/2 csésze] egy adag

Jótállás a KitchenAid® fagylalkészítő tartozékra

A garancia időtartama:	A garancia érvényes:	A garancia NEM érvényes:
Európában és Ausztráliában: A vásárlás dátumától számított két éven belül teljekörű jótállás. Máshol: Teljes körű jótállás a vásárlás dátumától számított egy éven belül.	A garancia a készülék alkatrészeire és tartozékaira valamint a bevizsgálás és a hibaelhárítás munkadíjára, anyag és egyéb költségeire vonatkozik. A garanciális feltételek kizárólag a KitchenAid hivatalos márkaszervizeiben érvényesek.	A. Javításra, ha a készülék a normális háztartási ételkészítéstől eltérő dolgokra volt használva. B. Balesetből, megváltoztatásból eredő károk miatt, durva bánásmód miatt, vagy ha a telepítés/üzemeltetés nincs összhangban a helyi elektromos előírásokkal.

A KITCHENAID NEM VÁLLAL FELELŐSSÉGET SEMMILYEN A KÉSZÜLEKBEN KELETKEZETT KÖZVETETT SÉRÜLÉSÉRT

Márkaszervizek, Ügyfélszolgálat

Minden szervízzolgáltatás helyileg elérhető egy minősített Kitchenaid szerviz központban. Elérhetőségéhez lépjen kapcsolatba az üzlettel ahol készülékét vásárolta, vagy a termék Hivatalos magyarországi Forgalmazójával, hogy megkapja a legközelebbi hivatalos KitchenAid™ szervizközpont nevét.

Márkaszerviz

serviz@duisberg.hu
Tel.: + 36 70 519 4000

Duisberg Solingen Finomacél Kft.

1105 Budapest, Gergely u. 13-15.
Tel.: + 36 70 450 2020
www.duisberg.hu

Ügyfélszolgálat:

info@kitchenaid-shop.hu
Tel.: + 36 70 450 2020

KitchenAid®

© 2014. Minden jog fenntartva.

A specifikációk külön felhívás nélkül megváltoztathatóak