

5KICA0WH



SPIS TREŚCI

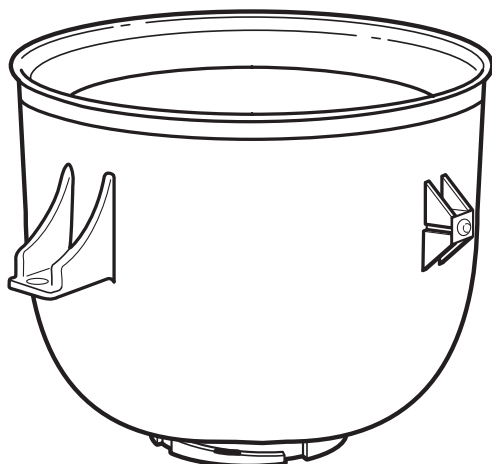
CZĘŚCI I FUNKCJE	258
Części i akcesoria	258
SORBETIERA — PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA	259
Ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	259
KORZYSTANIE Z SORBETIERY	260
Montaż sorbetiery w mikserach stojących z uchylną głowicą	260
Montaż łącznika mieszadła w mikserach stojących z uchylną głowicą	261
Montaż sorbetiery w mikserach stojących z podnoszoną dzieżą	263
Montaż łącznika mieszadła w mikserach stojących z podnoszoną dzieżą	264
Przygotowywanie lodów	266
Wskazówki dla użytkowników	267
MYCIE I KONSERWACJA	268
PRZEPISY	269
GWARANCJA I SERWIS	274

CZĘŚCI I FUNKCJE

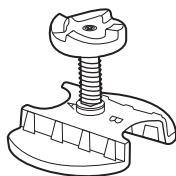
CZĘŚCI I AKCESORIA

UWAGA: Aby można było przygotować lody, sorbetiera musi być całkowicie zmrożona.

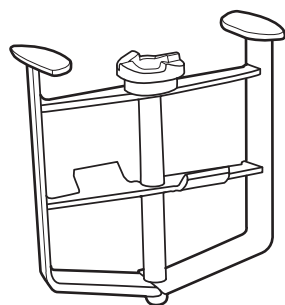
UWAGA: Sorbetiery nie wolno myć w zmywarce. Należy ją myć ręcznie.



Sorbetiera



Łącznik mieszadła



Mieszadło

Bezpieczeństwo użytkownika tego urządzenia jest dla nas najważniejsze.

Dlatego w poniższej instrukcji przedstawiamy wiele istotnych informacji na ten temat. Należy czytać wszystkie zalecenia dotyczące bezpieczeństwa pracy i je przestrzegać.



Jest to znak symbolizujący zagrożenie.

Ostrzega przed potencjalnym zagrożeniem życia lub zdrowia.

Wszystkie informacje dotyczące bezpieczeństwa zawierają oprócz symbolu zagrożenia, także słowa: "NIEBEZPIECZEŃSTWO" i "UWAGA".

Te słowa oznaczają, że:



istnieje zagrożenie dla życia lub możliwość okaleczenia, w przypadku niezastosowania się natychmiast do zaleceń instrukcji.



istnieje zagrożenie dla życia lub możliwość okaleczenia w przypadku nieprzestrzegania zaleceń instrukcji.

Wszystkie informacje dotyczące bezpieczeństwa, określają rodzaj potencjalnego zagrożenia, wskazują jak ograniczyć możliwość zranienia i informują, co może się wydarzyć, jeśli zalecenia instrukcji nie będą przestrzegane.

WAŻNE ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Używając urządzeń elektrycznych, należy zawsze przestrzegać następujących środków ostrożności:

1. Czytać uważnie wszystkie instrukcje.
Niewłaściwe korzystanie z urządzenia może spowodować obrażenia ciała.
2. Nie zanurzać miksera stojącego w wodzie ani innych płynach, gdyż grozi to porażeniem prądem.
3. W wypadku użycia jakiegokolwiek urządzenia przez lub w pobliżu dzieci, konieczny jest baczny nadzór.
4. Odłączyć mikser stojący od gniazda, gdy są zakładane lub zdejmowane jego narzędzia, przed czyszczeniem oraz gdy nie jest używany.
5. Nie dotykać elementów urządzenia będących w ruchu.
Nie zbliżać palców do podajnika ani otworu wylotowego.
6. Nie używać miksera stojącego z uszkodzonym przewodem lub wtyczką, po stwierdzeniu awarii, upadku lub jakiegokolwiek innego uszkodzenia. W takim wypadku należy odesłać urządzenie do najbliższego autoryzowanego serwisu w celu dokonania przeglądu, naprawy lub regulacji.

SORBETIERA — PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

7. Nie należy używać nieoryginalnych części, gdyż może to powodować obrażenia.
8. Nie używać miksera stojącego poza pomieszczeniami zamkniętymi.
9. Nie należy pozostawiać przewodu zwisającego z krawędzi stołu lub blatu.
10. Nie dopuszczać do sytuacji, kiedy przewód zasilający ma kontakt z gorącymi powierzchniami takimi jak kuchenka.

PROSIMY ZACHOWAĆ TĘ INSTRUKCJĘ

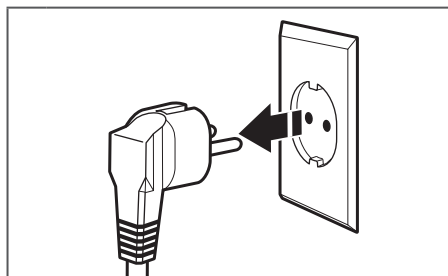
Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.

KORZYSTANIE Z SORBETIERY

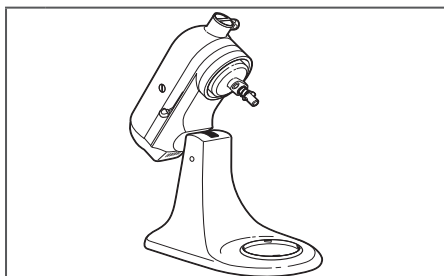
MONTAŻ SORBETIERY W MIKSERACH STOJĄCYCH Z UCHYLNĄ GŁOWICĄ

Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem usunąć z przystawki naklejkę „Do not immerse in water” (nie zanurzać w wodzie). Mieszadło można myć w zmywarce. Sorbetiera i łącznik mieszadła muszą być myte ręcznie.



- 1** Mikser stojący wyłączyć i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka.

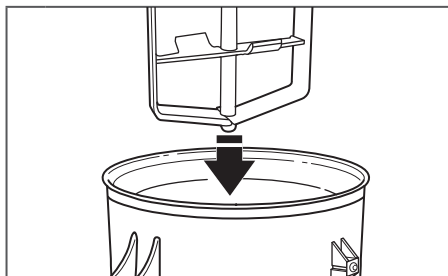


- 2** Odchylić głowicę miksera i zdjąć dzież.

UWAGA: Masę na lody wlewać dopiero po zamontowaniu wszystkich elementów sorbetier i uruchomieniu miksera.

UWAGA: Sorbetier należy użyć od razu po wyjęciu z zamrażalnika, ponieważ już wtedy rozpoczyna się proces rozmrażania.

KORZYSTANIE Z SORBETIERY

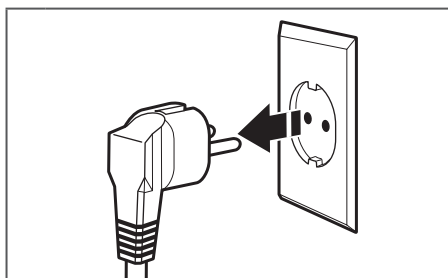


3 Umieścić mieszadło w dzieży do lodów.

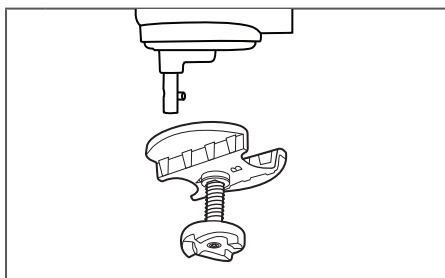


4 Dzieżę do lodów umieścić w kołnierzu z zaczepami do mocowania dzieży.

MONTAŻ ŁĄCZNIKA MIESZADŁA W MIKSERACH STOJĄCYCH Z UCHYLNĄ GŁOWICĄ

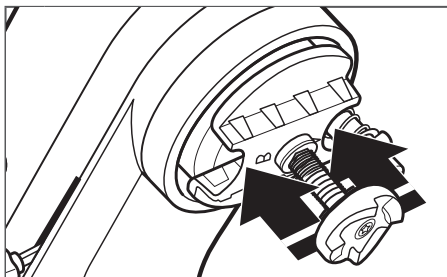


1 Mikser stojący wyłączyć i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka. Odchylić głowicę miksera i poprawnie umieścić mieszadło oraz dzieżę do lodów.



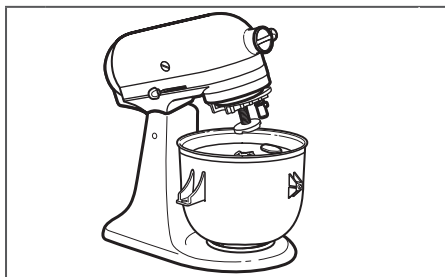
2 Umieścić łącznik mieszadła w mikserze w taki sposób, aby strona A była bliżej trzpienia mieszadła. Przesunąć łącznik mieszadła w kierunku głowicy, do momentu, aż dalszy ruch nie będzie możliwy.

KORZYSTANIE Z SORBETIERY



3

Przy poprawnym zamontowaniu zewnętrzne brzoża łącznika mieszadła powinny znajdować się pośrodku głowicy miksera. Jeśli nie znajdują się na środku, przesunąć łącznik mieszadła, tak aby znalazł się pośrodku głowicy. Przed pełnym włożeniem łącznika mieszadła upewnić się, że jest dobrze zamontowany.



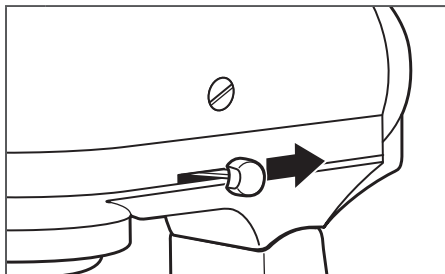
4

Obniżyć głowicę miksera, aby połączyć łącznik mieszadła z mieszadłem. Jeżeli oba elementy nie łączą się, przesunąć łącznik mieszadła tak, aby połączył się z mieszadłem.



5

Upewnić się, że głowica jest ustawiona w pozycji poziomej.



6

Umieścić dźwignię blokady w pozycji zablokowania. Przed rozpoczęciem pracy należy upewnić się, czy głowica na pewno została zablokowana, poprzez próbę podniesienia jej do góry.

KORZYSTANIE Z SORBETIERY

⚠ UWAGA



Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

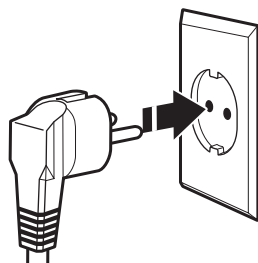
Podłączyć wtyczkę do gniazdka z uziemieniem.

Nie usuwać bolca uziemiającego.

Nie używać rozgałęziacza.

Nie używać przedłużacza.

Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń grozi śmiercią, pożarem lub porażeniem prądem.

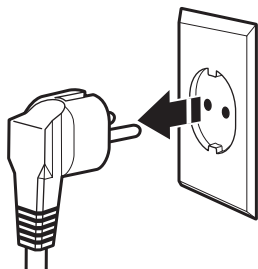


7 Podłączyć mikser stojący do gniazdka z uziemieniem.

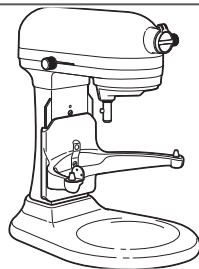
MONTAŻ SORBETIERY W MIKSERACH STOJĄCYCH Z PODNOSZONĄ DZIEŻĄ

Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem usunąć z przystawki naklejkę „Do not immerse in water” (nie zanurzać w wodzie). Mieszadło można myć w zmywarce. Sorbetiera i łącznik mieszadła muszą być myte ręcznie.



1 Mikser stojący wyłączyć i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka.

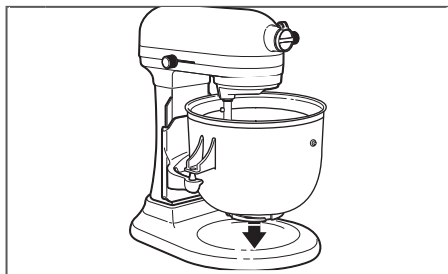


2 Ustawić dźwignię podnoszenia dzieży w pozycji w dół i zdjąć dzieżę.

UWAGA: Masę na lody wlewać dopiero po zamontowaniu wszystkich elementów sorbetiery i uruchomieniu miksera.

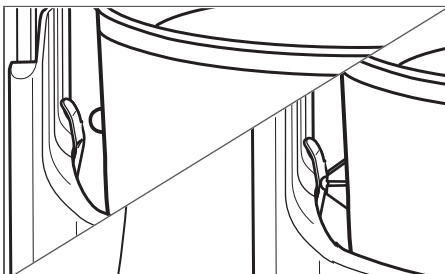
UWAGA: Sorbetiery należy użyć od razu po wyjęciu z zamrażalnika, ponieważ już wtedy rozpoczyna się proces rozmrażania.

KORZYSTANIE Z SORBETIERY

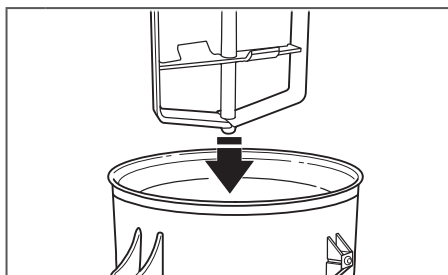


3

Umieścić dzieżę do lodów na odpowiednich zaczepach. Zdecydowanym ruchem w dół nacisnąć tylną część sorbetiery tak, aby zaczepy zatrzasnęły się w zapadce.



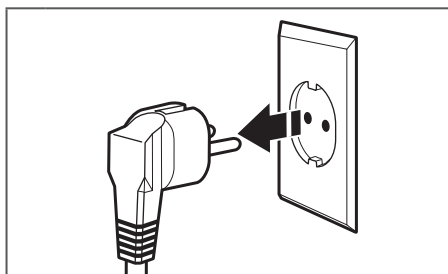
UWAGA: Dzieża do lodów pasuje do wszystkich modeli mikserów stojących z podnoszoną dzieżą. Jeśli zaczepy dzieży są zbyt blisko lub zbyt daleko, aby zatrzasnąć dzieżę w odpowiedniej pozycji, zdjąć i obrócić dzieżę tak, aby zaczepy dzieży były odwrotnie zwrócone w kierunku zapadki. Powtórzyć krok 3.



4

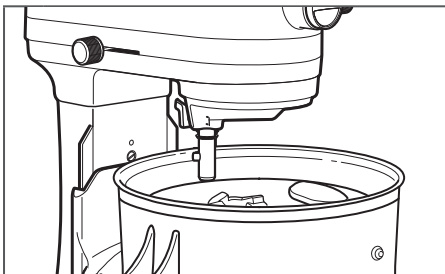
Umieścić mieszadło w sorbetierze.

MONTAŻ ŁĄCZNIKA MIESZADŁA W MIKSERACH STOJĄCYCH Z PODNOSZONĄ DZIEŻĄ



1

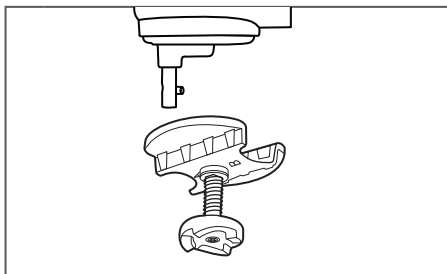
Mikser stojący wyłączyć i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka.



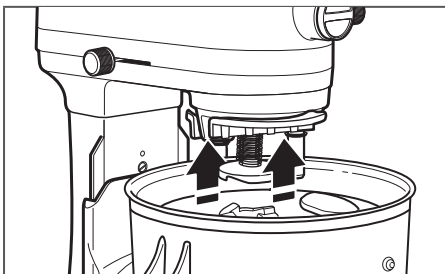
2

Upewnić się, że dźwignia podnoszenia dzieży jest opuszczona, a dzieża do lodów i mieszadło są umieszczone w odpowiednim miejscu.

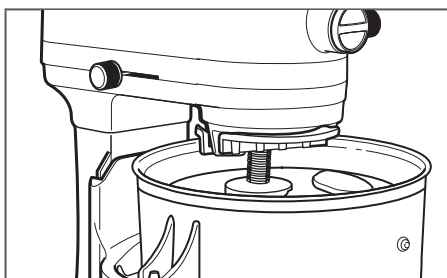
KORZYSTANIE Z SORBETIERY



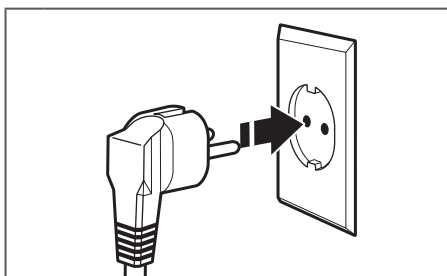
3 Umieścić łącznik mieszadła w mikserze w taki sposób, aby strona B była bliżej trzpienia mieszadła. Przesunąć łącznik mieszadła w kierunku głowicy do momentu, aż dalszy ruch nie będzie możliwy.



4 Przy poprawnym zamontowaniu zewnętrzne brzoży łącznika mieszadła powinny znajdować się pośrodku głowicy miksera. Jeśli nie znajdują się na środku, przesunąć łącznik mieszadła, tak aby znalazł się pośrodku głowicy. Przed pełnym włożeniem łącznika mieszadła upewnić się, że jest dobrze zamontowany.



5 Przed rozpoczęciem mieszania połączyć mieszadło z łącznikiem mieszadła. Jeżeli oba elementy nie łączą się, przesunąć łącznik mieszadła tak, aby połączył się z mieszadłem.



6 Podłączyć mikser stojący do gniazdka z uziemieniem.

⚠ UWAGA



Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

Podłączyć wtyczkę do gniazda z uziemieniem.

Nie usuwać bolca uziemiającego.

Nie używać rozgałęziacza.

Nie używać przedłużacza.

Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń grozi śmiercią, pożarem lub porażeniem prądem.

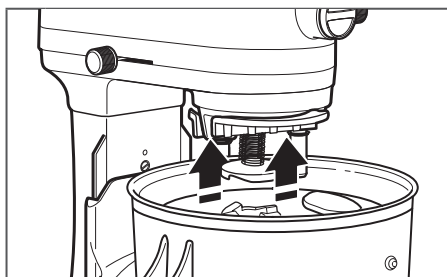
KORZYSTANIE Z SORBETIERY

PRZYGOTOWYWANIE LODÓW

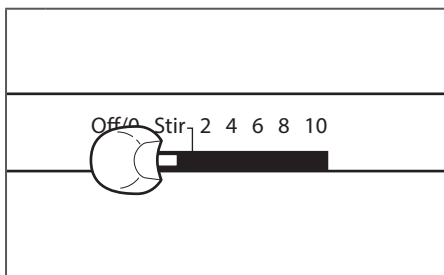
UWAGA: Wlewanie masy na lody do sorbetiery przed uruchomieniem miksera stojącego może spowodować przedwczesne zamrożenie masy i zablokowanie mieszadła.

Przed pierwszym użyciem

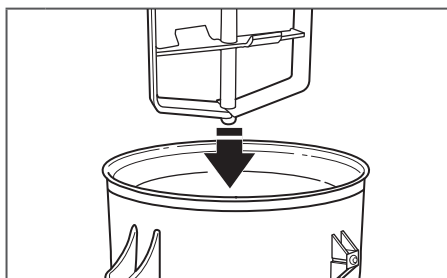
Ustawić zamrażarkę na najniższą temperaturę. Sorbetierę należy przechowywać w zamrażarce przez co najmniej 15 godzin. Masę na lody przygotować z wyprzedzeniem. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale Wskazówki dla użytkowników.



- 1** Zamontować i połączyć dzieżę do lodów, mieszadło i łącznik mieszadła.



- 2** Na mikserze stojącym wybrać prędkość 1. Do sorbetiery włączyć masę na lody. Miksować 20-30 minut lub do uzyskania pożądanej konsystencji. Wszelkie twarde składniki, takie jak owoce, orzechy, ciastka czy płatki czekoladowe, dodawać po 12-15 minutach od rozpoczęcia mieszania.



- 3** Zdjąć mieszadło i sorbetierę, następnie używając gumowej szpatuły lub plastikowej bądź drewnianej łyżki, przenieść lody do pucharków lub do szczelnego pojemnika.

UWAGA: Jeśli mieszadło zaczyna się ześlizgiwać i stukać, jest to sygnał, że lody są gotowe.

UWAGA: W sorbetierze wyrabiane są delikatne lody. Aby uzyskać gęstszą konsystencję należy powstałą masę zamkniętą w szczelnym pojemniku wstawić do zamrażarki na kolejne 2-4 godziny.

UWAGA: Gotowych lodów nie należy przechowywać w sorbetierze. Gwałtowne wyciąganie lodów metalową łyżką do lodów lub sztućcami może uszkodzić powierzchnię sorbetiery.

KORZYSTANIE Z SORBETIERY

WSKAZÓWKI DLA UŻYTKOWNIKÓW

- Aby można było przygotować lody czy inne desery lodowe, sorbetiera musi być całkowicie zmrożona.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy zamrażać sorbetierę przez co najmniej 15 godzin w tylnej części zamrażalnika, gdzie panuje najniższa temperatura. Dostosowanie ustawień zamrażalnika do najniższej temperatury umożliwi szybsze przygotowanie lodów o gęstszej konsystencji.
- Przechowywanie sorbetiery w zamrażalniku pozwoli w dowolnym momencie przygotować mrożony deser.
- Składniki wymagające wstępnego ugotowania należy przed ich dodaniem do masy lodowej schłodzić w lodówce.
- Masa na lody, niezależnie od przepisu, najpierw musi być całkowicie schłodzona w lodówce.
- Większość przepisów na lody zawiera połączenie śmietany, mleka, jajek i cukru. Tłustsze śmietany zapewniają bardziej intensywny smak i bardziej kremowe lody. Można próbować różnych kombinacji, najważniejsze są równe proporcje składników. Można przygotować bardziej dietetyczne lody, używając większych ilości mleka niż śmietany lub całkowicie z niej rezygnując. Chude mleko też się sprawdzi, niemniej jednak będzie znacznie wpływać na konsystencję lodów.
- Przygotowując przepis, który wymaga twardych składników, takich jak owoce, orzechy, ciastka czy płatki czekoladowe, najlepiej odczekać z ich dodawaniem do ostatnich dwóch minut mieszania.
- Wyrabianie lodów składa się z dwóch etapów: przetwarzania i dojrzewania. Ubijanie masy na lody to proces przetwarzania, w którym konsystencja będzie zbliżona do lodów włoskich. Proces dojrzewania zachodzi w zamrażalniku, gdzie lody tężeją przez 2-4 godzin.
- Należy korzystać z sugerowanych prędkości mieszania. Szybsze prędkości spowolnią proces przetwarzania.
- W procesie przetwarzania masa znacząco zwiększa swoją objętość.
- Początkowa objętość masy nie powinna przekraczać 1,4 L, ponieważ z tej ilości powstanie około 1,9 L gotowych lodów.
- Warto pamiętać, że mrożenie zmniejsza słodkość przez co gotowe lody po zamrożeniu będą mniej słodkie niż masa lodowa służąca do ich przygotowania.

RODZAJ ŚMIETANY

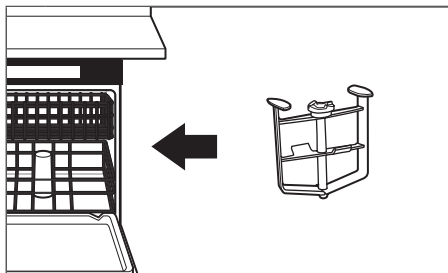
% TŁUSZCZU

Śmietana kremówka	36%
Śmietana do ubijania	30%
Słodka śmietanka	18%
Mieszanka śmietanki z mlekiem	10%

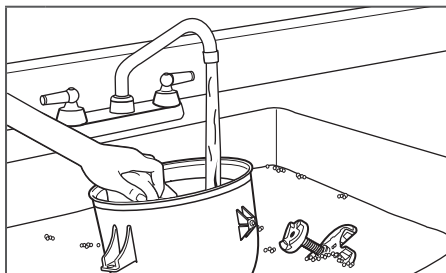
MYCIE I KONSERWACJA

CZYSZCZENIE SORBETIERY

UWAGA: Przed rozpoczęciem czyszczenia sorbetiery należy upewnić się, że ma ona temperaturę zbliżoną do pokojowej.



- 1** Mieszadło nadaje się do mycia na górnej półce zmywarki.



- 2** Sorbetierę i łącznik mieszadła należy myć ręcznie w ciepłej wodzie z użyciem łagodnego detergentu. Nigdy nie myć sorbetiery czy łącznika mieszadła w zmywarce. Dokładnie osuszyć sorbetierę przed przechowywaniem jej w zamrażalniku. Nie przechowywać łącznika mieszadła w zamrażalniku.

PRZEPISY



UWAGA

Zagrożenie zatrucia pokarmowego.

Nie przechowywać łatwopsujących się produktów, takich jak jaja, produkty mleczne i mięso poza lodówką dłużej niż jedną godzinę.

Może to spowodować zatrucie pokarmowe lub niestrawność.

LODY KARMELOWO-ORZECHOWE

830 mL pełnego mleka
415 mL słodzonego mleka
skondensowanego
235 mL przygotowanego
gorącego karmelu
lub masy kajmakowej
(ok. 340 g)
100 g (1 opakowanie)
budyniu waniliowego
1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
Szczypta soli
125-200 g grubo
posiekanych
orzechów pecan

Umieścić wszystkie składniki poza orzechami pecan w średniej wielkości misie. Ubijać do połączenia składników i konsystencji budyniu. Przykryć i dokładnie schłodzić przez co najmniej 6 godzin.

Dziękę do lodów, mieszadło i łącznik mieszadła zamontować i połączyć zgodnie z instrukcją obsługi przystawki. Ustawić prędkość 1. Używając pojemnika z dziobkiem, przelać mieszankę do dzięży do lodów. Dalej mieszać na prędkości 1 przez 15-20 minut lub do uzyskania pożądanej konsystencji. Dodać orzechy pecan na 1 minutę przed końcem zamrażania. Od razu przełożyć lody do pucharków lub zamrozić w szczelnym pojemniku.

Z podanych składników uzyskujemy: 16 porcji (120 mL na porcję).

W jednej porcji: Ok. 240 cal, 5 g białko, 35 g węglowodany, 10 g tłuszcz całkowity, 3,5 g kwasy tłuszczowe nasycone.

PRZEPISY

FRANCUSKIE LODY WANILIOWE

600 mL mieszanki śmietanki i mleka o zawartości tłuszczu 10%

8 żółtek

200 g cukru

600 mL śmietany 30%

4 łyżeczki ekstraktu z wanilii

Szczypta soli

W średniej wielkości rondelku na średnim ogniu, często mieszając, podgrzać mieszankę śmietanki i mleka – nie dopuszczając do wrzenia. Zdjąć z ognia, odłożyć.

Do dzieży wbić żółtka i dodać cukier. W mikserze stojącym zamontować dzieżę oraz różgę. Ustawić prędkość 2 i mieszać przez około 30 sekund lub do połączenia składników i zgęstnienia masy. Kontynuować mieszanie na prędkości 2 i stopniowo dodawać mieszankę śmietanki i mleka. Mieszać do połączenia składników. Ponownie przełożyć mieszankę śmietanki i mleka do średniej wielkości rondelka. Gotować na średnim ogniu, cały czas mieszając, do pojawienia się małych bąbelków na obrzeżach i parowania mieszanki. Nie dopuścić do wrzenia. Przełożyć mieszankę śmietanki z mlekiem do dużej misy, dodać śmietanę 30%, ekstrakt z wanilii i sól. Przykryć i dokładnie schłodzić przez co najmniej 8 godzin.

Sorbietierę, mieszadło i łącznik mieszadła zamontować zgodnie z instrukcją obsługi przystawki. Ustawić prędkość 1. Używając pojemnika z dziobkiem, przelać mieszankę do dzieży do lodów. Dalej mieszać na prędkości 1 przez 15-20 minut lub do uzyskania pożądanej konsystencji. Od razu przełożyć lody do pucharków lub zamrozić w szczelnym pojemniku.

Z podanych składników uzyskujemy: 16 porcji (120 mL na porcję).

W jednej porcji: Ok. 260 kcal, 3 g białko, 16 g węglowodany, 20 g tłuszcz całkowity, 12 g kwasy tłuszczowe nasycone.

WARIACJE

Lody ze świeżych truskawek

W średniej wielkości misie połączyć 400 g posiekanych świeżych truskawek (lub innych świeżych owoców) z 2-3 łyżeczkami cukru (wedle uznania). Odstawić na czas wyrabiania lodów. Dodać na 3-5 minut przed końcem zamrażania.

20 porcji (120 mL na porcję).

W jednej porcji: Ok. 210 cal, 3 g białko, 14 g węglowodany, 16 g tłuszcz całkowity, 10 g kwasy tłuszczowe nasycone.

Lody z ciasteczkami

Dodać 150 g posiekanych czekoladowych ciasteczek przełożonych śmietankowym kremem (lub inne ciastka czy orzechy) na 1-2 minuty przed końcem zamrażania.

19 porcji (120 mL na porcję).

W jednej porcji: Ok. 230 cal, 3 g białko, 16 g węglowodany, 18 g tłuszcz całkowity, 10 g kwasy tłuszczowe nasycone.

PRZEPISY

KREMOWE CYTRUSOWO-KAWOWE GELATO

475 mL chudego mleka (2%)

4 paski (5 x 2 cm) skórki
pomarańczy

4 paski (5 x 2 cm)
skórki cytryny

6 ziaren kawy

5 żółtek

175 g cukru

W średniej wielkości rondelku podgrzać mleko ze skórką pomarańczy i cytryny oraz ziarnami kawy.

Ubić żółtka i cukier w średniej misie do połączenia składników. Stopniowo ubijać połowę mieszanki z mlekiem z żółtkami. Ponownie przełożyć żółtka do rondelka z pozostałym mlekiem. Mieszać na małym ogniu przez ok. 8 minut, do lekkiego zgęstnienia mieszanki i pojawiania się śladów łyżki po przeciągnięciu jej przez środek masy. Nie doprowadzić do wrzenia. Odcedzić do mniejszej misy. Całkowicie schłodzić w lodówce.

Sorbetierę, mieszadło i łącznik mieszadła zamontować i połączyć zgodnie z instrukcją obsługi przystawki. Ustawić prędkość 1. Używając pojemnika z dziobkiem, przelać mieszankę do dzieży do lodów. Dalej mieszać na prędkości 1 przez 15-20 minut lub do uzyskania pożądanej konsystencji. Przełożyć lody do szczelnego pojemnika i mrozić przez kilka godzin, aby wydobyć smak. Można przygotować do 4 dni wcześniej. Jeśli mieszanka jest mocno zmrożona, przed podaniem można wstawić ją do lodówki na około 20 minut.

Z podanych składników uzyskujemy: 8 porcji (120 mL na porcję).

W jednej porcji: Ok. 135 cal, 4 g białko, 21 g węglowodany, 4 g tłuszcz całkowity, 2 g kwasy tłuszczowe nasycone.

PRZEPISY

SORBET ZE ŚWIEŻYCH MALIN

750 g malin
60 mL i 30 mL wody
300 mL syropu
(przepis poniżej)

W dzieży malaksera z uniwersalnym nożem połączyć maliny z wodą. Przetwarzać do uzyskania jedwabistej konsystencji. Przełać przez sitko o drobnych oczkach, dociskając lekko twardsze elementy, by wydobyć jak najwięcej płynu bez przeciskania tych elementów przez sitko. Wyrzucić twarde resztki. Przełać płyn do szczelnego pojemnika i schłodzić w lodówce przez co najmniej 8 godzin.

Sorbetierę, mieszadło i łącznik mieszadła zamontować i połączyć zgodnie z instrukcją obsługi przystawki. Ustawić prędkość 1. Połączyć schłodzony sok malinowy ze schłodzonym syropem. Używając pojemnika z dziobkiem, przełać mieszankę do dzieży do lodów. Dalej mieszać na prędkości 1 przez 7-12 minut lub do uzyskania pożądanej konsystencji. Od razu przełożyć sorbet do szczelnego pojemnika i mrozić co najmniej 2 godziny przed podaniem.

Z podanych składników uzyskujemy: 8 porcji (235 mL na porcję).

W jednej porcji: Ok. 234 cal, 1 g białko, 59 g węglowodany, 1 g tłuszcz całkowity.

W rondelku połączyć cukier z wodą. Na średnio-wysokim ogniu doprowadzić do wrzenia. Gotować i mieszać przez około 10 minut do całkowitego rozpuszczenia cukru. Przełożyć do pojemnika z lodem, mieszać do schłodzenia. Przechowywać w lodówce do momentu podania.

Syrop

400 g cukru
475 mL wody

INNE SORBETY

WSKAZÓWKA: Aby przyrządzić sorbety z innych owoców, należy kierować się proporcjami składników podanymi w tabeli poniżej.

SMAK	OWOCE	Z WODĄ	Z SYROPEM
Cytryna	475 mL soku z cytryny	Brak	300 mL
Mango	350 g posiekane	60-120 mL	300 mL
Kiwi	350 g posiekane	120 mL + 15 mL soku z limonki	300 mL
Ananas	400 g posiekany	60 mL + 15 mL soku z limonki	300 mL
Borówkowy	500 g	60 mL + 15 mL soku z limonki	300 mL

PRZEPISY

SORBET MANGO Z MIĘTĄ

200 g cukru
700 mL pełnego mleka
60 mL syropu trzcinowego
3 posiekane dojrzałe mango,
obrane, bez pestki
30 mL świeżego soku
z limonki lub cytryny
2 łyżeczki grubo posiekanej
świeżej mięty,
wedle uznania

W średniej wielkości rondelku połączyć cukier, mleko i syrop trzcinowy. Podgrzewać na średnim ogniu, często mieszając, do osiągnięcia wysokiej temperatury, ale nie doprowadzając do wrzenia. Zdjąć z ognia, odłożyć.

W misie roboczej malaksera umieścić mango oraz sok z limonki. Użyć uniwersalnego noża i rozdrabniać do uzyskania jedwabistej konsystencji. Do mleka dodać mieszankę z mango i miętą. Przykryć i dokładnie schłodzić przez co najmniej 8 godzin.

Sorbetierę, mieszadło i łącznik mieszadła zamontować i połączyć zgodnie z instrukcją obsługi przystawki. Ustawić prędkość 1. Używając pojemnika z dziobkiem, przelać mieszankę do dzieży do lodów. Dalej mieszać na prędkości 1 przez 7-12 minut lub do uzyskania pożądanej konsystencji. Od razu przełożyć sorbet do pucharków lub zamrozić w szczelnym pojemniku.

Z podanych składników uzyskujemy: 14 porcji (120 mL na porcję).

W jednej porcji: Ok. 130 cal, 2 g białko, 29 g węglowodany, 2 g tłuszcz całkowity, 1 g kwasy tłuszczowe nasycone.

GWARANCJA I SERWIS

GWARANCJA SORBETIERY KITCHENAID

Okres gwarancji:	Gwarancja KitchenAid obejmuje:	Gwarancja KitchenAid nie obejmuje:
Europa, Bliski Wschód, Afryka: 5KICA0WH Dwa lata pełnej gwarancji od daty zakupu.	Części zamienne i koszty pracy konieczne do usunięcia defektów fabrycznych lub materiałowych. Serwis musi być wykonany przez Autoryzowane Centrum Serwisowe KitchenAid.	A. Napraw wynikających z używania sorbetiery niezgodnie z jej przeznaczeniem jako domowego urządzenia do przygotowywania żywności. B. Uszkodzeń powstałych na skutek wypadku, modyfikacji, nieprawidłowego użycia, użycia niezgodnego z przeznaczeniem albo instalacji/użytkowania niezgodnego z miejscowymi przepisami elektrycznymi.

KITCHENAID NIE PONOSI ŻADNEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA SZKODY BEZPOŚREDNIE I WΤÓRNE.

SERWIS

W Polsce serwis świadczy:

Autoryzowany Serwis KitchenAid

Serwis VIVAMIX

ul. Mrówcza 208

04-697 Warszawa

tel. 22 812 90 50, 534 772 772

**Aby uzyskać więcej informacji, odwiedź naszą witrynę internetową:
www.kitchenaid.pl**

**Instrukcje obsługi są dostępne również na stronie internetowej:
www.kitchenaid.eu**

©2017 Wszelkie prawa zastrzeżone. KITCHENAID oraz wzornictwo miksera stojącego są znakami towarowymi zastrzeżonymi w USA i innych krajach.

KitchenAid

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