

CHURN & SCOOP!



DISCOVER MORE
AT KITCHENAID.COM

For exciting recipes, demo videos, product registration, and more, our quick start page has what you need to help you get the most from your new product.

RECIPES



GUIDES



VIDEOS



SUPPORT



REGISTER



KitchenAid.com | KitchenAid.ca | USA: 1.800.541.6390 | Canada: 1.800.807.6777

KitchenAid®

W11411687C
KSMICM
09/21

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

BARATTER ET SERVIR!



DÉCOUVREZ PLUS
VISITEZ KITCHENAID.COM

Pour plus d'idées sur l'utilisation, de nouvelles recettes, voir des vidéos de démonstration, l'enregistrement du produit, et plus, notre page de démarrage rapide comprend tout ce dont vous avez besoin pour vous aider à profiter de votre nouveau produit.

RECETTES



GUIDES



VIDEOS



ASSISTANCE



ENREGISTRER



KitchenAid.com | KitchenAid.ca | USA: 1.800.541.6390 | Canada: 1.800.807.6777

KitchenAid®

W11411687C
KSMICM
09/21

©/™ ©2021 KitchenAid. Tous droits réservés. KITCHENAID et la forme de l'écran verseur sont des marques de commerce aux É.-U. et ailleurs. Utilisé sous licence au Canada.

BATIR Y SERVIR!



DESCUBRA MÁS
EN KITCHENAID.COM

Para más usos, recetas interesantes, videos con demostraciones, registro de productos, etc., nuestra página de guía rápida para comenzar tiene lo necesario para ayudarle a sacar el máximo provecho de su nuevo producto.

RECETAS



GUÍAS



VIDEOS



SOPORTE
TÉCNICO



REGISTRO



KitchenAid.com | KitchenAid.ca | USA: 1.800.541.6390 | Canada: 1.800.807.6777

KitchenAid®

W11411687C
KSMICM
09/21

©/™ ©2021 KitchenAid. Todos los derechos reservados. KITCHENAID y el diseño de la batidora con base son marcas registradas en EE. UU. y en otros países. Usada en Canadá bajo licencia.

CHURN & SCOOP

BARATTER ET SERVIR

BATIR Y SERVIR

PARA COMENZAR

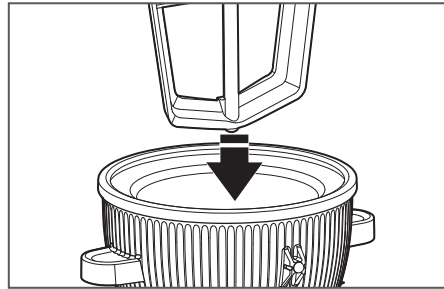
GUÍA RÁPIDA PARA COMENZAR

¡En unos pocos pasos sencillos, usted estará encaminada para disfrutar algo delicioso!
Para ver instrucciones completas y videos, visite kitchenaid.com en Internet.

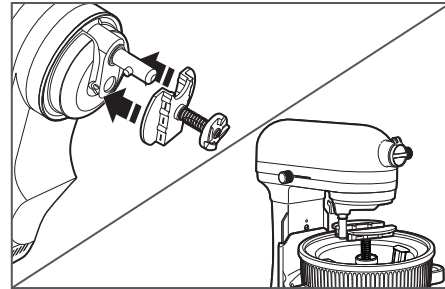
IMPORTANTE: Si vierte la mezcla en el Tazón para Helado antes de encender la batidora con base, es posible que la mezcla se congele prematuramente y bloquee el mezclador.

Antes del primer uso

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

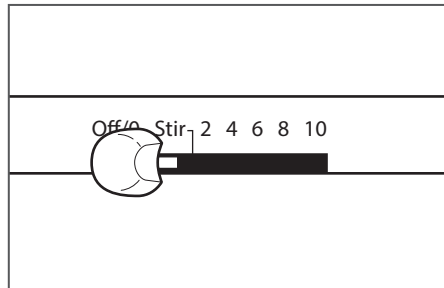


1. Coloque el mezclador dentro del Tazón para Helado.



2. Para batidoras con base de cabeza reclinable: Coloque la unidad de transmisión en la batidora, alineando la muesca con el eje de la batidora.

Para batidoras con base y tazón que se levanta: Coloque la unidad de transmisión en el mezclador, alineando la muesca con el eje de la batidora.

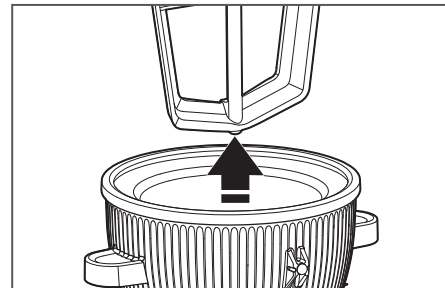


3. Ponga la batidora a velocidad "STIR" (Revolver) y vierta la mezcla de helado en el Tazón para Helado; mezcle 20-30 minutos, o hasta obtener la consistencia deseada. Añada cualquier ingrediente sólido como frutas, nueces, dulces o chispas de chocolate, después de 12-15 minutos del proceso de mezclado.

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

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

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



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

PREMIERS PAS

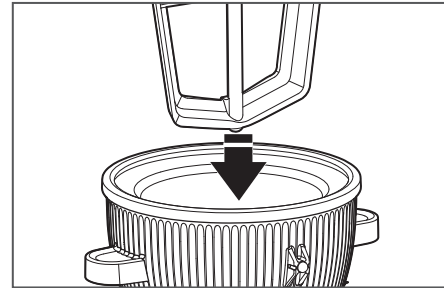
GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

En quelques étapes rapides, vous vous apprêtez à savourer quelque chose de délicieux!
Rendez-vous sur kitchenaid.com pour obtenir des instructions complètes et voir des vidéos.

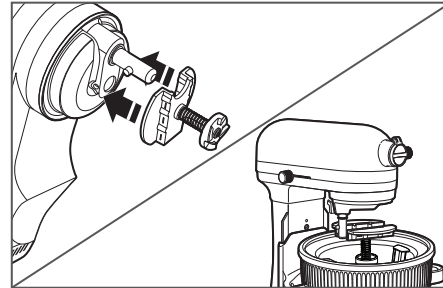
IMPORTANT : Verser la préparation à crème glacée dans le bol isotherme avant de mettre en marche le batteur sur socle peut faire geler prématurément la préparation et coincer la palette.

Avant la première utilisation

Placer le congélateur au réglage le plus froid. Ranger le bol isotherme dans le congélateur pendant un minimum de 16 heures. Préparer les ingrédients pour la crème glacée à l'avance.

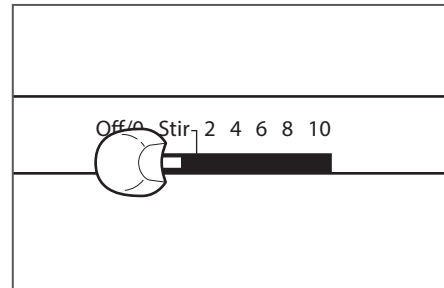


1. Placer la palette dans le bol isotherme.



2. Pour les batteurs sur socle à tête inclinable : Placer le bloc d'entraînement sur le batteur, aligner l'ouverture avec l'arbre du batteur.

Pour les batteurs sur socle avec lève-bol : Placer le bloc d'entraînement sur la palette, aligner l'ouverture avec l'arbre du batteur.

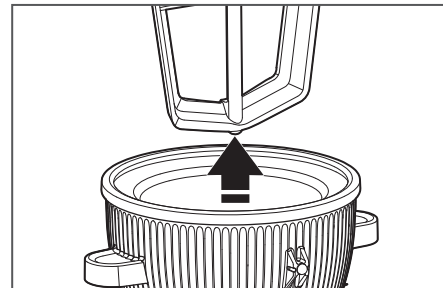


3. Placer le batteur sur la vitesse « STIR » (mélanger) et verser la préparation pour crème glacée dans le bol isotherme; mélanger pendant 20 à 30 minutes ou jusqu'à obtention de la consistance désirée. Ajouter les ingrédients secs comme les fruits, noix, bonbons ou brisures de chocolat après 12 à 15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

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

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

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



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

GET STARTED

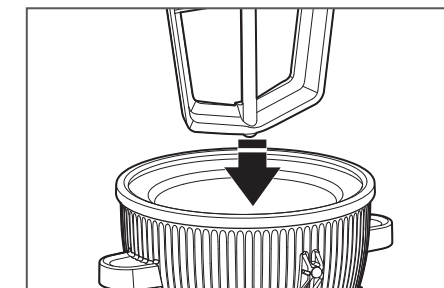
QUICK START GUIDE

In a few easy steps, you'll be on your way to enjoying something delicious!
For complete instructions and videos, go online to kitchenaid.com.

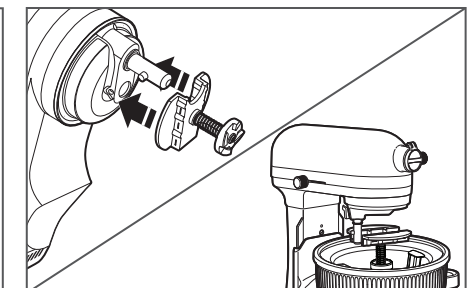
IMPORTANT: Pouring batter into the Freeze Bowl before starting the Stand Mixer may cause the batter to freeze prematurely and lock the Dasher.

Before first use

Set freezer to coldest setting. Store the Freeze Bowl in the freezer for a minimum of 16 hours. Prepare ice cream batter in advance.

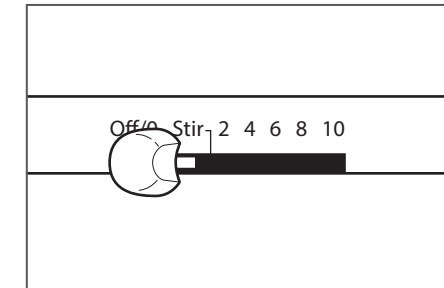


1. Place the Dasher inside the Freeze Bowl.



2. For Tilt Head Stand Mixers: Place the Drive Assembly onto the mixer, aligning the cutout with the mixer shaft.

For Bowl-Lift Stand Mixers: Place the Drive Assembly onto the Dasher, aligning the cutout with the mixer shaft.

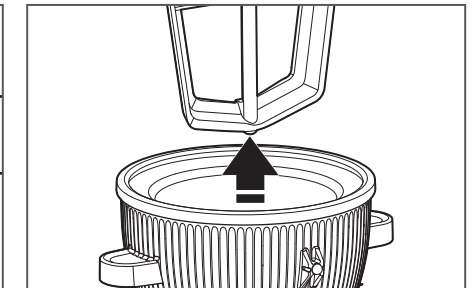


3. Set the mixer to "Stir" speed and pour the ice cream batter into the Freeze Bowl; mix 20-30 minutes, or to desired consistency. Add any solid ingredients such as fruits, nuts, candies, or chocolate chips, after 12-15 minutes of the mixing process.

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

NOTE: The Ice Cream Maker Attachment will create a soft-consistency ice cream. For firmer consistency, store ice cream in a shallow airtight container in the freezer for 2-4 hours.

IMPORTANT: Do not store ice cream in the Freeze Bowl in the freezer. Prying hard ice cream out of the Freeze Bowl with metal scoops or utensils may damage the Freeze Bowl.



4. Remove the Dasher and the Freeze Bowl and, using a rubber spatula or a plastic or wooden spoon, transfer ice cream to dessert dishes or to an airtight container for storage.