

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für den Kauf dieses manuellen Speiseeis-Bereiters. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch und beachten Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie Ihren neuen Speiseeis-Bereiter optimal einsetzen können.

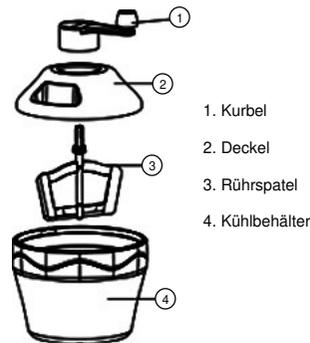
Lieferumfang

- Kurbel
- Deckel
- Rührspatel
- Kühlbehälter
- Bedienungsanleitung

Produktdaten

Vorkühl-Zeit	8-12 Stunden bei -18°C
Zubereitungs-Zeit	10-20 Minuten
Volumen des Kühlbehälters	500 ml
Gehäuse-Material	Hochwertiger Kunststoff
Kühlbehälter-Material	Aluminium
Max. Flüssigkeitsmenge	180 ml
Eiscreme-Ertrag bei 180 ml Flüssigkeit	ca. 300 ml
Maße (Ø x H)	14,5 x 16 cm
Gewicht (gesamt)	690 g

Produktdetails



1. Kurbel
2. Deckel
3. Rührspatel
4. Kühlbehälter

Verwendung

Reinigen Sie den Speiseeis-Bereiter vor der ersten Verwendung wie unter **Reinigung und Pflege** beschrieben.

Stellen Sie den Kühlbehälter 8 bis 12 Stunden vor der Eiszubereitung in das Gefrierfach oder den Gefrierschrank.

Stellen Sie vor der Verwendung sicher, dass alle Zubehörteile korrekt montiert sind. Setzen Sie die Kurbel in den Deckel ein.



Setzen Sie dann den Rührspatel mit der Rührstange in den Deckel ein.



Bereiten Sie das Eis oder Sorbet zu und lassen Sie die Mixtur im Kühlschrank abkühlen.

Nehmen Sie den Kühlbehälter aus dem Gefrierschrank heraus und setzen Sie den montierten Deckel mit Kurbel und Rührspatel darauf. Mit einer Drehung gegen den Uhrzeigersinn rastet der Deckel auf dem Kühlbehälter ein.



Geben Sie die Zutaten über den Einfüllschacht in den Speiseeis-Bereiter. Verwenden Sie zum Einfüllen, falls nötig, einen Trichter oder ein Gefäß mit Ausguss. Fangen Sie sobald wie möglich damit an, die Kurbel zu drehen, damit die Mixtur nicht im Kühlbehälter anfriert. Überfüllen Sie den Kühlbehälter nicht – lassen Sie einen Abstand von ca. 4 cm zum oberen Rand, da sich das Eis bzw. Sorbet bei der Zubereitung noch ausdehnen wird.

Drehen Sie die Kurbel im Uhrzeigersinn oder gegen den Uhrzeigersinn mit ca. 45 bis 50 Umdrehungen pro Minute bis das Eis oder Sorbet gefroren ist bzw. die gewünschte Konsistenz erreicht hat – dies kann je nach Rezept bis zu 15 Minuten dauern, die meisten Rezepte sind allerdings schon früher fertig.

Nehmen Sie dann den Deckel mit der Kurbel vom Kühlbehälter ab.

Füllen Sie das Eis oder Sorbet in Gläser und genießen Sie es direkt oder füllen Sie es in einen anderen Behälter, um es im Gefrierfach oder Gefrierschrank aufzubewahren.



HINWEISE:

Unterbrechen Sie die Zubereitung während des Gefriervorgangs nicht, da sonst die Mixtur im Kühlbehälter anfrieren könnte.

Verwenden Sie keine Metallgegenstände, um das Eis oder Sorbet aus dem Kühlbehälter zu heben.

Sie können die Zutaten vor der Zubereitung auch für einige Zeit in das Gefrierfach oder den Gefrierschrank geben, so erzielen Sie bessere Ergebnisse.

Die Zugabe von Alkohol verhindert den Gefriervorgang.

Reinigung und Pflege

Lassen Sie den Kühlbehälter sich zunächst auf Raumtemperatur erwärmen, bevor Sie ihn reinigen.

Reinigen Sie das Innere des Kühlbehälters mit warmem Wasser und reinigen Sie die Außenseite mit einem angefeuchteten Tuch; tauchen Sie den Kühlbehälter nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Die Rührstange und den Rührspatel sowie den Deckel und die Kurbel reinigen Sie mit einem Spültuch oder -schwamm in warmem Spülwasser. Spülen Sie die einzelnen Teile anschließend unter heißem Wasser ab und trocknen Sie sie ab.



Rezepte**HINWEIS:**

Achten Sie bei der Zubereitung der Zutaten darauf, dass sie später problemlos durch den Einfüllschacht passen. Einzelne Stücke sollten nicht größer als 0,5 cm sein, um eine Verstopfung zu vermeiden. Achten Sie später beim Einfüllen auch darauf, sobald wie möglich mit dem Kurbeln zu beginnen, damit die Zutatenmischung nicht so sehr an den Kühlbehälter anfriert.

Milcheis**Zutaten:**

110 ml Milch
60 ml Schlagsahne
20 g Zucker

Zubereitung:

Stellen Sie den Kühlbehälter für mindestens 8 Stunden in das Gefrierfach oder den Gefrierschrank.
Schlagen Sie die Schlagsahne steif und vermischen Sie sie mit der Milch und dem Zucker zusammen in einem Behälter. Lassen Sie die Zutaten auf ca. 5 bis 10°C abkühlen. Geben Sie dann die Zutatenmischung in den Speiseeis-Bereiter und drehen Sie die Kurbel so lange, bis das Eis die gewünschte Konsistenz hat.

Bananeneis**Zutaten:**

½ Banane (ca. 50 g)
80 ml Milch
30 ml Schlagsahne
20 g Zucker

Zubereitung:

Stellen Sie den Kühlbehälter für mindestens 8 Stunden in das Gefrierfach oder den Gefrierschrank.
Zerdrücken Sie die Banane. Schlagen Sie die Schlagsahne steif und vermischen Sie sie mit der Milch, der zerdrückten Banane und dem Zucker zusammen in einem Behälter. Lassen Sie die Zutaten auf ca. 5 bis 10°C abkühlen. Geben Sie dann die Zutatenmischung in den Speiseeis-Bereiter und drehen Sie die Kurbel so lange, bis das Eis die gewünschte Konsistenz hat.

Mangoeis**Zutaten:**

2 Mangos (ca. 70 g)
65 ml Milch
30 ml Schlagsahne
15 g Zucker

Zubereitung:

Stellen Sie den Kühlbehälter für mindestens 8 Stunden in das Gefrierfach oder den Gefrierschrank.
Schälen Sie die Mangos und lösen Sie das Fruchtfleisch von den Kernen. Schneiden Sie das Fruchtfleisch in kleine Stücke. Schlagen Sie die Schlagsahne steif und vermischen Sie sie mit der Milch, dem Mangofruchtfleisch und dem Zucker zusammen in einem Behälter. Lassen Sie die Zutaten auf ca. 5 bis 10°C abkühlen. Geben Sie dann die Zutatenmischung in die Speiseeis-Bereiter und drehen Sie die Kurbel so lange, bis das Eis die gewünschte Konsistenz hat.

Matcha-Rosinen-Eis**Zutaten:**

½ Eigelb
100 ml Milch
35 ml Schlagsahne
15 g Zucker
10 g Matcha-Pulver
ein paar Rosinen

Zubereitung:

Stellen Sie den Kühlbehälter für mindestens 8 Stunden in das Gefrierfach oder den Gefrierschrank.
Erwärmen Sie die Milch auf ca. 60°C. Schlagen Sie das Eigelb mit dem Zucker auf; schlagen Sie die Mischung so lange, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
Geben Sie die Mischung in die warme Milch und lassen Sie die Milch unter Rühren aufkochen.
Lassen Sie die Mixtur dann auf ca. 5°C abkühlen.
Schlagen Sie die Schlagsahne steif und vermischen Sie sie mit der Milch-Mixtur, dem Matcha-Pulver und den Rosinen zusammen in einem Behälter. Lassen Sie die Zutaten auf ca. 5 bis 10°C abkühlen. Geben Sie dann die Zutatenmischung in den Speiseeis-Bereiter und drehen Sie die Kurbel so lange, bis das Eis die gewünschte Konsistenz hat.

Erdbeereis**Zutaten:**

85 g Erdbeeren
45 ml Milch
35 ml Schlagsahne
15 g Zucker

Zubereitung:

Stellen Sie den Kühlbehälter für mindestens 8 Stunden in das Gefrierfach oder den Gefrierschrank.
Schneiden Sie die Erdbeeren in kleine Stücke. Schlagen Sie die Schlagsahne steif und vermischen Sie sie mit der Milch, den klein geschnittenen Erdbeeren und dem Zucker zusammen in einem Behälter. Lassen Sie die Zutaten auf ca. 5 bis 10°C abkühlen. Geben Sie dann die Zutatenmischung in den Speiseeis-Bereiter und drehen Sie die Kurbel so lange, bis das Eis die gewünschte Konsistenz hat.

Schokoladeneis**Zutaten:**

15 g Schokolade
100 ml Milch
50 ml Schlagsahne
15 g Zucker

Zubereitung:

Stellen Sie den Kühlbehälter für mindestens 8 Stunden in das Gefrierfach oder den Gefrierschrank.
Erwärmen Sie die Milch zusammen mit dem Zucker. Geben Sie dann die Schokolade hinzu und lassen Sie sie schmelzen. Lassen Sie die Mixtur auf ca. 5°C abkühlen.
Schlagen Sie die Schlagsahne steif und vermischen Sie sie mit der Milch-Mixtur zusammen in einem Behälter. Lassen Sie die Zutaten auf ca. 5 bis 10°C abkühlen. Geben Sie dann die Zutatenmischung in den Speiseeis-Bereiter und drehen Sie die Kurbel so lange, bis das Eis die gewünschte Konsistenz hat.

Joghurteis**Zutaten:**

90 ml Joghurt
35 ml Schlagsahne
20 g Zucker
30 ml Erdbeersaft
5 ml Zitronensaft

Zubereitung:

Stellen Sie den Kühlbehälter für mindestens 8 Stunden in das Gefrierfach oder den Gefrierschrank.
Schlagen Sie die Schlagsahne steif und vermischen Sie sie mit den restlichen Zutaten zusammen in einem Behälter. Lassen Sie die Zutaten auf ca. 5 bis 10°C abkühlen. Geben Sie dann die Zutatenmischung in die Speiseeis-Bereiter und drehen Sie die Kurbel so lange, bis das Eis die gewünschte Konsistenz hat.



**HINWEIS:**

Die vorgeschlagenen Rezepte können Sie je nach Belieben variieren. Das Erdbeereis-Rezept lässt sich ganz leicht für Himbeereis verwenden. Ersetzen Sie dafür die Erdbeeren ganz einfach mit Himbeeren. Wenn Sie keine Obststückchen im Eisdessert haben möchten, können Sie das Obst, z.B. Bananen, Kiwi oder Erdbeeren vor Verwendung einfach pürieren.

Sicherheitshinweise

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produktes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Öffnen Sie das Produkt niemals eigenmächtig. Führen Sie Reparaturen nie selbst aus!
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- Halten Sie das Produkt fern von Feuchtigkeit und extremer Hitze.
- Tauchen Sie das Produkt niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Überprüfen Sie das Gerät vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es eine sichtbare Schäden aufweist oder heruntergefallen ist.
- Das Gerät ist nur für den haushaltsüblichen Gebrauch bestimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nur in geschlossenen Räumen.
- Verwenden Sie das Gerät nur in seiner bestimmungsgemäßen Art und Weise. Eine anderweitige Verwendung führt eventuell zu Beschädigungen am Gerät oder in der Umgebung des Gerätes.
- Halten Sie ausreichend Abstand zu Wärmequellen wie z.B. Herdplatten oder Öfen, um Geräteschäden zu vermeiden. Betreiben Sie das Gerät nie auf einem Kochfeld oder in der Nähe einer Gasquelle.
- Beaufsichtigen Sie Kinder, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung wie unter **Reinigung und Pflege** beschrieben.
- Achtung Verletzungsgefahr! Berühren Sie keine Geräteteile solange diese in Bewegung sind.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit weiterem Zubehör.
- Stellen Sie sicher, dass die einzelnen Geräteteile richtig und sicher montiert sind, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- Eis oder Sorbet, das aus rohen Zutaten hergestellt wurde sollte innerhalb einer Woche verzehrt werden. Das Eis schmeckt am besten, wenn es frisch ist.
- Eis oder Sorbet, das rohe oder nur teilweise gekochte Eier enthält, sollte nicht von kleinen Kindern, Schwangeren, älteren Personen oder Personen, die sich unwohl fühlen, konsumiert werden.
- Achtung Verletzungsgefahr! Verwenden Sie geeignete Küchenhandschuhe oder Topflappen, wenn Sie mit dem Kühlbehälter hantieren, um Erfrierungen zu vermeiden.
- Brechen Sie die Verwendung ab, wenn Kühlmittel aus dem Kühlbehälter austritt.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

Informationen und Antworten auf häufige Fragen (FAQs) zu vielen unserer Produkte sowie ggfs. aktualisierte Handbücher finden Sie auf der Internetseite:

www.rosensteinundsoehne.de

Geben Sie dort im Suchfeld die Artikelnummer oder den Artikelnamen ein.



Chère cliente, cher client,

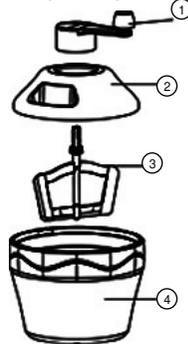
Nous vous remercions d'avoir choisi cette sorbetière manuelle. Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

Contenu

- Manivelle
- Couvercle
- Spatule mélangeuse
- Récipient de refroidissement
- Mode d'emploi

Caractéristiques du produit

Temps de pré-refroidissement	8 – 12 h à -18 °C
Temps de préparation	10 – 20 min
Capacité récipient de refroidissement	500 ml
Composition boîtier	plastique de qualité
Composition récipient de refroidissement	aluminium
Quantité maximale de liquide	180 ml
Quantité de glace obtenue pour 180 ml de liquide	env. 300 ml
Dimensions (Ø x H)	14,5 x 16 cm
Poids (total)	690 g

Description du produit

1. Manivelle
2. Couvercle
3. Spatule mélangeuse
4. Récipient de refroidissement

Utilisation

Avant la première utilisation, nettoyez la sorbetière comme décrit sous **Nettoyage et entretien**.

Avant de préparer de la glace, placez le récipient de refroidissement 8 à 12 heures dans le compartiment congélation ou au congélateur.

Assurez-vous avant utilisation que toutes les pièces sont assemblées comme il convient.

Insérez la manivelle dans le couvercle.



Assemblez ensuite la spatule mélangeuse avec la tige dans le couvercle.



Préparez la glace ou le sorbet et laissez refroidir la préparation au réfrigérateur.

Sortez le récipient de refroidissement du congélateur et placez le couvercle assemblé dessus, avec la manivelle et la spatule mélangeuse. Enclenchez le couvercle sur le récipient de refroidissement en le tournant dans le sens antihoraire.



Versez les ingrédients dans l'ouverture de remplissage de la sorbetière. Si besoin, utilisez un entonnoir ou un récipient à bec verseur pour le remplissage. Dans la mesure du possible, commencez immédiatement à tourner la manivelle, afin que le

mélange ne gèle pas dans le récipient de refroidissement. Ne surchargez pas la sorbetière : respectez un écart de 4 cm par rapport au bord supérieur du récipient de refroidissement car la glace ou le sorbet peut se dilater pendant la préparation.

Tournez la manivelle dans le sens horaire ou antihoraire à un rythme de 45 à 50 tours par minute jusqu'à ce que la glace ou le sorbet ait gelé ou atteint la consistance de votre choix. Selon la recette, cela peut prendre jusqu'à 15 minutes, mais la plupart des recettes prennent moins de temps.

Retirez ensuite le couvercle avec la manivelle du récipient de refroidissement.

Versez le sorbet ou la glace dans les verres et dégustez immédiatement. Vous pouvez également les verser dans un autre récipient pour les conserver au compartiment congélation ou au réfrigérateur.

**NOTE :**

N'interrompez pas le processus de congélation, sinon le mélange contenu dans le récipient de refroidissement pourrait geler.

N'utilisez pas d'objets métalliques pour retirer la glace ou le sorbet du récipient de refroidissement.

Vous pouvez également mettre les ingrédients dans le compartiment congélation ou le congélateur pendant un certain temps afin d'obtenir de meilleurs résultats.

Les préparations à base d'alcool empêchent le processus de congélation.

Nettoyage et entretien

Laissez le récipient de refroidissement se réchauffer à température ambiante avant de le nettoyer.

Nettoyez l'intérieur du réservoir de refroidissement avec de l'eau chaude. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon humide. Ne plongez pas le récipient de refroidissement dans l'eau ou d'autres liquides.

Nettoyez la tige, la spatule mélangeuse, le couvercle et la manivelle à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle, avec un torchon ou une éponge. Rincez ensuite chaque élément à l'eau chaude et essuyez-les.



Recettes

NOTE :

Lors de la préparation des ingrédients, assurez-vous que vous pourrez les faire entrer dans l'ouverture de remplissage par la suite. Afin d'éviter les bouchons, les pièces ne doivent pas dépasser 0,5 cm. Dans la mesure du possible, essayez d'actionner la manivelle dès que vous commencez le remplissage, de manière à ce que le mélange ne gele pas directement dans le récipient de refroidissement.



Glace à base de lait

Ingrédients :

110 ml de lait
60 ml de crème fouettée
20 g de sucre

Préparation :

Placez le récipient de refroidissement pendant 8 heures au moins dans le compartiment congélation ou au congélateur.

Battez la crème fouettée jusqu'à obtenir une consistance ferme et mélangez-la avec le lait et le sucre dans un récipient. Laissez les ingrédients refroidir à 5 ou 10 °C environ. Versez le mélange dans la sorbetière et actionnez la manivelle aussi longtemps que nécessaire pour que la glace obtienne la consistance de votre choix.

Glace à la banane

Ingrédients :

½ banane (env. 50 g)
80 ml de lait
30 ml de crème fouettée
20 g de sucre

Préparation :

Placez le récipient de refroidissement pendant 8 heures au moins dans le compartiment congélation ou au congélateur.

Écrasez la banane. Battez la crème fouettée jusqu'à obtenir une consistance ferme et mélangez-la avec le lait, la banane écrasée et le sucre dans un récipient. Laissez les ingrédients refroidir à 5 ou 10 °C environ. Versez le mélange dans la

sorbetière et actionnez la manivelle aussi longtemps que nécessaire pour que la glace obtienne la consistance de votre choix.

Glace à la mangue

Ingrédients :

2 mangues (env. 70 g)
65 ml de lait
30 ml de crème fouettée
15 g de sucre

Préparation :

Placez le récipient de refroidissement pendant 8 heures au moins dans le compartiment congélation ou au congélateur.

Épluchez les mangues et détachez la pulpe du noyau. Coupez la chair du fruit en petits morceaux. Battez la crème fouettée jusqu'à obtenir une consistance ferme et mélangez-la avec le lait, la pulpe de mangue et le sucre dans un récipient. Laissez les ingrédients refroidir à 5 ou 10 °C environ. Versez le mélange dans la sorbetière et actionnez la manivelle aussi longtemps que nécessaire pour que la glace obtienne la consistance de votre choix.

Glace au thé matcha et aux raisins secs

Ingrédients :

½ jaune d'œuf
100 ml de lait
35 ml de crème fouettée
15 g de sucre
10 g de poudre de matcha
quelques raisins secs

Préparation :

Placez le récipient de refroidissement pendant 8 heures au moins dans le compartiment congélation ou au congélateur.

Réchauffez le lait à 60 °C environ. Battez le jaune d'œuf avec le sucre ; battez la préparation jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Versez la préparation dans le lait chaud et faites bouillir le lait en le remuant.

Laissez le mélange refroidir à 5 °C environ.

Battez la crème fouettée jusqu'à obtenir une consistance ferme et mélangez-la avec la préparation au lait, la poudre de matcha

et les raisins secs dans un récipient. Laissez les ingrédients refroidir à 5 ou 10 °C environ. Versez le mélange dans la sorbetière et actionnez la manivelle aussi longtemps que nécessaire pour que la glace obtienne la consistance de votre choix.

Glace aux fraises

Ingrédients :

85 g de fraises
15 g de sucre
45 ml de lait
35 ml de crème fouettée

Préparation :

Placez le récipient de refroidissement pendant 8 heures au moins dans le compartiment congélation ou au congélateur.

Coupez les fraises en petits morceaux. Battez la crème fouettée jusqu'à obtenir une consistance ferme et mélangez-la avec le lait, les fraises en morceaux et le sucre dans un récipient. Laissez les ingrédients refroidir à 5 ou 10 °C environ. Versez le mélange dans la sorbetière et actionnez la manivelle aussi longtemps que nécessaire pour que la glace obtienne la consistance de votre choix.

Glace au chocolat

Ingrédients :

15 g de chocolat
100 ml de lait
50 ml de crème fouettée
15 g de sucre

Préparation :

Placez le récipient de refroidissement pendant 8 heures au moins dans le compartiment congélation ou au congélateur.

Réchauffez le lait avec le sucre. Ajoutez le chocolat et laissez-le fondre.

Laissez le mélange refroidir à 5 °C environ.

Battez la crème fouettée jusqu'à obtenir une consistance ferme et mélangez-la avec la préparation au lait dans un récipient.

Laissez les ingrédients refroidir à 5 ou 10 °C environ. Versez le mélange dans la sorbetière et actionnez la manivelle aussi longtemps que nécessaire pour que la glace obtienne la consistance de votre choix.



Glace au yaourt

Ingrédients :

- 90 ml de yaourt
- 35 ml de crème fouettée
- 20 g de sucre
- 30 ml de jus de fraise
- 5 ml de jus de citron

Préparation :

Placez le récipient de refroidissement pendant 8 heures au moins dans le compartiment congélation ou au congélateur.

Battez la crème fouettée jusqu'à obtenir une consistance ferme et mélangez-la avec les ingrédients restants dans un récipient. Laissez les ingrédients refroidir à 5 ou 10 °C environ. Versez le mélange dans la sorbetière et actionnez la manivelle aussi longtemps que nécessaire pour que la glace obtienne la consistance de votre choix.



NOTE :

Vous pouvez adapter les recettes proposées selon vos souhaits. La recette de la crème glacée à la fraise peut être réutilisée pour la crème glacée à la framboise ; il suffit de remplacer les fraises par des framboises. Si vous ne voulez pas de morceaux de fruits dans la glace, réduisez-les en purée avant utilisation.

Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez précieusement ce mode d'emploi afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention : risque de blessures !
- N'ouvrez jamais le produit, sous peine de perdre toute garantie. Ne tentez jamais de réparer vous-même le produit !
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peut l'endommager.
- N'exposez pas le produit à l'humidité ni à une chaleur extrême.
- Ne plongez jamais le produit dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Vérifiez le bon état de l'appareil avant chaque utilisation. N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé ou s'il présente des dommages visibles.
- Ce produit est conçu pour un usage domestique uniquement.
- Utilisez le produit uniquement en intérieur.
- Une autre utilisation peut endommager l'appareil ou son environnement.
- Afin de ne pas endommager l'appareil, maintenez-le toujours à une distance suffisante de sources de chaleur, telles que des plaques de cuisson ou un four. Ne placez jamais l'appareil sur une surface de cuisson ou à proximité d'un feu ou d'une source de gaz.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Après chaque utilisation, nettoyez l'appareil comme indiqué dans **Nettoyage et entretien**.
- Attention : risque de blessures ! Ne touchez aucun élément de l'appareil lorsqu'il est encore en mouvement.
- N'utilisez pas l'appareil avec d'autres accessoires.
- Avant de mettre l'appareil en marche, assurez-vous que chaque partie de l'appareil est correctement fixée.
- Les crèmes glacées ou sorbets à base d'ingrédients crus doivent être consommés en moins d'une semaine. La glace est meilleure lorsqu'elle est encore fraîche.

- Les glaces ou sorbets contenant des œufs crus ou partiellement cuits ne doivent pas être consommés par les jeunes enfants, les femmes enceintes, les personnes âgées ou les personnes ne se sentant pas bien.
- Attention : risque de blessures ! Utilisez si besoin des maniques ou des gants de cuisine adaptés pour ne pas vous geler lorsque vous vous servez du récipient de refroidissement.
- Interrompez l'utilisation si le liquide de refroidissement s'échappe du récipient de refroidissement.
- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d'erreur !

