

ICE CREAM MAKER QUICK START GUIDE



1 Store the freeze bowl in freezer for a minimum of 15 hours. Make sure your freezer is set on the coldest setting.

2 Prepare your favorite ice cream batter and chill thoroughly.

3 Assemble attachment pieces onto the mixer as shown in Use and Care Guide.

6 Remove ice cream with non-metal utensil and store in shallow plastic container for 4-6 hours.

5 Pour ice cream batter into the freeze bowl and mix to desired consistency (20-30 minutes).

4 Important: Start mixer on "Stir" speed.

NOTE: Pouring batter into the freeze bowl before starting the mixer may cause the batter to freeze prematurely and lock the dasher.

SORBETIÈRE GUIDE RAPIDE

FABRICADORA DE HELADOS GUÍA RÁPIDA



1

Mettez le bol de congélation dans le congélateur pendant au moins 15 heures. Assurez-vous que le congélateur est au réglage maximum.



2

Préparez votre crème préférée et réfrigérez-la.

Prepare su mezcla de helado favorita y enfriela por completo.



3

Mettez les accessoires sur le batteur conformément à l'illustration dans le Guide d'utilisation et d'entretien.

Ensamble las piezas de acoplamiento en la batidora como se muestra en la Guía de uso y cuidado.



6

Retirez la crème glacée avec un ustensile non métallique et conservez-la dans un récipient en plastique peu profond pendant 4 à 6 heures.



5

Saque el helado con un utensilio no metálico y guárdelo en un contenedor plástico poco profundo durante 4 a 6 horas.



4

Important : Faites démarrez le batteur à la vitesse « Remuer » (STIR).

Importante: Encienda la batidora en la velocidad de "remover" (STIR).

REMARQUE : Si vous versez la crème dans le bol de congélation avant de faire démarrer le batteur, elle pourrait être congelée prématièrement et bloquer la palette.

NOTA: Verter la mezcla en el tazón para congelar antes de encender la batidora podría causar que la mezcla se congele prematuramente y trabe el mezclador.

© 2006. Tous droits réservés.
Todos los derechos reservados.